

Manuale uso e manutenzione

User and Maintenance manual

Mode d'emploi et entretien

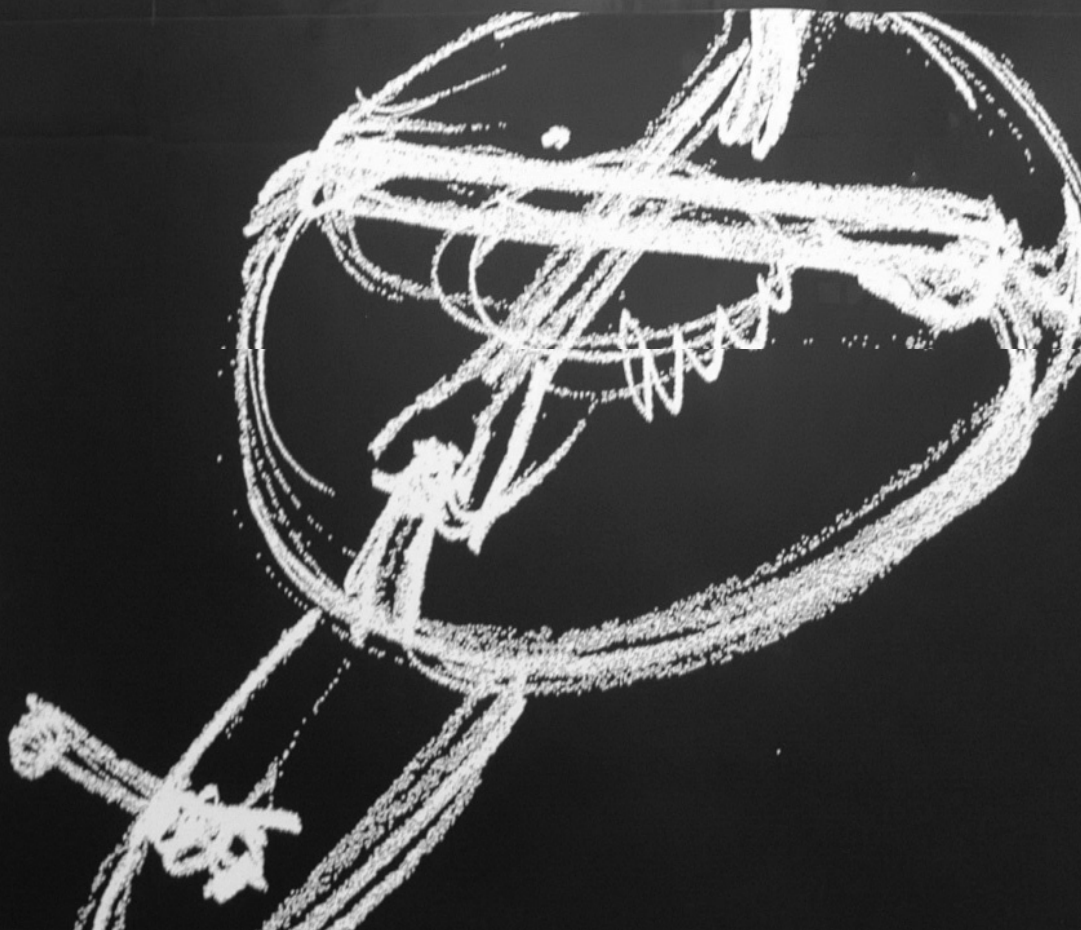
Handleiding voor Gebruik en Onderhoud

Manual uso e manutenção

Gebrauchs - und installationshandbuch

Made in Italy

MONOFUOCO ORIGINE



La ringraziamo per aver scelto un prodotto GLEM.

Siamo certi che esso risponderà a tutte le sue esigenze, dandole sempre ottimi risultati.

La invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per garantire le migliori prestazioni ed il corretto utilizzo del prodotto.

Avvertenze e consigli importanti per l'uso

- **IMPORTANTE** Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Quest'apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la seguente funzione: cottura e riscaldamento dei cibi. Ogni altro uso va considerato improprio.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d'uso e per utilizzi diversi da quelli indicati.
- Verificare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.
- Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo . Non disperdere nell'ambiente.
- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. Assicuratevi che i bambini non tocchino i comandi e giochino con l'apparecchiatura.
- L'installazione e tutti i collegamenti gas/elettrici devono essere eseguiti da personale qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e delle leggi vigenti, sulla base delle indicazioni fornite dal costruttore. La sicurezza elettrica è assicurata solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra.
- E' rischioso modificare o tentare di modificare l'apparecchio. In caso di guasto non tentare di riparare da soli l'apparecchio ma richiedete l'assistenza di un tecnico qualificato.
- Dopo aver utilizzato il piano, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto d'erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- Qualora decidesse di non utilizzare più quest'apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell'ambiente, rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini.
- La targa di identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.
- Le illustrazioni per l'utilizzo dell'apparecchio sono raggruppate nella parte finale del presente manuale.

Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- 90/396/CEE "Apparecchi a gas"
- 73/23/CEE "Bassa tensione"
- 89/336/CEE "Compatibilità elettromagnetica"
- 93/68/CEE "Norme Generali"

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla targhetta posta nel libretto istruzioni e sull'apparecchio.

CARATTERISTICHE DEL PIANO

Avvertenze:

Questo apparecchio è del tipo previsto per essere incassato sui mobili.

- La classe di installazione è di tipo 3 per la parte gas e di tipo Y per la parte elettrica.
- I mobili devono essere resistenti alla temperatura fino ad almeno 90°C.
- Per una più corretta installazione vedere il paragrafo relativo e i disegni di riferimento.
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore ed umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo che la cucina sia bene areata: tenere aperti gli orifizi di areazione naturale, o installare un dispositivo di areazione meccanica (cappa di ventilazione). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra, o un'areazione più efficace, come per esempio aumentando la velocità della cappa.

Questo libretto è stato previsto per questo tipo di piano. Dalla targhetta dati che si trova sul retro, Lei può individuare il modello (Mod.) corrispondente. Con questa sigla e le indicazioni date nei prossimi paragrafi, guardando le figure poste alla fine del manuale (Fig1÷3), potrà sapere com'è composto il suo apparecchio.

Esempio:

Marchio		
Type : P.....	kW: 0.15	
Mod TC: PXXXX	XX-X-X	230 V ~ 50/60 Hz

MODELLI

Piani Origine

Mod: "Origine Au" P1S4F31 (Fig.1)

1. Bruciatore ausiliario (A)

Mod: "Origine SR" P1S4F32 (Fig.2)

1. Bruciatore semi-rapido (SR)

Mod: "Origine TR 3.3" P1S4F33 (Fig.3)

1. Bruciatore Tripla Corona (TC)

USO DEL PIANO ORIGINE

Bruciatore a gas

L'afflusso del gas al bruciatore è regolato dalla manopola di fig. 4 che comanda il rubinetto. I simboli, secondo la versione scelta, sono serigrafati sulle manopole. Facendo coincidere l'indice con i simboli serigrafati si ottengono le seguenti regolazioni:

- Rubinetto chiuso, nessuna erogazione di gas
- 🔥 Portata massima, massima erogazione di gas
- 🔥 Portata minima, minima erogazione di gas

Inserimento della manopola

La manopola del piano Origine viene fornita nella sua apposita confezione all'interno dell'imballo del piano. Dopo aver installato il piano nel top (vedi pag.8) inserire la manopola come segue:

- Inserire la manopola "A" tenendo la parte piana "B" sul lato piano del rubinetto "C".



Accensione del bruciatore

Bruciatore con accensione elettrica

Per accendere il bruciatore, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima erogazione 🔥 e mantenere premuto fino ad accensione avvenuta; poi regolare la fiamma ruotando la manopola fino a raggiungere l'intensità desiderata.

Nota:

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione massima, si consiglia di ripetere l'operazione prima di mettere un recipiente sulla griglia e con la manopola in posizione di minima erogazione 🔥.

- Bruciatore con valvola di sicurezza

Questo modello è dotato di valvola di sicurezza che, qualora il bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione ● e ripetere le operazioni di accensione illustrate nel precedente paragrafo.

- Uso del bruciatore
- Ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima erogazione 🔥, quindi premere e mantenere la pressione per circa 4÷5 secondi. Rilasciare la manopola e regolare la fiamma ruotando la manopola sino a raggiungere l'intensità desiderata.

- Avvertenza:

Il dispositivo di accensione non può essere azionato per più di 15".

Se dopo tale periodo il bruciatore non si è ancora acceso, o se si è spento per cause accidentali, aspettare 1 minuto prima di ripetere l'operazione.

Uso delle griglie

Le griglie del piano di cottura fig. 5 sono state progettate per rendere agevole e sicuro l'utilizzo del prodotto.

Consigliamo di verificare, prima d'ogni utilizzo, l'esatto posizionamento e la loro stabilità sul piano.

Griglia speciale per pentole "WOK" (Fig. 6 optional)

Si appoggia solo sopra la griglia del tripla corona quando si impiegano recipienti "WOK" (a fondo concavo). Si raccomanda, per non causare gravi anomalie di funzionamento del bruciatore, di non utilizzare le pentole wok senza questa speciale griglia e di non utilizzarla per pentole a fondo piatto.

Sceita del bruciatore

La scelta del bruciatore più adatto dipende dal diametro e dalla capacità dei recipienti (vedi tabella).

E' importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenza del bruciatore, per non comprometterne l'alto rendimento.

Bruciatore	Diametro pentole	
	Diametro minimo	Diametro massimo
Ausiliario (A)	60 mm (con riduzione)	140 mm
Semi rapido (SR)	160 mm	200 mm
Tripla corona (TC)	240 mm	260 mm

Consigli per un sicuro utilizzo del piano

- Non utilizzare il piano se la superficie del piatto ceramico è rotto o danneggiata.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
- Non lasciare cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano.
- Non cucinare mai il cibo direttamente sul piano, ma in apposite pentole o contenitori.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Importante!

Le istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato.

L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore.

Qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito.

Installazione nel top(piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purché resistenti al calore (temperatura minima di 90°C).

Le dimensioni del foro da praticare nel piano del mobile e le distanze minime tra le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio sono indicate in figura 7.

Tenere presente che:

- Quando il piano viene installato senza forno in accoppiamento, è tassativo l'impiego di un pannello di separazione tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10 mm.
- In caso di accoppiamento piano/forno, interporre un divisorio ad una distanza minima di 15 mm e seguire le indicazioni del fornitore del forno, mantenendo comunque un'areazione come specificato in fig.8.

In ogni caso l'allacciamento elettrico dei due apparecchi deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni elettriche sia per facilitarne l'estraibilità.

E' consigliato utilizzare un forno provvisto di raffreddamento interno forzato.

Fissaggio del piano

Il fissaggio del piano di cottura al mobile deve essere effettuato come segue:

- Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura.
 - Fissare il piano al mobile con le apposite staffe fornite in dotazione come illustrato in fig.9.
- Una corretta installazione della guarnizione sigillante, offre un'assoluta garanzia contro le infiltrazioni di liquidi.

Locale di installazione e scarico dei prodotti della combustione

- L'apparecchio deve essere installato e fatto funzionare in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti. L'installatore deve fare riferimento alle leggi in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione.

Si ricorda a tale proposito che l'aria necessaria alla combustione è di 2m³/h per ogni kW di potenza (gas) installata.

Locale di installazione

Il locale dove è installata l'apparecchiatura a gas, deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione dei gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131). L'afflusso di aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno 100 cm² (A).

Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita né dall'interno né dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può venire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig. 10).

In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente.

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria della cucina di almeno 3-5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).

Componenti illustrati in fig. 10

A: Apertura per entrata aria

C: Cappa per evacuazione prodotti della combustione

E: Elettroventilatore per evacuazione prodotti della combustione

Allacciamento all'impianto gas

- Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e le regolazioni del piano siano compatibili. Per fare questo verificare i dati della targhetta prodotto applicata sul piano e su questo libretto.

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131. Il piano di cottura deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi o tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima di 2 m.

Assicurarsi che nel caso di utilizzo di tubi metallici flessibili, questi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

Eseguire il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il raccordo di entrata del gas è filettato G½".

Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione.

Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa data in dotazione.

- Dopo le operazioni di allacciamento, verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico (Fig.12)

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica verificando che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.

Qualora si collegasse l'apparecchio direttamente alla rete, è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, dimensionato per il carico e rispondente alle normative in materia.

- Non utilizzare riduzioni, adattatori o deviatori per l'allacciamento alla rete, in quanto potrebbero surriscaldarsi e provocare bruciature.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il costruttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza di tale norma.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare un cavo avente le stesse caratteristiche di quello fornito, adatti al carico ed alla temperatura (tipo T90°C) e deve essere richiesto al centro assistenza. E' inoltre necessario che l'estremità che va all'apparecchio abbia il filo di terra Giallo - Verde più lungo di 20 mm rispetto agli altri.

Per la dimensione del cavo di alimentazione, consultare la tabella sottostante

Tipo di piano	Dimensione
bruciatori a gas	3X0,50 mm²

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Qualora dovesse rendersi necessario l'adattamento del piano ad un gas diverso da quello per cui è predisposto, si devono sostituire gli iniettori.

Nel caso in cui gli iniettori di ricambio non siano forniti a corredo, sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

Gli iniettori sono identificabili con il diametro, espresso in centesimi di mm stampigliato sul corpo degli iniettori stessi.

Sostituzione degli iniettori

- Togliere le griglie e lo spartifiamma dal piano
- Con una chiave fissa sostituire gli iniettori "J" (fig. 11) con quelli idonei per il gas da utilizzare.
- Rimontare i bruciatori.

I bruciatori non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

Regolazione del minimo

Dopo avere sostituito gli iniettori, accendere il bruciatore e sfilare la manopola. Portare il rubinetto nella posizione di minimo, inserire un cacciavite all'interno dell'asta: avvitare per diminuire la fiamma, svitare per aumentarla.

Per il gas G30/G31 avvitare completamente la vite di regolazione

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare lungo tutta la corona del bruciatore.

Verificare infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione massima a quella minima non si abbiano spegnimenti. Nel caso di bruciatori con sicurezza, verificare che la fiamma lambisca leggermente la termocoppia. Verificare la corretta regolazione lasciando acceso alcuni minuti il bruciatore. Se questo si spegne aumentare il minimo.

PULIZIA

Per una buona conservazione del piano di cottura, occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.
Non togliere mai le manopole dalla loro sede

Pianale

Il pianale va pulito con un panno umido e con prodotti specifici reperibili in commercio.
Dopo averlo risciacquato asciugare possibilmente con una pelle di daino.

Griglie

Le Griglie in ghisa del piano sono stata progettate per aderire perfettamente al piatto ceramico.
Le Griglie sono state progettate per poter essere lavate anche in lavastoviglie.

Brucciatori

I bruciatori, composti di due pezzi, possono essere tolti e lavati con prodotti adeguati. Dopo la pulizia si deve asciugare in modo accurato e rimessi perfettamente nella loro sede.

Nei modelli con accensione elettrica, verificare che l'elettrodo "E" (fig. 13-17) sia sempre pulito.

Nei modelli provvisti di sicurezza, pulire la sonda "T" (fig. 13-17) in modo da permettere il regolare funzionamento della valvola di sicurezza. Sia l'elettrodo che la sonda devono essere puliti con cautela.

Al termine rimettere perfettamente nel loro alloggiamento i bruciatori.

Per evitare danni all'accensione elettrica, evitare di utilizzarla quando i bruciatori non sono in sede.

MANUTENZIONE

Gli apparecchi non hanno bisogno di particolari manutenzioni, tuttavia si raccomanda di voler fare eseguire un controllo almeno una volta ogni due anni.

Qualora avvenissero indurimenti nella rotazione delle manopole o si sentisse odore di gas chiudere il rubinetto generale e chiamare l'assistenza tecnica.

Il rubinetto difettoso va sostituito assieme alla sua guarnizione.

PIATTI CERAMICI

I piatti possono essere rimossi e messi in lavastoviglie per una più facile pulizia.

Possono essere di diverse colorazioni (fig. 18) per poter abbinare il piano origine alla cucina, i piatti possono essere facilmente reperibile presso i centri autorizzati.

AVVERTENZA: i piatti ceramici sono realizzati in gres. Il gres è una particolare tipo di ceramica che cotta ad alta temperatura consente al manufatto di resistere al fuoco. Vi sono nel mercato presenti già molte tipologie di pentole realizzati con questa tecnologia.

I piatti ceramici che sostengono i rebbi del monofuoco sono da trattare con cura poichè realizzati con materiale fragile quindi, allo stesso modo di un piatto ceramico tradizionale, possono rompersi se sottoposti a caduta accidentale. Nella caduta accidentale il piatto di ceramica si rompe in più pezzi e non rientra nei casi di sostituzione diretta da parte della Glem.

USO E MANUTENZIONE DEI PIATTI CERAMICI

I piatti ceramici sono testati secondo le normative e per un utilizzo normale del fornello con l'uso di pentole di tipo standard. In casi eccezionali possono criccarsi se sottoposti ad uno stress termico superiore alle normali condizioni d'utilizzo.

La cricca del piatto ceramico è frutto di diverse eventualità: stress termici violenti, difettosità di lavorazione occulta, ma soprattutto da shock termico e cioè dal passaggio repentino dal caldo al freddo.

La cricca del piatto ceramico, qualora succedesse, si presenta come una rottura netta che divide il piatto in due pezzi perfettamente complementari.

Per evitare la formazione della cricca nei piatti ceramici consigliamo di:

- raggiungere la massima potenza del fuoco in modo graduale
- di utilizzare pentole preferibilmente tonde e che non sporgano dal contorno del piatto
- prima di pulire il piatto in lavastoviglie assicurarsi che il piatto sia freddo
- non muovere il piatto immediatamente dopo l'operazione di cottura
- assicurarsi che il fornello utilizzi gli ugelli per il tipo di gas predisposto e che funzioni regolarmente
- assicurarsi che il piatto sia inserito perfettamente nelle sedi di riscontro stabile.

Qualora si realizzi la cricca inviare il piatto criccato nei due pezzi in Glem che valuterà l'eventuale sostituzione in garanzia.

Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			20-25 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders MOD. Bruciatore	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ inyector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.73
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.89
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	1.34
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders MOD. Bruciatore	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ inyector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.52
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.65
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	0.91

GARANZIA

Il produttore garantisce per 24 mesi, dalla data di acquisto, tutte le parti componenti il piano incasso che risultassero difettose per vizio di materiali o di produzione.

La garanzia NON copre:

- parti in vetro, lampadine, lampada spia, manopole, fusibili, parti in plastica mobili o asportabili, tubazioni esterne e tutti gli eventuali accessori;
- difetti provocati da urti o comunque verificatisi durante il trasporto;
- difetti causati da errata installazione, manomissioni, interventi di personale non autorizzato;
- difetti causati da uso del piano non conforme a quanto previsto dal " libretto di uso e manutenzione";
- difetti in ogni caso provocati da eventi non imputabili al produttore.

Sono espressamente escluse dalla garanzia le spese di regolazione delle fiamme e le spese d'installazione.

E' in ogni caso esclusa la sostituzione del piano incasso.

La garanzia opera a condizione che colui che richiede l'intervento:

- esibisca la presente garanzia nonché il "libretto di uso e manutenzione" (compilato in ogni sua parte) entrambi recanti in calce timbro e firma del rivenditore autorizzato;
- esibisca la relativa ricevuta o comunque altro documento fiscale idoneo a comprovare la data di acquisto dal rivenditore autorizzato (con esclusione, pertanto degli eventuali successivi acquirenti).

Il produttore non risponde d'eventuali danni, diretti o indiretti causati a persone o cose che dovrebbero derivare da avarie del piano; del pari non risponde dei danni che dovessero eventualmente conseguire alla forzata sospensione d'operatività del piano stesso.

La presente garanzia è valida solo per l'Italia ed è l'unica riconosciuta dal produttore, il quale soltanto – come patto scritto – potrà modificarne ovvero integrarne le condizioni.

Il produttore non risponde delle possibili inesattezze nonché degli errori di stampa o di trascrizione contenute nella presente garanzia nonché nel "libretto di uso e manutenzione".

Il produttore, anche senza preavviso, potrà apportare ai prodotti tutte le modifiche ritenute necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionamento e sicurezza.

QUESTA GARANZIA E' VALIDA SOLTANTO PER IL MERCATO ITALIANO.

Per conoscere il Centro Assistenza più vicino

Chiamare il nù Verde:



Made in Italy

MONOFUOCO ORIGINE



Thank you for choosing a GLEM product.

We are positive that this product will meet all your requirements and give you optimal results.

In order to guarantee best performance and correct use of the product we ask you to carefully follow the instructions and suggestions in this manual.

Important warnings and advice for use

- **IMPORTANT!** This manual is an integral part of the appliance. Throughout the cooking surface life span it needs to be kept whole and at hand. We recommend reading this manual and all the instructions within it thoroughly before using the appliance. Keep all spare parts supplied with the hob safe. Installation must be carried out by qualified staff and in conformity with laws in vigour. This appliance is intended for domestic use and it has been built for carrying out these functions. cooking and reheating food. Any other use is considered as improper.
- The manufacturer declines all responsibility for poor installation, tampering, incompetence of use and different use from those indicated.
- Check that the product has not suffered from damage during transport.
- Packaging (plastic bags, foam polystyrene, nylon, etc...) must not be left within the reach of children as it is a potential source of danger.
- Packaging has been made from recyclable materials and is marked with the  symbol. Do not dispose in the environment.
- This appliance must only be used by adults. Make sure that children do not touch the controls or play with the appliance.
- Installation and all gas/electrical connections must be carried out by qualified staff, fully in conformity with safety standards and laws in vigour, on the basis of the information supplied by the manufacturer.
- Electrical safety is only guaranteed when the product is connected to an efficient earthing system.
- It is risky to modify or attempt to modify the appliance. In case of breakage, do not attempt to repair the appliance, but ask a qualified technician for assistance.
- After using the surface, make sure that the handle indicator is at the close position and close the main gas line tap or the tap of the gas cylinder.
- Once decided to cease using this appliance, it is recommended to render the product inoperative according to laws in vigour before throwing it out, in order to respect the environment and make parts, which could potentially be source of danger to children, harmless.
- The identification label, that shows technical data, is clearly visible underneath the protection carter and attached to this manual. The label underneath the carter must never be removed.
- Diagrams showing appliance use are grouped together in the final part of this manual.

Declaration of conformity

This appliance conforms with the following European Directives:

- 90/396/EEC "Gas appliances"
- 73/23/EEC "Low voltage"
- 89/336/EEC "Electromagnetic compatibility"
- 93/68/EEC "General Regulations"

These instructions are only valid for the countries of destination of which the identification symbols are shown on the label in the instruction book and on the appliance.

SURFACE FEATURES

Warning:

This appliance is of the type that are intended to be fixed on units.

- Installation classification is of type 3 for the gas parts and type Y for the electrical parts.
- The units must be heat resistant up to at least 90°C.
- For a more correct installation please see the relative paragraph and the reference diagrams.
- Using a gas cooking appliance leads to the production of heat and humidity inside the area where it is installed. Make sure that the kitchen is well aerated. Keep all natural aeration sources open, or install a mechanical aeration device (suction hood). An intensive or prolonged use of the appliance could require a supplementary aeration, such as opening a window, or a more efficient aeration, such as increasing the suction hood power.

This book has been foreseen for this type of cooking surface.. It is possible to locate the corresponding model (Mod.) on the label that is on the back.

With this symbol and the indications given over the next paragraphs it is possible to know what makes up the appliance by looking at the figures at the end of this manual (Figures 1-3)

Marchio		
Type : P.....	kW: 0.15	
Mod TC: PXXXX	XX-X-X	230 V ~ 50/60 Hz

MODELS

Origine Surfaces

Mod: "Origine Au" P1S4F31 (Fig.1)

1. Auxiliary burner (A)

Mod: "Origine SR" P1S4F32 (Fig.2)

1. Semi-quick burner (SR)

Mod: "Origine TR 3.3" P1S4F33 (Fig.3)

1. Triple crowned burner (TC)

USING THE ORIGINE SURFACE

Gas burner

The flow of gas to the burner is regulated by the handle (fig 4) that controls the tap. The symbols, depending on the version, are outlined on the handle. This is the different adjustments possible from matching the outlined symbol with the pointer:

- Tap closed, no gas flows out.
- 🔥 Fully open, maximum flow of gas
- 🔥 Open at minimum amount, minimum flow of gas

Inserting the handle

The Origine surface handle is supplied inside a purposely made pack, which inside the surface packaging. After installing the surface on the top (see page 8) insert the handle as follows:

- Insert handle "A" by holding the level part "B" on the flat side of the tap "C".



Lighting the burner

Burner with electrical lighting

In order to light the burner, press and rotate the handle to maximum flow and keep it pressed until the gas is lit, then adjust the flame by rotating the handle to the desired intensity.

Note:

When the handle is at maximum flow position and abnormal conditions of gas flow render lighting the burner difficult, it is recommended to repeat the operation before placing a pot on the pan support and with the handle at minimum flow position.

- Burner with safety valve

This model is supplied with a safety valve that automatically stops the flow of gas whenever the burner switches off for any reason what so ever.

To restore functioning, put the handle ● back in position and repeat the lighting operations given in the previous paragraph.

- Using the burner
- Turn the gas tap handle to maximum flow rate , then press and keep pressed for approx. 4-5 seconds. Let go of the handle and adjust the flame size by turning the handle until reaching desired intensity.

Warning:

The lighting device can not be activated for more than 15 minutes.

If after this amount of time the burner has not lit or if it goes out by accident, wait for at least 1 minute before repeating the operation.

Pan support use

The cooking surface pan supports (fig 5) have been designed to make the use of the product safe and easy.

We recommend to check the exact position and stability, before use.

Special pan support for "WOK" pans (Fig. 6 optional)

When using "WOKS" (concave bottom) they are placed on the triple crown pan support.
In order not to cause serious burner functioning anomalies, it is recommended not to use woks without this special pan support and not to use this support with flat bottomed pans.

Choice of burner

The choice of burner depends on the diameter and capacity of the pan (see table)
It is important that the pan diameter is suitable for the power of the burner so that performance is not compromised

Burner	Pan diameter	
	Minimum diameter	Maximum diameter
Auxiliary (A)	60 mm (with reduction)	140 mm
Semi-quick (SR)	160 mm	200 mm
Triple crowned (TC)	240 mm	260 mm

Advice for safe use of the cooking surface

- Do not use the surface if the ceramic plate surface is broken or damaged.
- Remember that the cooking area remains hot for a significantly long period of time (approx. 30 minutes.) after it is turned off.
- Do not let heavy or pointy objects fall on the surface.
- Never cook food directly on the surface. Use appropriate pots or pans.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Important!
These instructions are intended for a qualified installer.
The appliance must be installed correctly and in conformity with laws in vigour.
Any type of intervention must be carried out with the appliance disconnected electrically.

Installing in the top (unit surface)

The cooking surface can be installed in all units as long as they are resistant to heat (minimum resistance of 90°C).
The size of the hole to be made on the unit top and the minimum distance from rear, side and overhead walls from the appliance are shown in figure 7.

- Bear in mind that:
- When the cooking surface is installed without an oven, a separating panel between the bottom of the cooking surface and the unit below must be placed at a minimum distance of 10 mm.
 - If the surface is installed along with an oven, place a separator at a minimum distance of 15 mm and follow the instructions given by the oven supplier, keeping aeration as specified in fig 8.
- In any case the electric connections of both appliances must be done separately, for electrical reasons and in order to facilitate removal.
It is recommended to use an oven that has forced internal cooling.

Fixing the surface

Fixing the cooking surface to the unit must be done as follows:

- Arrange the surface in the hole on the unit making sure it is central.
- Fix the surface to the unit with the appropriate supplied brackets as shown in fig 9.

Installing the sealant correctly offers a complete guarantee against liquid infiltration.

Area of installation and discharging the products caused by combustion

- The appliance must be installed and used in suitable areas and in any case it must be in conformity with laws in vigour.

The installer must refer to laws in vigour concerning ventilation and evacuation of combustion products.

It is reminded that the necessary area for combustion is 2m³/h per kW of power (gas) installed.

Area of installation

The area where the gas appliance is installed must have a natural flow of air, necessary for gas combustion (standards UNI-CIG 7129 and 7131).

The flow of air must come from one or more openings made on a free section that is at least 100 cm² (A).

This opening must be constructed in a manner so that it is not obstructed internally or externally and must be near the floor, preferably on the opposite side of combustion product evacuation.

When it is not possible to make these openings the air can come from an adjacent room, ventilated as required, as long as this room is not a bedroom, have a dangerous environment or sunk down (UNI-CIG 7129).

Combustion products unload

The gas cooking apparatus have to unload the combustion products through hoods directly connected to chimney flue or directly to the outside (fig. 10).

Should it not be possible to install a hood, the use of an electric fan applied to an external wall or to the room window is necessary.

This electric fan must have a hold which guarantees an air change in the kitchen of at least 3-5 times its volume (UNI-CIG 7129).

Components illustrated in fig. 10

A: Opening for air input

C: Hood for combustion products evacuation

E: Electric fan for combustion products evacuation

Connection to the gas plant

- Before installing, ensure that the local distribution conditions (gas nature and pressure) and the surface adjustments are compatible.

To do this, verify the data of the product label applied on the surface and on this book.

The gas connection must be carried out in conformity with rules UNI-CIG 7129 and 7131. The cooking surface must be connected to the gas plant using stiff metal tubes or stainless steel flexible tubes at continuous wall, consonant to rule UNI-CIG 9891 with maximum extension of 2 m.

Ensure that, in case using flexible metal tubes, these do not come into contact with moving parts or are crushed.

Carry out the connection so as not to cause any kind of stress on the apparatus.

The gas input connection is threaded G½".

For ISO R7 connections, it is not necessary to interpose the gasket.

For ISO R228 connections, it is necessary to interpose the head wheel provided.

- After the connecting operations, verify the connections hold with a soapy solution

Electric connection (Fig.12)

The appliance must be connected to the electric network verifying that the voltage corresponds to the value indicated on the characteristics label and that the section of the electric plant cables can support the load indicated in the same label.

Should the appliance be connected directly to the network, it is necessary to interpose an omnipolar switch between the appliance and the network, with minimum opening between the contact of 3 mm, measured for the load and in conformity to the normatives in force.

- Do not use reductions, adaptors or diverters for the network connection, in that they might overheat and cause burning.
- The earthing of the appliance is compulsory. The manufacturer declines any responsibility deriving from the non compliance with such rule.

In case replacing the power supply cable, use a cable having the same characteristics as the one supplied, suitable to the load and temperature (like T90°C) and must be requested from the assistance centre. It is also necessary that the extremity which leads to the appliance has a Yellow - Green earth wire longer than the others by 20 mm.

For the power supply cable dimensions, refer to the table below

Type of surface	Dimensions
Gas burners dimensions	3X0.50 mm ²

ADAPTATION TO THE DIFFERENT TYPES OF GAS

Whenever it should be necessary to adapt the surface to a gas different from that it was prearranged for, the injectors must be replaced. In case the replacement injectors are not supplied, they can be found at the Assistance Centres.

The choice of the injectors to be replaced must be made according to the injectors table.

The injectors are recognisable with the diameter, expressed in hundredth of mm, stamped on the body of the same injectors.

Replacement of the injectors

- Remove the grills and the surface burner cap
- With a fixed key replace the "J" injectors (fig. 11) with those suitable for the gas to be used.
- Re-mount the burners.

The burners do not require the adjustment of the primary air.

Adjustment of the minimum

After having replaced the injectors, switch on the burner and remove the handle.

Bring the tap to the minimum position, insert a screwdriver inside the rod: tighten to reduce the flame, unscrew to increase it.

For the G30/G31 gas, completely tighten the adjusting screw

In any case, the result should be a small homogenous and regular flame along the whole crown of the burner.

Finally verify that, by quickly rotating the tap from the maximum to the minimum position, the flame does not go off.

In case of burners with safety, verify that the flame slightly licks the thermocouple.

Verify the correct adjustment leaving the burner on for a few minutes.

If this switches off increase the minimum.

CLEANING

For a good conservation of the cooking surface, it must be cleaned regularly at the end of every use, once it has cooled down.

Never remove the handles from their seat

Surface

The surface is to be cleaned with a damp cloth with specific products which can be found on sale.

Once rinsed, if possible, dry it with buckskin.

Grills

The surface cast iron Grills have been designed to perfectly adhere to the ceramic plate.

The Grills have been designed so that they can be washed in dishwashers.

Burners

The burners, composed of two pieces, can be removed and washed with adequate products. After cleaning, carefully dry and perfectly place in their seat.

In models with electric ignition, verify that the electrode "E" (fig. 13-17) is always clean.

In models provided with safety, clean feeler "T" (fig. 13-17) to allow the regular functioning of the safety valve.

Both the electrode and the feeler must be cleaned with caution.

At the end, perfectly replace the burners in their seat.

To avoid damages at the electric ignition, avoid using it when the burners are not in their seat.

MAINTENANCE

The appliances do not need particular maintenance, however, a check is recommended every two years.

Whenever stiffening should occur in the rotation of the handles or gas is smelled, close the main tap and call the technical assistance.

The defective tap is to be replaced together with the gasket.

CERAMIC PLATES

The plates can be removed and placed in the dishwashers for easier cleaning.

Can be of different colour (fig. 18) to be able to match the origine surface to the kitchen, the plates can be easily found in authorised centres.

WARNING: Ceramic plates are made from stoneware. Ceramic stoneware boasts exceptional product qualities, including excellent flame-resistant properties, due to the fact that it is initially fired at high temperatures. A wide range of pots and pans produced using this technology are already present on the market.

Ceramic plates supporting the burner base should be treated with care and attention as any accident involving a falling object might well break the surface, given that the material has the same degree of fragility as a traditional ceramic plate. In the event of any accidental breakage from a falling object, the ceramic plate will break into several pieces. Under such circumstances, Glem is not directly responsible for replacing this part.

CERAMIC PLATE USE AND MAINTENANCE

Ceramic plates are tested in order to comply with legislation currently in force and standard cooking appliance use, including the use of standard pots and pans. Under exceptional circumstances, items may crack if subject to heat stress level in excess of normal operating conditions.

Plate cracking may be due to any one of a number of reasons: excessive heat stress, hidden flaws, and – above all – thermal shock when the object experiences a sudden temperature shift from hot to cold.

In the event a cracking, a ceramic plate breaks cleanly into two identical halves.

In order to avoid ceramic plate cracking, we recommend the following:

- Increase flame intensity gradually.
- Rounded pots and pans should be used. The base should not exceed plate diameter.
- Make sure the plate is cool before washing it in the dishwasher.
- Do not remove the plate immediately after cooking operations.
- Make sure the cooking appliance uses the correct nozzles for the type of gas supplied and that the nozzles work correctly.
- Make sure the plate is correctly mounted and positioned.

In the event that cracking should occur, send the two pieces to the attention of Glem. The company will assess the breakage and any subsequent replacement of the part in question.

Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			20-25 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders MOD. Bruciatore	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ injector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.73
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.89
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	1.34
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders MOD. Bruciatore	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ injector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.52
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.65
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	0.91

Made in Italy

MONOFUOCO ORIGINE



Nous vous remercions d'avoir choisi un produit GLEM.

Nous sommes certains qu'il saura répondre à toutes vos exigences, en vous donnant les meilleurs résultats.

Nous vous invitons à suivre attentivement les instructions et les conseils de ce manuel pour vous assurer les meilleures prestations et l'utilisation correcte de notre produit.

Mises en garde et conseils importants pour l'utilisation

- **IMPORTANT!** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Vous devez le conserver en bon état et à portée de la main pour toute la durée de vie du plan de cuisson. Nous recommandons une lecture attentive de ce manuel et de toutes les indications qu'il contient avant d'utiliser l'appareil. Conserver les éventuelles pièces de rechange qui vous sont fournies. L'installation devra être effectuée par un personnel qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour une utilisation domestique et a été construit pour remplir la fonction suivante: cuisson et réchauffement des aliments.
Toute autre utilisation est considérée comme erronée.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour une installation défectueuse, détérioration, inexpérience d'usage et pour des utilisations différentes de celles indiquées.
- Vérifier que le produit n'ait pas subi d'endommagements pendant son transport
- Les éléments qui constituent son emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, dans la mesure qu'ils peuvent représenter une source de danger.
- L'emballage est constitué de matériel recyclable marqué par le symbole . Ne pas le jeter dans l'environnement.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Assurez-vous que les enfants ne touchent pas les commandes et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'installation et tous les branchements gaz/électriques doivent être réalisés par un personnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur, sur la base des indications fournies par le fabricant.
- La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que lorsque ce dernier est relié à une installation efficace de mise à terre.
- Il est dangereux de modifier ou de tenter de modifier l'appareil. En cas de panne ne pas essayer de réparer l'appareil par vos propres moyens mais demandez l'assistance d'un technicien qualifié.
- Après avoir utilisé le plan, s'assurer que l'indicateur des manettes soit bien en position de fermeture et fermer le robinet principal de la fourniture de gaz ou bien le robinet de la bonbonne de gaz.
- Si vous deviez décider de ne plus utiliser cet appareil, avant de le jeter à la décharge, nous vous recommandons de le rendre inutilisable conformément à ce que prescrivent les lois en vigueur en matière de la santé et de la tutelle de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient représenter un danger pour les enfants.
- La plaque d'identification, avec les données techniques, se trouve bien lisible, placée sous le carter et en pièce jointe à ce manuel. La plaque sous le carter ne doit jamais être enlevée.
- Les illustrations pour l'utilisation de l'appareil sont regroupées en fin de manuel.

Déclaration de conformité

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- 90/396/CEE "Appareils à gaz"
- 73/23/CEE "Basse tension"
- 89/336/CEE "Compatibilité électromagnétique"
- 93/68/CEE "Compatibilité électromagnétique"

Ces instructions sont valables seulement pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaque placée dans le livret d'instruction et sur l'appareil.

CARACTERISTIQUES DU PLAN

Mises en garde:

Cet appareil est du type prévu pour être encaissé dans les meubles.

- La classe d'installation est du type 3 pour la partie gaz et du type Y pour la partie électrique.
- Les meubles devront résister, au moins, jusqu'à 90°C.
- Pour une installation plus correcte voir le paragraphe relatif et les dessins de référence.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz implique la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Faire en sorte que la cuisine soit bien aérée: laisser libres les orifices d'aération naturelle, ou bien installer un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut solliciter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou encore une aération plus efficace, comme par exemple en augmentant la vitesse de la hotte aspirante.

Ce livret a été prévu pour ce type de plan. En lisant les données de la plaque qui se trouve à l'arrière, vous pouvez identifier le modèle (Mod.) correspondant. Avec ce sigle et les indications mentionnées dans les paragraphes suivants, en regardant les figures placées à la fin du manuel (Fig1÷3), vous pourrez Mod. la composition de votre appareil.

Marchio		
Type : P	kW: 0.15	
Mod TC	Pxxxx	xx'-x'-x' 230 V ~ 50/60 Hz

MODELES

Plans Origine

Mod: "Origine Au" P1S4F31 (Fig.1)

1. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: "Origine SR" P1S4F32 (Fig.2)

1. Brûleur semi-rapide (SR)

Mod: "Origine TR 3.3" P1S4F33 (Fig.3)

1. Brûleur Triple Couronne (TC)

UTILISATION DU PLAN ORIGINE

Brûleur à gaz

Le débit de gaz au brûleur est réglé par la manette de la fig. 4 qui commande le robinet. Les symboles, selon la version choisie, sont sérigraphiés sur les manettes. En faisant correspondre l'indicateur avec les symboles sérigraphiés on obtient les réglages suivants:

- Robinet fermé, aucun débit de gaz
- 🔥 Capacité maximum, débit maximum de gaz
- 🔥 Capacité minimum, débit minimum de gaz

Insertion de la manette

La manette du plan Origine est fournie dans sa confection à l'intérieur de l'emballage du plan.

Après avoir installé la table de cuisson dans le plan de travail (voir page 8) insérer la manette comme suit:

- Insérer la manette "A" en tenant la partie plane "B" sur le côté plan du robinet "C".



Allumage du brûleur

Brûleur avec allumage électrique

Pour allumer le brûleur, appuyer et faire pivoter la manette jusqu'à la position de débit maximum et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage; puis régler la flamme en tournant la manette jusqu'à obtenir l'intensité souhaitée.

Remarque:

Si des conditions particulières du gaz fourni localement devaient entraver l'allumage du brûleur avec la manette en position maximum, nous conseillons de renouveler l'opération avant de placer un récipient sur la grille en positionnant la manette au minimum du débit 🔥.

- Brûleur avec clapet de sécurité

Ce modèle est doté de clapet de sécurité qui interrompt automatiquement la distribution du gaz si le brûleur s'éteint.

Pour réarmer le fonctionnement, remettre la manette ● en position et répéter les opérations d'allumage expliquées au paragraphe précédent.

- Utilisation du brûleur
- Tourner la manette du robinet gaz dans la position de débit maximum 🔥, ensuite appuyer pendant environ 4÷5 secondes. Relâcher la manette et régler la flamme en tournant la manette jusqu'à atteindre l'intensité souhaitée.

Mises en garde:

Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15".

Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas encore allumé, ou s'il s'est éteint accidentellement, attendre 1 minute avant de répéter l'opération.

Utilisation des grilles

Les grilles du plan de cuisson fig. 5 ont été conçues pour permettre une utilisation aisée et sûre du produit.

Nous conseillons de vérifier leur position exacte et leur stabilité sur le plan avant toute utilisation.

Grille spéciale pour casserole "WOK" (Fig. 6 en option)

Elle ne s'appuie que sur la grille du Triple couronne quand on utilise des récipients "WOK" (à fond concave).

Afin de ne pas provoquer de graves dysfonctionnements du brûleur, nous conseillons de ne pas utiliser les casseroles wok sans cette grille spéciale et de ne pas l'utiliser pour des casseroles à fond plat.

Choice of burner

Le choix du brûleur le plus adapté dépend du diamètre et de la capacité des récipients (voir tableau).

Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur pour ne pas en compromettre le rendement élevé.

Brûleur	Diamètre des casseroles	
	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire (A)	60 mm (avec réduction)	140 mm
Semi-rapide (SR)	160 mm	200 mm
Triple couronne (TC)	240 mm	260 mm

Conseils pour une utilisation du plan en toute sécurité

- Ne pas utiliser le plan si la surface du plat céramique est cassée ou endommagée.
- Ne pas oublier que les zones de cuisson restent chaudes pendant une durée relativement longue (environ 30 min) après l'arrêt.
- Ne pas laisser tomber d'objets lourds ou pointus sur le plan.
- Ne jamais cuisiner les aliments directement sur le plan mais dans les casseroles ou les récipients prévus.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Important!

Les instructions s'adressent à un installateur qualifié.

L'appareil doit être installé correctement, conformément aux normes en vigueur.

Toute intervention doit être effectuée quand l'appareil est débranché de l'électricité.

Installation du panneau supérieur (plan du meuble)

Le plan de cuisson peut être installé sur tous les meubles, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (température minimale de 90°C). Les dimensions de l'orifice à pratiquer dans le plan du meuble et les distances minimales entre l'appareil et les parois arrière, latérales et supérieures sont indiquées à la figure 7.

Ne pas oublier que:

- Quand le plan est installé sans four accouplé, il est obligatoire d'utiliser un panneau de séparation entre le fond du plan et le meuble situé au-dessus, à une distance minimale de 10 mm.
- Dans le cas d'accouplement plan/four, interposer une division à une distance minimale de 15 mm et suivre les indications du fournisseur du four, tout en maintenant dans tous les cas une aération comme indiqué en fig. 8.

Dans tous les cas, le raccordement électrique des deux appareils doit être effectué séparément, pour des raisons électriques mais aussi pour faciliter leur extraction.

Nous conseillons d'utiliser un four doté de refroidissement interne forcé.

Fixation du plan

Il faut fixer le plan de cuisson au meuble de la façon suivante:

- Placer de façon bien centrée le plan dans l'orifice du meuble.
 - Fixer le plan au meuble avec les étriers fournis comme expliqué en fig. 9.
- Une installation correcte du joint d'étanchéité offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquide.

Local d'installation et évacuation des produits de la combustion

- L'appareil doit être installé et fonctionner dans des locaux adéquats et dans tous les cas conformes aux lois en vigueur. L'installateur doit se référer aux lois en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion. Nous rappelons à ce propos que l'air nécessaire à la combustion est de 2m³/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

Local d'installation

Le local d'installation de l'appareil à gaz doit disposer d'un afflux naturel d'air nécessaire à la combustion des gaz (normes UNI-CIG 7129 et 7131). L'afflux d'air doit provenir directement d'une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur une section libre d'au moins 100 cm² (A). Cette ouverture doit être pratiquée de façon à ce qu'elle ne puisse pas être bloquée ni de l'intérieur ni de l'extérieur et placée à proximité du sol, de préférence du côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion. S'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures, l'air nécessaire peut provenir d'un local adjacent, aéré comme requis, à condition que ce local ne soit pas une chambre à coucher, un environnement dangereux ou en dépression (UNI-CIG 7129).

Évacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent éliminer les produits de la combustion à travers des hottes reliées directement à des tuyaux d'évacuation des fumées ou directement à l'extérieur (fig. 10). S'il n'était pas possible d'installer une hotte, il faut utiliser un électroventilateur appliqué à une paroi extérieure ou à la fenêtre du local. Cet électroventilateur doit avoir un débit suffisant pour garantir un renouvellement d'air de la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume (UNI-CIG 7129).

Composants illustrés en fig. 10

A: Ouverture d'entrée air

C: Hotte d'évacuation des produits de la combustion

E: Électroventilateur d'évacuation des produits de la combustion

Raccordement à l'installation gaz

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et les réglages du plan soient compatibles. Dans ce but, vérifier les données de la plaquette produit appliquée sur le plan et dans ce manuel.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux normes UNI-CIG 7129 et 7131.

Le plan de cuisson doit être raccordé à l'installation de gaz au moyen de tuyaux métalliques rigides ou de tuyaux flexibles en acier inox à paroi continue, conformes à la norme UNI-CIG 9891, d'une longueur maximale de 2 m.

S'assurer qu'en cas d'utilisation de tuyaux métalliques flexibles, ceux-ci ne soient pas en contact avec des parties mobiles ni écrasés.

Exécuter le raccordement de façon à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Le raccord d'entrée du gaz est fileté G½".

En cas de raccords ISO R7, il n'est pas nécessaire d'interposer de joint.

En cas de raccords ISO R228, il faut interposer la rondelle fournie.

- Après les opérations de raccordement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse.

Connexion électrique (Fig. 12)

L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant que la tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette des caractéristiques et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée elle aussi sur la plaquette. En cas de branchement direct de l'appareil au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire d'une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes en la matière.

- Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou dérivateurs pour le branchement au réseau car ils pourraient se surchauffer et provoquer des brûlures.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de cette norme.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser un câble ayant les mêmes caractéristiques que celui fourni, adapté à la charge et à la température (type T90°C), qui doit être demandé au service d'assistance. Il faut aussi que l'extrémité qui va à l'appareil ait le câble de terre Jaune - Vert d'une longueur supérieure aux autres de 20 mm.

Pour la dimension du câble d'alimentation, consulter le tableau ci-dessous

Type de plan	Dimension
Seulement avec brûleurs à gaz	3X0.50 mm ²

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

S'il fallait adapter le plan à un gaz autre que celui pour lequel il est prévu, il faut remplacer les injecteurs.

Si les injecteurs de rechange ne sont pas fournis avec l'appareil, ils sont disponibles auprès des Centres d'Assistance.

Les injecteurs à remplacer devront être choisis en fonction du tableau injecteurs.

Les injecteurs sont identifiables par leur diamètre exprimé en centièmes de mm gravé sur le corps des injecteurs eux-mêmes.

Remplacement des injecteurs

- Retirer les grilles et la calotte du brûleur du plan
- Avec une clé fixe, remplacer les injecteurs "J" (fig. 11) par ceux adéquats pour le gaz à utiliser.
- Remonter les brûleurs.

Les brûleurs ne demandent pas le réglage de l'air primaire.

Réglage du minimum

Après avoir remplacer l'injecteur, allumer le brûleur, le positionner au ralenti, retirer la manette de commande en maintenant la position ralentie.

Agir avec un tournevis plat de 3mm sur la vis de réglage ralenti située sous la tige de commande: visser pour diminuer la flamme, dévisser pour l'augmenter.

Pour le gaz G30/G31, visser entièrement la vis de régulation

Dans tous les cas, le résultat devra donner une petite flamme homogène et régulière le long de toute la couronne du brûleur. Finalement vérifier qu'en tournant rapidement le robinet de la position maximale à celle minimale, la flamme ne s'éteigne pas. Dans le cas de brûleurs avec sécurité, vérifier que la flamme lèche légèrement le thermocouple.

Vérifier que le réglage soit correct en laissant le brûleur allumé pendant quelques minutes.

S'il s'éteint, augmenter le minimum.

NETTOYAGE

Pour conserver le plan de cuisson en bon état, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.
Ne jamais retirer les manettes

Plan

Il faut nettoyer le plan avec un chiffon humide et des produits spécifiques en vente dans le commerce.
Après l'avoir rincé, le sécher si possible avec une peau de daim.

Grilles

Les Grilles en fonte du plan ont été conçues pour adhérer parfaitement au plat céramique.
Les Grilles ont été conçues pour pouvoir être lavées également en lave-vaisselle.

Brûleurs

Les brûleurs, composés de deux pièces, peuvent être retirés et lavés avec des produits adéquats. Après le nettoyage, il faut les sécher soigneusement et les replacer parfaitement dans leur logement.
Sur les modèles avec allumage électrique, vérifier que l'électrode "E" (fig. 13-17) soit toujours propre.
Sur les modèles dotés de sécurité, nettoyer la sonde "T" (fig. 13-17) de façon à permettre le fonctionnement régulier du clapet de sécurité.
Tant l'électrode que la sonde doivent être nettoyées avec précaution.
À la fin, remettre les brûleurs parfaitement dans leur logement.
Pour éviter d'endormager l'allumage électrique, éviter de l'utiliser quand les brûleurs ne sont pas en place.

MAINTENANCE

Les appareils ne requièrent pas une maintenance particulière, cependant nous conseillons de faire effectuer un contrôle au moins une fois tous les deux ans.
En cas de durcissement dans la rotation des manettes ou d'odeurs de gaz, fermer le robinet général et appeler l'assistance technique.
Le robinet défectueux doit être remplacé ainsi que son joint.

PLATS CÉRAMIQUES

Les plats peuvent être enlevés et placés dans le lave-vaisselle pour un nettoyage plus aisé.
Ils peuvent être de différentes couleurs (fig. 18) pour pouvoir combiner le plan à la cuisine, les plats peuvent être facilement acquis dans les centres autorisés.
AVERTISSEMENT: les plats en céramique sont réalisés en grès. Le grès est un type particulier de céramique qui, ayant été cuit à une température élevée, permet au produit manufacturé de résister au feu. On trouve déjà sur le marché de nombreuses typologies de casseroles réalisées avec cette technologie.
On doit manipuler avec soin les plats en céramique qui doivent soutenir les chocs du mono-foyer parce qu'ils ont été réalisés avec un matériau fragile et, par conséquent, comme un plat en céramique traditionnel, ils peuvent se rompre en tombant accidentellement. Dans une chute accidentelle le plat en céramique se casse en plusieurs morceaux et cette éventualité n'entre pas dans le cadre de substitution directe du plat de la part de Glem.

UTILISATION ET MAINTENANCE DES PLAT EN CÉRAMIQUE

Les plats en céramique sont testés selon les normes et pour une utilisation normale du réchaud avec des casseroles standard. Dans des cas exceptionnels ils peuvent se craquer s'ils sont soumis à un choc thermique supérieur aux conditions normales d'utilisation.
La crique du plat en céramique peut avoir différentes origines: écarts de température violents, défauts cachés dans sa fabrication, mais surtout elle peut se produire à la suite de choc thermique, comme le passage brusque du chaud au froid.
La crique du plat en céramique, si elle devait se réaliser, se présente comme une cassure nette qui divise le plat en deux morceaux parfaitement complémentaires.
Pour éviter la formation d'une crique dans les plats en céramique nous conseillons de:

- d'atteindre la puissance maximale du feu de façon progressive
- d'utiliser des casseroles de préférence rondes et qui ne dépassent pas le contour du plat
- avant de nettoyer le plat dans le lave-vaisselle, s'assurer que celui-ci soit froid
- ne pas bouger le plat immédiatement après l'opération de cuisson
- s'assurer que le réchaud utilise les buses spécifiques pour le type de gaz prédisposé et qu'il fonctionne normalement
- s'assurer que le plat soit inséré parfaitement sur le logement idoine.

Si malgré tout une crique devait se produire envoyer le plat ciqué avec ses deux morceaux à Glem qui évaluera éventuellement l'application de la garantie.

Type de gaz			G20
Pression du gaz			20-25 mbar
Brûleurs MOD.	Brûleur	Débit	Débit Ø Injecteur
P1S4F31	(A)	1.00	0.30 0.73
P1S4F32	(SR)	1.75	0.44 0.89
P1S4F33	(TC)	3.30	1.80 1.34
Type de gaz			G30/G31
Pression du gaz			28-30/37 mbar
Brûleurs MOD.	Brûleur	Débit	Débit Ø Injecteur
P1S4F31	(A)	1.00	0.30 0.52
P1S4F32	(SR)	1.75	0.44 0.65
P1S4F33	(TC)	3.30	1.80 0.91

Made in Italy

MONOFUOCO ORIGINE



Wij danken u voor uw keuze van een product van GLEM.

Wij zijn er zeker van dat het aan al uw vereisten zal voldoen en altijd uitstekende resultaten zal leveren.

Wij verzoeken u de instructies en de wenken die in deze handleiding staan zorgvuldig in acht te nemen ter garantie van de beste prestaties en het correcte gebruik van het product.

Belangrijke waarschuwingen en wenken voor het gebruik

- **BELANGRIJK!** Deze handleiding maakt integraal deel uit van het apparaat. Bewaar de handleiding in intacte staat en binnen handbereik gedurende de gehele levenscyclus van het kookvlak. Wij adviseren deze handleiding en alle aanwijzingen die het bevat met aandacht te lezen alvorens het apparaat in gebruik te nemen. Bewaar de eventueel bijgeleverde vervangingsonderdelen. De installatie moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel met inachtneming van de heersende normen. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is geconstrueerd voor het verrichten van de volgende functie: koken en verwarmen van voedsel. Ieder ander gebruik moet als oneigenlijk gebruik beschouwd worden.
- De fabrikant stelt zich op generlei wijze aansprakelijk voor een slechte installatie, het onklaar maken van het apparaat, het ondeskundige gebruik en vormen van gebruik die afwijken van het aangeduide gebruik.
- Controleer of het product tijdens het transport geen schade berokkend is.
- De verpakkingsmaterialen (plastic zakjes, piepschuim, nylon, enz.) mogen nooit binnen het bereik van kinderen gelaten worden omdat dit potentiële bronnen van gevaar zijn.
- De verpakking bestaat uit recyclebaar materiaal en wordt gekenmerkt door het symbool . Niet in het milieu lozen.
- Dit apparaat mag alleen door volwassenen gebruikt worden. Controleer of kinderen de bedieningsorganen niet aanraken en niet met het apparaat spelen.
- De installatie en alle gas-/elektrische aansluitingen moeten tot stand gebracht worden door gekwalificeerd personeel met volledige inachtneming van de veiligheidsnormen en de heersende wetten en op grond van de aanwijzingen die door de fabrikant verstrekt worden.
- De elektrische veiligheid wordt alleen verzekerd wanneer het product op een efficiënt werkende aardinstallatie aangesloten is.
- Het is riskant om het apparaat te wijzigen of te proberen het te wijzigen. Probeer bij een defect nooit het apparaat zelf te repareren maar vraag om tussenkomst van een gekwalificeerd technicus.
- Nadat het kookvlak gebruikt is. Moet gecontroleerd worden of de aanwijzer van de knoppen in de gesloten stand staat en moet de hoofdkraan van de gastoevoer of de kraan van de gastank gesloten worden.
- Indien besloten wordt dit apparaat niet meer te gebruiken wordt aangeraden om het, alvorens het weg te gooien, onwerkzaam te maken op de wijze die bepaald wordt door de heersende wetgeving op het gebied van gezondheid en milieubescherming. Maak de delen die een gevaar voor kinderen kunnen vormen onschadelijk.
- Het identificatieplaatje met de technische gegevens bevindt zich zichtbaar onder de kap en is bij deze handleiding gevoegd. Het plaatje onder de kap mag nooit verwijderd worden.
- De afbeeldingen voor het gebruik van het apparaat bevinden zich alle aan het einde van deze handleiding.

Verklaring van Conformiteit

Dit apparaat is conform aan de volgende EG-richtlijnen:

- 90/396/EEG "Gasapparaten"
- 73/23/EEG "Laagspanning"
- 89/336/EEG "Elektromagnetische compatibiliteit"
- 93/68/EEG "Algemene normen"

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming wiens identificatiesymbolen op het plaatje staan dat zich in het instructieboekje en op het apparaat bevindt.

KENMERKEN VAN HET KOOKVLAK

Waarschuwingen:

Dit apparaat is van het type dat bedoeld is om in meubels te worden ingebouwd.

- De installatieklasse is type 3 voor het gasgedeelte en type Y voor het elektrische gedeelte.
- De meubels moeten bestand zijn tegen temperaturen tot van minstens 90°.
- Zie voor een correcte installatie de betreffende paragraaf en de referentietekeningen.
- het gebruik van een apparaat voor het koken op gas impliceert de productie van warmte en vocht in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd wordt. Houd de openingen voor de natuurlijke ontluchting geopend of installeer een systeem voor mechanische ontluchting (afzuigkap). Het intensieve en langdurige gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Doe dan bijvoorbeeld een raam open of zorg ervoor dat de ventilatie doeltreffender wordt door de snelheid van de kap te verhogen.

Dit boekje is voor dit type kookvlak bedoeld. Op het plaatje dat zich op de achterkant bevindt, kan het overeenkomstige model (Mod.) gevonden worden. Met deze afkorting, aan de hand van de aanwijzingen die in de volgende paragrafen staan, en door naar de afbeeldingen achterin de handleiding te kijken (Afb. 1÷3), kan vernomen worden hoe uw apparaat samengesteld is.

Voorbeeld:

Marchio		
Type : P.....	kW: 0.15	
Mod TC: PXXXX	XX-X-X	230 V ~ 50/60 Hz

MODELLEN

Origine kookvlakken

Mod: "Origine Au" P1S4F31 (Afb.1)

1. Hulpbrander (A)

Mod: "Origine SR" P1S4F32 (Afb.2)

1. Semi-snelle brander (SR)

Mod: "Origine TR 3.3" P1S4F33 (Afb.3)

1. Brander drievoudige kroon (TC)

GEBRUIK VAN HET ORIGINE KOOKVLAK

Gasbrander

De gastoevoer naar de brander wordt geregeld door de knop van afb. 4 die de kraan bestuurt. De symbolen staan al naargelang de gekozen versie op de knoppen gegraveerd. Door de aanwijzer met de gegraveerde symbolen te laten samenvallen, worden de volgende instellingen verkregen:

- Kraan gesloten, geen enkele gasafgifte
- 🔥 Maximumdebiet, maximum gasafgifte
- 🔥 Minimumdebiet, minimum gasafgifte

Plaatsing van de handgreep

De handgreep van het Origine kookvlak wordt in een afzonderlijke verpakking geleverd die in de verpakking van het kookvlak zit. Nadat het kookvlak in het keukenblok geïnstalleerd is (zie pag.8), moet de handgreep als volgt aangebracht worden:

- Breng handgreep "A" aan terwijl het platte deel "B" op het platte vlak van kraan "C" gehouden wordt.



Inschakeling van de brander

Brander met elektrische inschakeling

Om de brander in te schakelen, moet de handgreep ingedrukt en gedraaid worden tot de positie van maximumafgifte  bereikt wordt, en ingedrukt blijven tot de inschakeling plaatsgevonden heeft. Om vervolgens de vlam in te stellen, moet aan de handgreep gedraaid worden tot de gewenste intensiteit bereikt wordt.

Nota:

Indien de inschakeling van de brander met de handgreep in de maximumstand wegens bijzondere omstandigheden van de plaatselijke gasvoorziening moeilijk verloopt, wordt aangeraden de handeling te herhalen alvorens een pan op het vuur te zetten en de handgreep op de stand van minimumafgifte  te zetten.

- Brander met veiligheidsklep

Dit model is uitgerust met een veiligheidsklep die, indien de brander om ongeacht welke reden uitgeschakeld wordt, de gasafgifte automatisch onderbreekt.

Om de werking opnieuw in te stellen, moet de handgreep weer in positie gezet worden en moeten de handelingen voor de inschakeling uitgevoerd worden die in de vorige paragraaf staan.

- Gebruik van de brander
- Draai aan de handgreep van de gaskraan tot de positie van maximumafgifte  bereikt wordt, druk vervolgens op de handgreep en houd deze circa 4-5 seconden ingedrukt. Laat de handgreep los en regel de vlam door aan handgreep te draaien tot de gewenste intensiteit bereikt wordt.

- Waarschuwing:

Het inschakelmechanisme kan niet langer dan 15" geactiveerd worden.

Indien de brander na het verstrijken van die tijd nog niet ingeschakeld is, of door toevallige oorzaken uitgeschakeld wordt, dient men 1 minuut te wachten alvorens de handelingen te herhalen.

Gebruik van de roosters

De roosters van het kookvlak, afb. 5, zijn ontworpen voor een comfortabel en veilig gebruik van het kookvlak. Het wordt geadviseerd om vóór ieder gebruik de exacte plaatsing en stabiliteit van de roosters op het kookvlak na te kijken.

Speciaal rooster voor "WOK" pannen (Afb. 6 optioneel)

Dit rooster wordt op het rooster van de drievoudige kroon gezet wanneer "WOK" pannen gebruikt worden (met een holle bodem). Er wordt aanbevolen, om geen ernstig afwijkende werking van de brander te veroorzaken, om zonder het speciale rooster geen wokpannen te gebruiken en om dit rooster niet voor pannen met een platte bodem te gebruiken.

Keuze van de brander

De keuze van de meest geschikte brander is afhankelijk van de diameter of van de capaciteit van de pannen (zie tabel). Het is belangrijk dat de diameter van de pan geschikt is voor het vermogen van de brander om het hoge rendement van de brander niet te compromitteren.

Brander	Diameter pannen	
	Minimumdiameter	Maximumdiameter
Hulpbrander (A)	60 mm (met verkleining)	140 mm
Semi-snel (SR)	160 mm	200 mm
Drievoudige kroon (TC)	240 mm	260 mm

Wenken voor een veilig gebruik van het kookvlak

- Gebruik het kookvlak niet indien het oppervlak van de keramiekplaat gebroken of beschadigd is.
- Houd er rekening mee dat de kookzones na de uitschakeling behoorlijk lang warm blijven (circa 30 min.)
- Laat geen zware of scherpe objecten op het kookvlak vallen.
- Kook het eten nooit rechtstreeks op het kookvlak maar altijd in daarvoor bestemde pannen of houders.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Belangrijk!

De instructies zijn bestemd voor een gekwalificeerd installateur.

De apparatuur moet correct geïnstalleerd worden in overeenstemming met de heersende normen.

Ingrepen van welke aard ook moeten altijd uitgevoerd worden terwijl het apparaat elektrisch afgesloten is.

Installatie in het keukenblok (Vak van het meubel)

Het kookvlak kan in alle keukenmeubels geïnstalleerd worden op voorwaarde dat deze bestand zijn tegen hitte (minimumtemperatuur van 90°C).

De afmetingen van het gat dat in het vlak van het meubel gemaakt moet worden, alsmede de minimumafstanden tussen de wanden achter, naast en boven het apparaat, staan in afbeelding 7.

Houd er rekening mee dat:

- Wanneer het vlak niet in combinatie met een oven geïnstalleerd wordt, is men strikt verplicht een tussenpaneel op een minimumafstand van 10 mm tussen de onderkant van het kookvlak en het meubel eronder aan te brengen.
- Indien het een combinatie kookvlak/oven betreft, moet een tussenpaneel op een minimumafstand van 15 mm aangebracht worden en dient men de aanwijzingen van de ovenleverancier te volgen en hoe dan ook voor een ventilatieruimte te zorgen zoals afb. 8 toont.

De elektrische aansluiting van de twee apparaten moet hoe dan ook afzonderlijk tot stand gebracht worden, zowel om redenen van elektrische aard als om het eruit nemen van de apparaten te vergemakkelijken.

Het is raadzaam een oven te gebruiken die interne ventilatie heeft.

Bevestiging van het kookvlak

De bevestiging van het kookvlak op het keukenmeubel moet als volgt uitgevoerd worden:

- Plaats het kookvlak in het gat van het keukenmeubel en zorg ervoor dat het gecentreerd wordt.
 - Zet het kookvlak op het meubel vast met de speciale, bijgeleverde beugels, zoals afb. 9 toont.
- Een correcte installatie van de afdichtende pakking biedt de absolute garantie tegen de infiltratie van vloeistoffen.

Installatieruimte en afvoer van de verbrandingsproducten

- Het apparaat moet geïnstalleerd worden en werken in ruimtes die geschikt zijn en hoe dan ook in overeenstemming met de heersende wetten zijn.

De installateur moet voor de ventilatie en de afvoer van de verbrandingsproducten de heersende wetten in acht nemen.

IN dit kader dient er rekening mee gehouden te worden dat de lucht die voor de verbranding nodig is 2m³/h voor iedere kW geïnstalleerd vermogen (gas) bedraagt.

Installatieruimte

De ruimte waarin de gasapparatuur geïnstalleerd wordt, moet een natuurlijke luchttoevoer bezitten, hetgeen nodig is voor de verbranding van de gassen (normen UNI-CIG 7129 en 7131). De lucht moet rechtstreeks door een of meer openingen toegevoerd worden. Deze openingen zijn op een vrije gedeelte van minsten 100 cm² (A) aangebracht.

Deze opening moet zo gemaakt zijn dat deze noch van binnen noch van buiten belemmerd kan worden en moet zich dicht bij de vloer bevinden bij voorkeur aan de zijde die tegengesteld is aan de afvoer van de verbrandingsproducten.

Wanneer het niet mogelijk is de benodigde openingen aan te brengen, kan de benodigde lucht uit een aangrenzende ruimte aangevoerd worden, die geventileerd wordt zoals vereist, op voorwaarde dat dit geen slaapkamer is of een gevaarlijke ruimte of een ruimte in onderdruk (UNI-CIG 7129).

Afvoer van de verbrandingsproducten

De apparaten voor het koken op gas moeten de verbrandingsproducten afvoeren via kappen die rechtstreeks op de rookkanalen aangesloten zijn of rechtstreeks op de buitenlucht (afb. 10).

Indien het niet mogelijk is een kap te installeren, moet elektrische ventilator op een buitenmuur of op een raam van de betreffende ruimte aangebracht worden.

Deze elektrische ventilator moet een dergelijk debiet hebben dat een luchtverversing van de keuken plaatsvindt die minstens 3-5 keer het volume daarvan bedraagt (UNI-CIG 7129).

Componenten die in afb. 10 getoond worden

- A: Opening voor binnenkomst lucht
- C: Kap voor afvoer verbrandingsproducten
- E: Elektrische ventilator voor de afvoer van de verbrandingsproducten

Aansluiting op de gasinstallatie

- Voordat de installatie plaatsvindt, moet gecontroleerd worden of de plaatselijke distributie (aard en druk van het gas) en de instellingen van het kookvlak compatibel zijn. Om dit te doen moeten de gegevens van het productplaatje nagekeken worden. Het plaatje bevindt zich op het kookvlak en staat in dit boekje.

De gasaansluiting moet tot stand komen in overeenstemming met de normen UNI-CIG 7129 en 7131. het kookvlak moet op de gasinstallatie aangesloten worden met onbuigzame metalen leidingen of met buigzame leidingen van inox staal met continue wand conform aan de norm UNI-CIG 9891 met een maximale verlenging van 2 m.

Controleer bij het gebruik van buigzame metalen leidingen of deze niet in aanraking komen met bewegende delen of platgedrukt worden.

Breng de aansluiting zo tot stand dat het apparaat op geen enkele wijze aan de uitoefening van krachten blootgesteld wordt.

De ingangsaansluiting van het gas heeft schroefdraad G½".

Voor aansluitingen ISO R7 is het niet nodig een pakking ertussen aan te brengen.

Voor aansluitingen ISO R228 is het nodig om het kopringetje aan te brengen dat bijgeleverd is.

- Nadat de werkzaamheden in verband met de aansluiting uitgevoerd zijn, moet de afdichting van de aansluitingen gecontroleerd worden met zeepsop.

Elektrische aansluiting (Afb. 12)

Het apparaat moet op het elektriciteitsnet aangesloten worden nadat gecontroleerd is of de spanning overeenstemt met de waarde die op het plaatje met kenmerken staat en of de doorsnede van de kabels van de elektrische installatie de lading kan verdragen die eveneens op het plaatje aangegeven staat.

Indien het apparaat rechtstreeks op het net aangesloten wordt, dient tussen het apparaat en het net een universele schakelaar met een minimale opening tussen de contacten van 3 mm aangebracht te worden die afgesteld is voor de lading in kwestie en aan de normen op dit gebied voldoet.

- Gebruik geen verkleiners, adapters of omleidert voor de aansluiting op het net omdat deze oververhit kunnen raken en brandplekken kunnen veroorzaken.
- De aardaansluiting van het apparaat is verplicht. De fabrikant stelt zich op generlei wijze aansprakelijk voor de gevolgen van de veronachtzaming van deze norm.

Bij vervanging van de voedingskabel moet de nieuwe kabel dezelfde kenmerken als de geleverde kabel bezitten, die geschikt zijn voor de lading en de temperatuur (type T90°C) en moet aangevraagd worden bij het assistentiecentrum. Het is bovendien noodzakelijk dat het uiteinde dat het apparaat ingaat een geelgroene aarddraad heeft die 20 mm langer is dan de andere. Voor de afmetingen van de voedingskabel moet onderstaande tabel geraadpleegd worden.

Type kookvlak	Afmetingen
Gasbranders	3X0.50 mm ²

AANPASSING VOOR ANDERS SOORTEN GAS

Mocht het nodig zijn om het kookvlak te moeten aanpassen aan een ander gas dan waarvoor het reeds ingericht is, dan moeten de injectors vervangen worden.

Indien de injectors niet als reserveonderdelen bijgeleverd zijn, kunnen deze verkregen worden bij de assistentiecentra.

De keuze van de te vervangen injectors moet plaatsvinden aan de hand van de betreffende tabel voor injectors.

De injectors worden geïdentificeerd aan de hand van de diameter, uitgedrukt in honderdsten van mm, die op het hoofddeel van de injectors afgedrukt is.

Vervanging van de injectors

- Neem de roosters of de vlamverdelers van het kookvlak weg
- Vervang injectors "J" (afb. 11) met een buissleutel door injectors die geschikt zijn voor het te gebruiken gas.
- Monteer opnieuw de branders

De branders vereisen geen regeling van de primaire lucht.

Instelling van de minimumstand

Nadat de injectors vervangen zijn, moet de brander ingeschakeld worden en de handgreep naar buiten worden getrokken. Zet de kraan in de minimumstand en steek een schroevendraaier in de stang: vastschroeven om de vlak te verkleinen, losschroeven om deze te vergroten.

Voor gas G30/G31 moet de stelschroef volledig vastgeschroefd worden

Het resultaat moet in ieder geval een kleine, homogene vlam zijn die over de gehele kroon van de branden een regelmatige aanblik vertoont.

Controleer tenslotte, door de kraan snel van de maximum- naar de minimumstand te draaien, of er geen uitschakelingen plaatsvinden. In het geval van branders met een beveiliging, moet gecontroleerd worden of de vlam het thermokoppel licht raakt. Controleer de correcte afstelling door de brander enkele minuten ingeschakeld te laten. Indien deze uitgaat, moet de minimumstand verhoogd worden.

REINIGING

Voor een goede conservering van het kookvlak moet dit regelmatig na ieder gebruik gereinigd worden, nadat het afgekoeld is. Verwijder de handgrepen nooit uit diens zittingen.

Vlak

Het vlak moet met een vochtige doek gereinigd worden en met specifieke producten die in de handel verkrijgbaar zijn. Nadat het afgespoeld is moet het zo mogelijk met een zeemleer afgedroogd worden.

Roosters

De roosters van gietijzer van het kookvlak zijn ontworpen voor een perfecte aansluiting op de keramiekplaat. De roosters zijn ontworpen om ook in de vaatwasmachine gewassen te kunnen worden.

Branders

De branders, bestaande uit twee delen, kunnen weggenomen en met adequate producten gewassen worden. Na de reiniging moeten ze zorgvuldig gedroogd en perfect teruggeplaatst worden.

In de modellen met elektrische inschakeling moet gecontroleerd worden of elektrode "E" (afb. 13-17) altijd schoon is.

In de modellen die met een beveiliging uitgerust zijn, moet sonde "T" (afb. 13-17) gereinigd worden om de perfecte werking van de veiligheidsklep mogelijk te maken. Zowel de elektrode als de sonde moeten voorzichtig gereinigd worden.

Na de reiniging moeten de branders perfect teruggeplaatst worden.

Om beschadiging van de elektrische inschakeling te vermijden, dient men deze niet te gebruiken wanneer de branders niet aangebracht zijn.

ONDERHOUD

De apparaten vereisen geen speciaal onderhoud. Toch wordt aanbevolen minstens een keer in de twee jaar een controle te laten uitvoeren.

Indien bij het draaien van de handgrepen een verharding geconstateerd wordt of een gasgeur geroken wordt, moet de hoofdkraan gesloten worden en dient men de technische assistentie te bellen.

De defecte kraan moet samen met diens pakking vervangen worden.

KERAMIEKPLATEN

De platen kunnen verwijderd worden en voor een moeiteloze reiniging in de vaatwasmachine gewassen worden.

Ze kunnen verschillende kleuren hebben (afb. 18) om het Origine kookvlak met de keuken te combineren. De platen zijn gemakkelijk verkrijgbaar bij de bevoegde centra.

WAARSCHUWING: de keramiekplaten zijn gerealiseerd in gres. Gres is een bijzonder type van keramiek dat gebakken wordt op hoge temperatuur, zodat het eindproduct vuurbestendig is. Op de markt zijn reeds heel wat typologieën van kookpotten verkrijgbaar die gerealiseerd worden met deze technologie.

De keramiekplaten die de tanden van het monofornuis ondersteunen moeten met zorg behandeld worden omdat ze van broos materiaal zijn en dus, net zoals een traditionele keramiekplaat, kunnen breken bij een val. Bij een val zal de keramiekplaat in meer stukken breken en dit valt niet onder de rechtstreekse vervanging vanwege Glem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE KERAMIEKPLATEN

De keramiekplaten werden getest volgens de norm en voor een normaal gebruik van het fornuis, met standaardkookpotten. In uitzonderlijke gevallen kunnen ze barsten ingeval van een thermische belasting die buiten de normale gebruikscondities valt.

Een barst in de keramiekplaat is het resultaat van meer situaties: een te grote temperatuurbelasting, een verborgen fabrieksfout maar vooral een thermische schok, d.w.z. een te snelle overgang van warm naar koud.

Indien de keramiekplaat mocht barsten, wordt de plaat verdeeld in twee perfect complementaire delen.

Om barsten in de keramiekplaat te voorkomen, raden we aan:

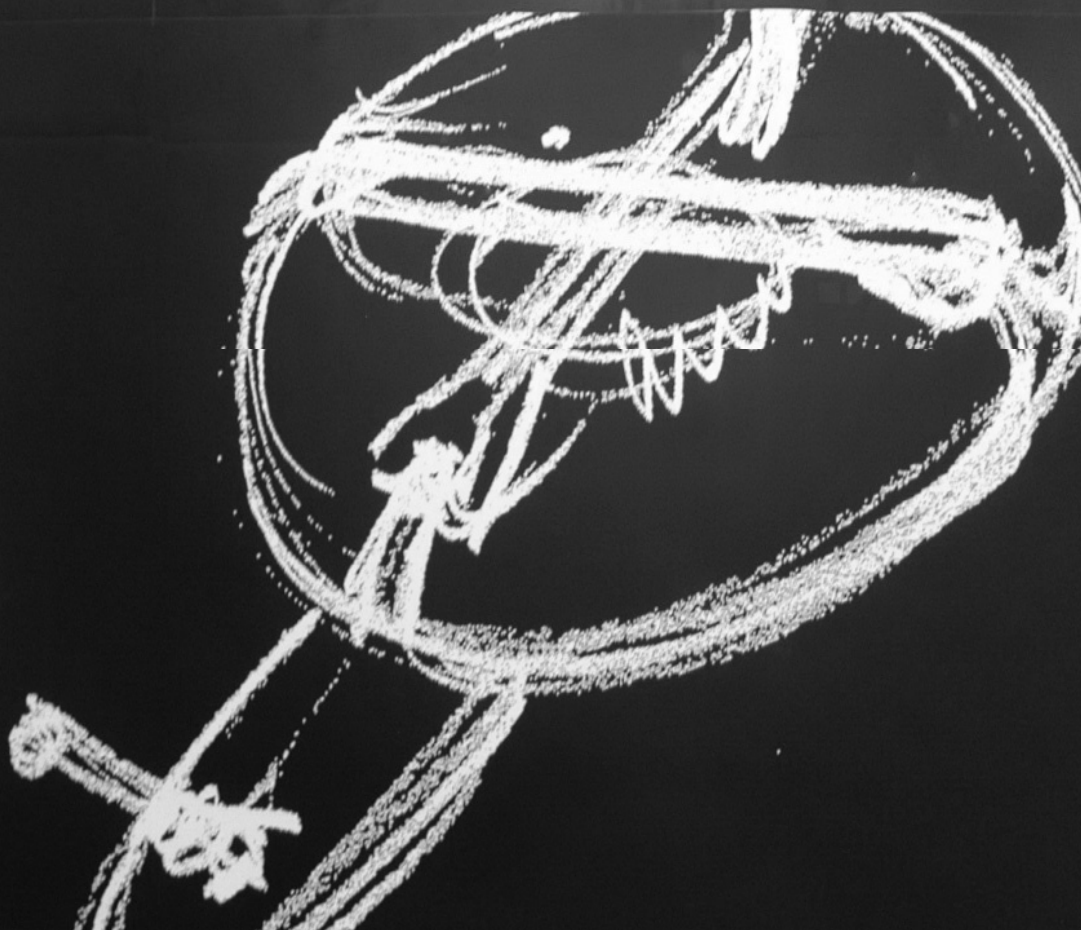
- het maximaal vermogen van het vuur geleidelijk aan te bereiken
- gebruik te maken van bij voorkeur ronde kookpotten die niet over de rand van de plaat komen
- de plaat pas in de vaatwasmachine te doen wanneer hij koud is
- de plaat niet onmiddellijk na het koken te verwijderen
- ervoor te zorgen dat het fornuis gebruik maakt van de juiste gasmonden en dat die correct werken
- ervoor zorgen dat de plaat goed in zijn zitting zit

Bij een barst, worden beide delen van de plaat naar glem gestuurd, die de eventuele vervanging onder garantie beoordeelt.

Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type Type gas			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas Druk gas			20-25 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ Branders quemodores/ bocas de gás/ branders MOD. Brander MOD. Bruciatore	Portata/power inputs/débit Débiet gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit Débiet gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Ø injector Iniettore/injectors/injecteur/ inyector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.73
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.89
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	1.34
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type Type gas			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas Druk gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ Branders quemodores/ bocas de gás/ branders MOD. Brander MOD. Bruciatore	Débiet Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Débiet Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø injector Ø Iniettore/injectors/injecteur/ inyector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.52
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.65
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	0.91

Made in Italy

MONOFUOCO ORIGINE



Obrigado por ter escolhido um produto GLEM.

Temos certeza de que esse responderá a todas as suas exigências, dando-lhe sempre ótimos resultados.

Convidamo-lo a seguir atentamente as instruções e as sugestões deste manual para garantir os melhores rendimentos e a correta utilização do produto.

Advertências e conselhos importantes para o uso

- **IMPORTANTE!** Este manual constitui parte integrante do aparelho. É necessário conservá-lo íntegro e ao alcance da mão por todo o ciclo de vida do plano de cozimento. Aconselhamos uma atenta leitura deste manual e de todas as indicações nele contidas antes da utilização do aparelho. Conservar as eventuais peças sobressalentes fornecidas. A instalação deverá ser realizada por pessoal qualificado e no respeito das normas vigentes. Este aparelho é previsto para um emprego doméstico e é construído para desenvolver a seguinte função: cozimento e aquecimento dos alimentos. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio.
- O construtor declina qualquer responsabilidade por má instalação, alteração, imperícia no uso e por utilizações diversas daquelas indicadas.
- Verificar que o produto não tenha sofrido danos durante o transporte.
- Os elementos de embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, nylon etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, uma vez que são potenciais fontes de perigo.
- A embalagem é constituída por material reciclável e é assinalado pelo símbolo . Não abandonar no ambiente.
- Essa aparelhagem deve ser utilizada somente por pessoas adultas. Assegure-se de que as crianças não toquem os comandos nem brinquem com a aparelhagem.
- A instalação e todas as ligações gas/eletricas devem ser realizadas por pessoal qualificado, no pleno respeito das normas de segurança e das leis vigentes, com base nas indicações fornecidas pelo construtor.
- A segurança elétrica é assegurada somente quando o produto é ligado a um eficiente sistema de ligação à terra.
- É arriscado modificar ou tentar modificar o aparelho. Em caso de avaria não tente reparar sozinho o aparelho, mas solicite a assistência de um técnico qualificado.
- Depois de ter utilizado o plano, assegure-se de que o índice dos botões esteja em posição de fechamento e fechar o registro principal do conduto de distribuição do gás ou o registro do botijão.
- Caso decida não utilizar mais este aparelho, antes de jogá-lo no triturador de lixo, recomenda-se torná-lo inoperante no modo previsto pelas leis vigentes em matéria de saúde e tutela do ambiente, tornando inócuas as partes que possam constituir elemento de perigo para as crianças.
- A placa de identificação, com os dados técnicos, encontra-se visivelmente posicionada sob o carter e anexa a este manual. A plaqueta sob o carter não deve nunca ser removida.
- As ilustrações para a utilização do aparelho são agrupadas na parte final do presente manual.

Declaração de conformidade

Este aparelho é conforme as seguintes diretivas CE:

- 90/396/CEE "Aparelhos a gás"
- 73/23/CEE "Baixa tensão"
- 89/336/CEE "Compatibilidade eletromagnética"
- 93/68/CEE "Normas Gerais"

Essas instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos de identificação figurem na plaqueta posta no livreto instruções e no aparelho.

CARACTERÍSTICAS DO PLANO

Advertências:

Este aparelho é do tipo previsto para ser encaixado nos móveis.

- a classe de instalação é de tipo 3 para a parte gás e de tipo Y para a parte elétrica.
- os móveis devem ser resistentes à temperatura até pelo menos 90°C.
- Para uma instalação mais correta ver o parágrafo relativo e os desenhos de referência.
- A utilização de um aparelho de cozimento a gás comporta a produção de calor e umidade no local em que é instalado. Fazer de modo que a cozinha seja bem arejada: manter abertos os orifícios de arejamento natural, ou instalar um dispositivo de arejamento mecânico (exaustor de ventilação). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode solicitar um arejamento suplementar, por exemplo abrindo uma janela, ou um arejamento mais eficaz, como por exemplo aumentando a velocidade do exaustor.

Este libreto foi previsto para este tipo de plano. Da plaqueta dados que se encontra na parte de trás, é possível identificar o modelo (Mod.) correspondente. Com essa sigla e as indicações dadas nos próximos parágrafos, olhando as figuras postas no fim do manual (Fig1÷3), poderá saber como é composto o seu aparelho.

Exemplo:

Marchio		
Type: P.....	kW: 0.15	
Mod TC: PXXXX	XX-X-X	230 V ~ 50/60 Hz

MODELOS

Planos Origem

Mod.: "Origem Au" P1S4F31 (Fig.1)

1. Queimador auxiliar (A)

Mod.: "Origem SR" P1S4F32 (Fig.2)

1. Queimador semi-rápido (SR)

Mod.: "Origem TR 3.3" P1S4F33 (Fig.3)

1. Queimador Tripla Coroa (TC)

USO DO PLANO ORIGEM

Queimador a gás

A afluência do gás ao queimador é regulada pelo botão da fig. 4 que comanda o registro. Os símbolos, segundo a versão escolhida, são serigrafados sobre os botões. Fazendo coincidir o índice com os símbolos serigrafados obtêm-se as seguintes regulações:

- Registro fechado, nenhuma distribuição de gás
- ⬆ Capacidade máxima, máxima distribuição de gás
- ⬆ Capacidade mínima, mínima distribuição de gás

Inserção do botão

O botão do plano Origem é fornecido na sua apropriada confecção no interior da embalagem do plano. Depois de ter instalado o plano no top (veja pág. 8), inserir o botão como segue:

- Inserir o botão "A" mantendo a parte plana "B" no lado plano do registro "C".



Acendimento do queimador

Queimador com acendimento elétrico

Para acender o queimador, pressionar e rodar o botão até a posição de máxima distribuição e manter pressionado até que aconteça o acendimento; depois regular a chama rodando o botão até alcançar a intensidade desejada.

Nota:

Caso condições particulares do gás distribuído localmente tornem difícil o acendimento do queimador com o botão em posição máxima, aconselha-se repetir a operação antes de colocar um recipiente na grelha e com o botão em posição de mínima distribuição 🔥.

- Queimador com válvula de segurança

Este modelo é dotado de válvula de segurança que, caso o queimador se apague por qualquer motivo, interromperá automaticamente a distribuição do gás.

Par restaurar o funcionamento, recolocar o botão em posição e repetir as operações de acendimento ilustradas no precedente parágrafo.

- Uso do queimador
- Rodar o botão do registro gás até a posição de máxima distribuição 🔥, então pressionar e manter a pressão por mais ou menos 4÷5 segundos. Soltar o botão e regular a chama rodando o botão até alcançar a intensidade desejada.
- Advertência:
O dispositivo de acendimento não pode ser acionado por mais de 15".
Se depois de tal período o queimador ainda não se tiver acendido, ou tiver se apagado por causas acidentais, esperar 1 minuto antes de repetir a operação.

Uso das grelhas

As grelhas do plano de cozimento fig. 5 foram projetadas para tornar simples e segura a utilização do produto.

Aconselhamos verificar, antes de qualquer utilização, o exato posicionamento e a sua estabilidade sobre o plano.

Grelha especial para panelas "WOK" (Fig. 6 opcional)

Apoia-se somente sobre a grelha de tripla coroa quando se empregam recipientes "WOK" (a fundo concavo).

Recomenda-se, para não causar graves anomalias de funcionamento do queimador, não utilizar as panelas wok sem essa grelha especial e não utilizá-la para panelas a fundo chato

Escolha do queimador

A escolha do queimador mais adequado depende do diâmetro e da capacidade dos recipientes (veja tabela).

É importante que o diâmetro da panela seja adequado a potência do queimador, para não comprometer o seu alto rendimento.

Queimador	Diâmetro panelas	
	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Auxiliar (A)	60 mm (com redução)	140 mm
Semi-rápido (SR)	160 mm	200 mm
Tripla coroa (TC)	240 mm	260 mm

Conselhos para uma segura utilização do plano

- Não utilizar o plano se a superfície do prato cerâmico estiver quebrada ou danificada.
- Recordar que as zonas de cozimento permanecem quentes por um tempo bastante longo (mais ou menos 30 min.) depois do apagamento.
- Não deixar cair objetos pesados ou pontiagudos sobre o plano.
- Não cozinhar nunca o alimento diretamente sobre o plano, mas em panelas apropriadas ou recipientes.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Importante!

As instruções são dirigidas a um instalador qualificado.

A aparelhagem deve ser instalada corretamente, em conformidade com as normas em vigor.

Qualquer intervenção deve ser realizada com o aparelho eletricamente desligado.

Instalação no top (plano do móvel)

O plano de cozimento pode ser instalado em todos os móveis, desde que resistentes ao calor (temperatura mínima de 90°C).

As dimensões do furo a ser praticado no plano do móvel e as distâncias mínimas entre as paredes posteriores, laterais e sobre o aparelho são indicadas na figura 7.

Ter presente que:

- Quando o plano é instalado sem forno em acoplamento, e taxativo o emprego de um painel de separação entre o fundo do plano e o móvel abaixo, a uma distância mínima de 10 mm.
- Em caso de acoplamento plano/forno, interpor um divisorio a uma distância mínima de 15 mm e seguir as indicações do fornecedor do forno, mantendo de qualquer modo um arejamento como especificado na fig.8. Em todo caso a ligação elétrica dos dois aparelhos deve ser realizada separadamente, seja por razões elétricas seja para facilitar a sua possível extração.

É aconselhado utilizar um forno equipado com refrigeração interna forçada.

Fixação do plano

A fixação do plano de cozimento ao móvel deve ser efetuada como segue:

- Acomodar o plano no furo do móvel cuidando de centralizá-lo.
 - Fixar o plano ao móvel com os apropriados estribos fornecidos como ilustrado na fig.9.
- Uma correta instalação da guarnição sigilante, oferece uma absoluta garantia contra as infiltrações de líquidos.

Local de instalação e descarga dos produtos da combustão

- O aparelho deve ser instalado e posto para funcionar em locais idôneos, e de qualquer modo em conformidade com as leis vigentes.

O instalador deve fazer referência às leis em vigor para o que se refere à ventilação e à evacuação dos produtos da combustão. Recordar-se a tal propósito que o ar necessário à combustão é de 2m³/h para cada kW de potência (gás) instalada.

Local de instalação

O local onde a aparelhagem a gás é instalada, deve ter uma natural afluência de ar necessária à combustão dos gases (normas UNI-CIG 7129 e 7131) A afluência de ar deve vir diretamente de uma ou mais aberturas praticadas sobre uma parede livre de pelo menos 100 cm² (A).

Essa abertura deve ser construída de modo a não ser obstruída nem pelo interior nem pelo exterior e posicionada próximo ao pavimento, preferivelmente do lado oposto à evacuação dos produtos da combustão. Quando não for possível praticar as necessárias aberturas, o ar necessário pode vir de um local adjacente, ventilado como solicitado, desde que este local não seja um quarto, um ambiente perigoso ou em depressão (UNI-CIG 7129).

Descarga dos produtos da combustão

Os aparelhos de cozimento a gás devem descarregar os produtos da combustão através de exaustores ligados diretamente a chaminés ou diretamente ao exterior (fig. 10).

Caso não seja possível instalar o exaustor, é necessário o emprego de um eletroventilador aplicado a uma parede externa ou a uma janela do ambiente.

Este eletroventilador deve ter uma capacidade tal para garantir uma troca de ar da cozinha de pelo menos 3-5 vezes o seu volume (UNI-CIG 7129).

Componentes ilustrados na fig. 10

- A: Abertura para entrada de ar
- O: Exaustor para evacuação dos produtos da combustão
- E: Eletroventilador para evacuação dos produtos da combustão

Ligação ao sistema gás

- Antes da instalação assegure-se de que as condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e as regulações do plano sejam compatíveis. Para fazer isso verificar os dados da plaqueta produto aplicada no plano e neste librito.

A ligação a gás deve ser realizada em conformidade com as normas UNI-CIG 7129 e 7131. O plano de cozimento deve ser ligado ao sistema gás utilizando tubos metálicos rígidos ou tubos flexíveis em aço inox a parede contínua, conforme a norma UNI-CIG 9891 com extensão máxima de 2 m.

Assegurar-se de que no caso de utilização de tubos metálicos flexíveis, esses não entrem em contato com partes móveis ou sejam achatados.

Realizar a ligação de modo a não provocar solicitações de qualquer tipo ao aparelho.

A junção de entrada do gás e rosca G½".

Para ligações ISO R7 não é necessário interpor a guarnição.

Para ligações ISO R28 é necessário interpor a arruela de cabeça fornecida.

- Depois das operações de ligação, verificar a vedação das conexões com uma solução saponácea.

Ligação elétrica (Fig. 12)

O aparelho deve ser ligado a rede elétrica verificando que a tensão corresponda ao valor indicado na plaqueta características e que a secção dos cabos do sistema elétrico possa suportar a carga indicada na plaqueta. Caso se ligue o aparelho diretamente a rede, é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor unipolar com abertura mínima entre os contatos de 3 mm, dimensionado para a carga e de acordo com as normativas em matéria.

- Não utilizar reduções, adaptadores ou comutadores para a ligação à rede, uma vez que poderiam superaquecer-se e provocar queimaduras.
- A ligação a terra do aparelho é obrigatória. O construtor declina qualquer responsabilidade derivante da não observância de tal norma.

Em caso de substituição do cabo de alimentação, utilizar um cabo que tenha as mesmas características daquele fornecido, adequado a carga e a temperatura (tipo T90°C) e deve ser solicitado ao centro assistência. E, além disso, necessário que a extremidade que vai ao aparelho tenha o fio terra Amarelo - Verde mais longo 20 mm em relação aos outros.

Para a dimensão do cabo de alimentação, consultar a tabela abaixo

Tipo de plano	Dimensão
queimadores a gás	3X0.50 mm ²

ADAPTAÇÃO AOS DIVERSOS TIPOS DE GÁS

Caso seja necessária a adaptação do plano a um gás diverso daquele para o qual é predisposto, devem-se substituir os injetores.

Caso os injetores sobressalentes não sejam fornecidos no kit, são disponíveis junto aos Centros Assistência.

A escolha dos injetores a serem substituídos deverá ser feita segundo a tabela injetores.

Os injetores são identificáveis com o diâmetro, expresso em centésimos de mm impresso no corpo dos injetores mesmos.

Substituição dos injetores

- Tirar as grelhas e o espalhador do plano
- Com uma chave fixa substituir os injetores “J” (fig. 11) com aqueles idôneos para o gás a ser utilizado.
- Remontar os queimadores.

Os queimadores não requerem a regulação do ar primário.

Regulação do mínimo

Depois de ter substituído os injetores, acender o queimador e desenfiar o botão. Levar o registro na posição de mínimo, inserir uma chave de fenda no interior da haste: parafusar para diminuir a chama, desparafusar para aumentá-la.

Para o gás G30/G31 parafusar completamente o parafuso de regulação

Em todo caso o resultado deverá ser uma pequena chama homogênea e regular ao longo de toda a coroa do queimador.

Verificar enfim que, rodando rapidamente o registro da posição máxima a mínima não se verifiquem apagamentos. No caso de queimadores com segurança, verificar que a chama lamba ligeiramente o par termoeletrico. Verificar a correta regulação deixando aceso alguns minutos o queimador. Se essa se apagar, aumentar o mínimo.

LIMPEZA

Para uma boa conservacao do plano de cozimento, e necessario limpa-lo regularmente ao final de cada uso, depois de te-lo deixado esfriar.

Não tirar nunca os botões da sua sede

Mesa

A mesa deve ser limpa com um pano umido e com produtos especificos disponiveis em comercio.

Depois de te-la enxaguado, enxugar possivelmente com uma pele de gamo.

Grelhas

As Grelhas em ferro fundido do plano foram projetadas para aderir perfeitamente ao prato cerâmico.

As Grelhas foram projetadas para poderem ser lavadas tambem em maquina de lavar louca.

Queimadores

Os queimadores, compostas de duas pecas, podem ser tiradas e lavadas com produtos adequados. Depois da limpeza deve-se enxugar de modo acurado e recoloca-las perfeitamente na sua sede.

Nos modelos com acendimento eletrico, verificar que o eletrodo "E" (fig. 13-17) esteja sempre limpo.

Nos modelos equipados com seguranca, limpar a sonda "T" (fig. 13-17) de modo a permitir o regular funcionamento da valvula de seguranca. Tanto o eletrodo quanto a sonda devem ser limpos com cautela.

Ao final recolocar perfeitamente na sua posicao os queimadores.

Para evitar danos ao acendimento eletrico, evitar utiliza-lo quando os queimadores nao estao em sede.

MANUTENÇÃO

Os aparelhos nao tem necessidade de particulares manutencoes, todavia recomenda-se realizar um controle pelo menos uma vez a cada dois anos.

Caso se verifiquem endurecimentos na rotacao dos botoes ou se sinta odor de gas, fechar o registro geral e chamar a assistência técnica. O registro defeituoso deve ser substituido junto com a sua guarnicao.

PRATOS CERÂMICOS

Os pratos podem ser removidos e postos em maquina de lavar louca para uma limpeza mais facil.

Podem ser de diversas coloracoes (fig. 18) para poder combinar o plano origem a cozinha; os pratos podem ser facilmente disponiveis junto aos centros autorizados.

AVISO: os pratos cerâmicos são realizados em grés. O grés é um tipo de cerâmica especial que cozida a alta temperatura consente ao manufacto resistir ao fogo. Já há no mercado muitas tipologias de paineis realizadas com essa tecnologia.

Os pratos cerâmicos que sustentam os garfos do monoqueimador devem ser tratados com cuidado, pois são realizados com material frágil, portanto, do mesmo modo que um prato cerâmico tradicional, podem quebrar-se se submetidos a uma queda accidental. Na queda accidental o prato de cerâmica quebra-se em vários pedacos e não está entre os casos de substituição directa por parte da Glem.

USO E MANUTENÇÃO DOS PRATOS CERÂMICOS

Os pratos cerâmicos são testados segundo as normativas e para uma utilização normal com o uso de paineis de tipo standard. Em casos excepcionais podem trincar-se se submetidos a um stress térmico superior às normais condições de utilização.

A rachadura do prato cerâmico é fruto de diversas eventualidades: stresses térmicos violentos, defeituosidade de execucao oculta, mas sobretudo de choque térmico, ou seja, da passagem repentina do calor para o frio.

A rachadura do prato cerâmico, se ocorrer, apresenta-se como uma ruptura clara que divide o prato em dois pedacos perfeitamente complementares.

Para evitar a formação da rachadura nos pratos cerâmicos aconselhamos:

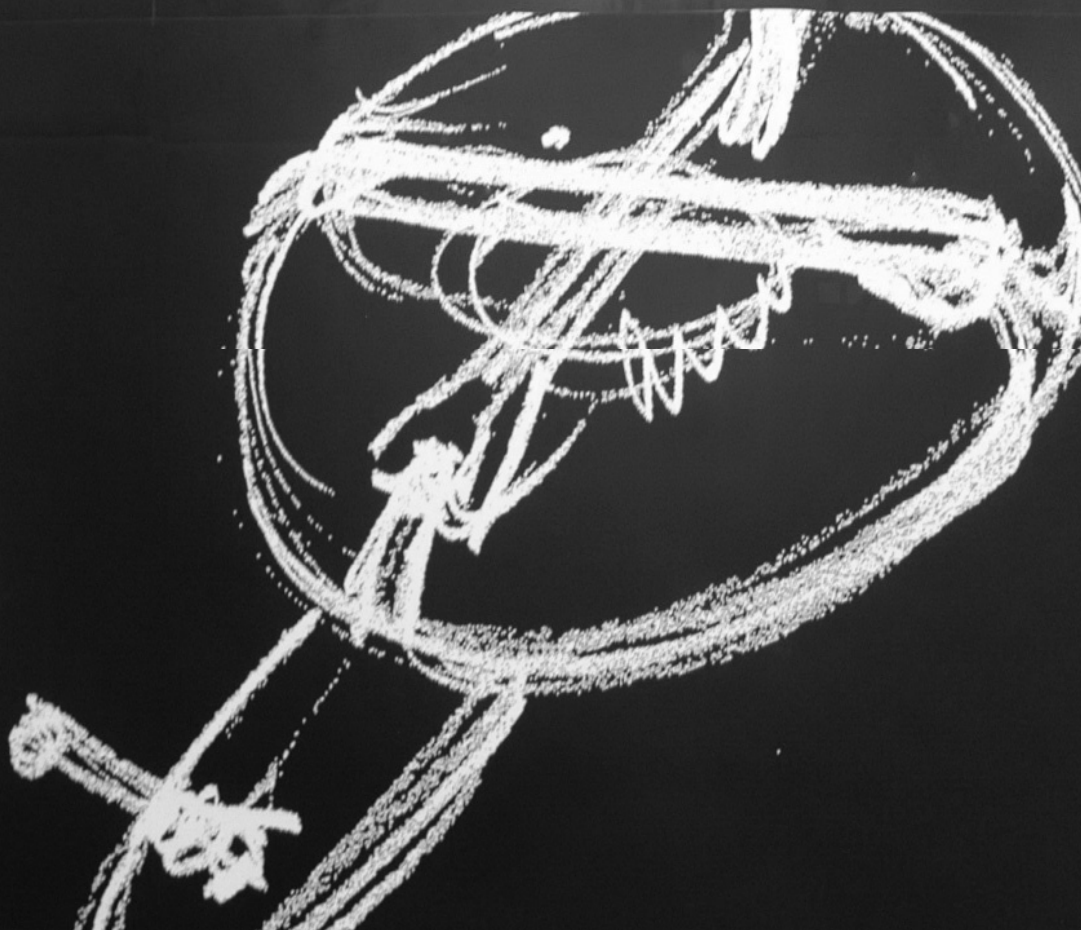
- atingir a máxima potência do fogo de modo gradual
- utilizar paineis preferentemente redondas e que não excedam o contorno do prato
- antes de limpar o prato em máquina de lavar-louca, assegure-se que o prato está frio
- não mova o prato imediatamente após a operação de cozimento
- assegure-se que o fogão utiliza os injectores para o tipo de gás usado e que funciona regularmente
- assegure-se que o prato está inserido perfeitamente nas posições de contacto estabelecidas.

Se se formar a rachadura, envie o prato trincado em dois pedacos à Glem, que avaliará a eventual substituição em garantia.

Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			20-25 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders MOD. Bruciatore	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ injector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.73
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.89
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	1.34
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders MOD. Bruciatore	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Max (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit Min (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ injector/injector/sproeier
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.52
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.65
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	0.91

Made in Italy

MONOFUOCO ORIGINE



Wir bedanken uns dafür, dass sie ein Produkt von GLEM ausgewählt haben.

Wir sind sicher, dass unser Produkt allen ihren Ansprüchen entspricht und sie stets zufrieden stellen wird.

Wir empfehlen ihnen, stets aufmerksam die Anweisungen und die Ratschläge dieses Handbuchs zu befolgen, um das Produkt am besten zu gebrauchen und optimale Leistungen zu erhalten.

Wichtige Hinweise und Ratschläge für den Gebrauch

- **WICHTIG!** Dieses Handbuch ist integrierender Bestandteil der Apparatur. Es muss während der gesamten Lebensdauer des Kochfelds in gutem Zustand und griffbereit gehalten werden. Wir empfehlen, das vorliegende Handbuch und alle in ihm enthaltenen Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam zu lesen. Eventuelle mitgelieferte Ersatzteile aufbewahren. Die Installation muss von qualifiziertem Personal und unter Berücksichtigung aller geltenden Normen ausgeführt werden. Dieses Gerät ist für den privaten Gebrauch bestimmt und hat die folgende Funktion: Garen und Erwärmen der Speisen. Jeder Gebrauch, der von dem hier angegebenen abweicht, wird als unsachgemäß angesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung im Falle von fehlerhafter Installation, Beschädigung, Gebrauch von Seiten unerfahrener Personen und nicht sachgemäßer Verwendung.
- Sicherstellen, dass das Produkt während des Transports keinen Schaden erlitten hat.
- Das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrenhartschaum, Nylon usw.) darf nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da es eine Gefahr darstellen kann.
- Die Verpackung besteht aus wieder verwendbarem Material und ist mit dem Symbol . Schützt die Umwelt gekennzeichnet.
- Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Sicherstellen, dass Kinder die Bedienungen nicht berühren und nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Installation und die Gas- oder Elektroanschlüsse müssen von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, unter absoluter Einhaltung der Sicherheitsnormen und der geltenden Gesetze und unter Berücksichtigung der vom Hersteller gelieferten Angaben.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist.
- Es ist gefährlich, am Gerät Veränderungen vorzunehmen. Im Falle von Funktionsstörungen dürfen keine Reparaturversuche vorgenommen werden, sondern es sollte der Eingriff von Seiten qualifizierter Techniker des Kundendienstes angefordert werden.
- Nach Gebrauch der Kochebene sicherstellen, dass die Drehknopfanzeige in Position Aus zeigt und den Haupthahn der Gasleitung oder der Gasflasche schließen.
- Falls man sich dazu entschließt, das Gerät zu verschrotten, sollte man es nach den geltenden gesundheitlichen und umweltschützenden Gesetzen entsorgen und die Bauteile, die eine Gefahr für Kinder darstellen könnten, unschädlich machen.
- Das Identifizierungsschild mit den technischen Daten ist gut sichtbar unter dem Gehäuse angebracht und liegt diesem Handbuch bei. Das Kennzeichnungsschild unter dem Gehäuse darf niemals entfernt werden.
- Die Abbildungen für den Gebrauch des Geräts sind am Ende des vorliegenden Handbuchs gesammelt.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 90/396/CEE "Gasgeräte"
- 73/23/CEE "Niedrigspannung"
- 89/336/CEE "Elektromagnetische Kompatibilität"
- 93/68/CEE "Allgemeine Normen"

Diese Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Identifizierungszeichen auf dem Kennzeichnungsschild im Bedienungshandbuch und am Gerät aufgeführt ist.

EIGENSCHAFTEN DER KOCHEBENE

Hinweise:

Dieses Gerät ist dazu bestimmt in ein Küchenmöbel eingebaut zu werden.

- Installationsklasse 3 für den Gasteil und Y für den elektrischen Teil.
- Die Möbel müssen mindestens einer Temperatur von 90°C standhalten.
- Für eine korrektere Installation siehe entsprechenden Paragraph und Bezugszeichnungen.
- Der Gebrauch eines Gaskochgerätes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es aufgestellt ist. Die Küche muss gut gelüftet werden: Die vorhandenen Lüftungsöffnungen geöffnet halten oder eine mechanische Lüftungsanlage einbauen (Entlüftungshaube). Ein intensiver und verlängerter Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder eine erhöhte Lüftung z.B. durch Erhöhen der Geschwindigkeit der Haube.

Dieses Handbuch ist für diesen Kochebenentyp verfasst worden. Auf dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes kann das entsprechende Modell (Mod.) abgelesen werden. Dank dieser Kennzeichen, der Anweisungen in den nächsten Paragraphen und der Ansicht der Abbildungen am Ende dieses Handbuchs können sie die Zusammensetzung dieses Gerätes kennenlernen.

Beispiel:

Marchio		
Type : P.....	kW: 0.15	
Mod TC: PXXXX	XX-XX-XX	230 V ~ 50/60 Hz

MODELLE

Kochebene Origine

Mod.: "Origine Au" P1S4F31 (Abb.1)

1. Hilfsbrenner (A)

Mod.: "Origine SR" P1S4F32 (Abb.2)

1. Normalbrenner (SR)

Mod.: "Origine TR 3.3" P1S4F33 (Abb.3)

1. 3-Kronen-Brenner (TC)

GEBRAUCH DER KOCHEBENE ORIGINE

Gasbrenner

Der Gaszufluss an den Brenner ist durch den Drehknopf (siehe Abb. 4) geregelt, der den Hahn steuert. Je nach gewählter Version sind die entsprechenden Symbole auf den Drehknöpfen aufgedruckt. Bringt man die durch Serigraphie auf den Drehknöpfen aufgedruckte Symbole mit den Anzeigen überein, erhält man folgende Einstellungen:

- Offener Hahn, kein Gasaustritt
- 🔥 Maximale Leistung, maximale Gasversorgung
- 🔥 Minimale Leistung, minimale Gasversorgung

Einfügen des Drehknopfes

Der Drehknopf der Kochebene Origine wird getrennt verpackt mit der Kochebene mitgeliefert. Nachdem die Kochebene in die Arbeitsfläche installiert ist (siehe Seite 8), montiert man den Drehknopf wie folgt:

- Der Drehknopf "A" wird montiert, indem man die flache Seite "B" in die flache Seite des Hahns "C" einfügt.



Einschalten des Brenners

Brenner mit elektrischer Zündung

Um den Brenner zu zünden, drückt man den Drehknopf und dreht ihn in Position  für die maximale Gasversorgung und hält ihn bis zur erfolgten Zündung gedrückt; dann reguliert man die Flamme, indem man den Drehknopf solange dreht bis die gewünschte Intensität erreicht ist.

Hinweis:

Sollten auf Grund besonderer örtlicher Gasversorgungsbedingungen Schwierigkeiten bei der Zündung des Brenners auftreten, wird empfohlen, diese Operation zu wiederholen, bevor man einen Topf auf den Herd stellt: der Drehknopf wird dabei auf minimale Gasversorgung gestellt.

- Brenner mit Sicherheitsventil

Dieses Modell besitzt ein Sicherheitsventil, das, falls der Brenner aus irgendeinem Grund erlöscht, die Gasversorgung automatisch unterbricht.

Um die Funktion wieder herzustellen bringt man den Drehknopf erneut in Position und wiederholt die Operationen für die Zündung, die im vorhergehenden Paragraphen beschrieben worden sind.

- Gebrauch des Brenners
- Den Drehknopf des Gashahns in Position für die maximale Versorgung bringen , dann drücken und 4-5 Sekunden lang gedrückt halten. Den Drehknopf loslassen und die Flamme regulieren, indem man den Drehknopf solange dreht bis die gewünschte Intensität erreicht ist.

Hinweise:

Die Zündvorrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden aktiviert werden.

Wenn nach dieser Zeitspanne der Brenner angezündet ist oder wenn er sich zufällig ausschaltet, muss man 1 Minute lang warten bevor man die Operation wiederholt.

Gebrauch der Topfträger

Die Topfträger der Kochebene Abbildung 5 sind dazu hergestellt worden, den Gebrauch des Gerätes einfach und sicher auszuführen. Wir empfehlen, vor jedem Gebrauch die genaue Positionierung und ihre Stabilität auf der Kochebene zu überprüfen.

Spezialtopfhalter für "Wok"-Pfannen (Abb. 6 Optional)

Diese Topfhalter werden auf den Topfhalter des 3-Kronen-Brenners aufgesetzt, wenn man mit "Wok"-Pfannen kochen will (Pfannen mit gewölbtem Boden). Um keine schweren Funktionsstörungen am Brenner hervorzurufen sollten sie die Wok-Pfannen nicht ohne diese Spezialtopfhalter benutzen und den Spezialtopfhalter nicht für normale Pfannen verwenden.

Wahl des Brenners

Die Wahl des geeigneten Brenners hängt vom Durchmesser und vom Fassungsvermögen (siehe Tabelle) ab.

Es ist wichtig, dass der Durchmesser des Topfes der Leistung des Brenners entspricht, um dessen hohe Leistung nicht aufs Spiel zu setzen.

Brenner	Durchmesser Töpfe	
	Minstdurchmesser	Maximaler Durchmesser
Hilfsbrenner	60 mm (mit Reduzierung)	140 mm
Normalbrenner (SR)	160 mm	200 mm
Kranz-Brenner (TC)	240 mm	260 mm

Ratschläge für einen sicheren Gebrauch der Kochebene

- Die Kochebene nicht benutzen, wenn die Oberfläche des Keramiktellern beschädigt oder zerbrochen ist.
- Denken sie stets daran, dass die Kochzone für ziemlich lange Zeit (ungefähr 30 Minuten) nach dem Ausschalten noch warm sind.
- Keine schweren oder spitze Gegenstände auf der Kochebene abstellen.
- Niemals die Speisen direkt auf der Kochebene garen, stets die entsprechenden Töpfe oder Behälter verwenden.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Wichtig!

Die Anweisungen sind für einen qualifizierten Installateur bestimmt.

Das Gerät muss korrekt installiert werden, gemäß den geltenden Normen.

Eingriffe dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät elektrisch abgeschaltet ist.

Installation in die Arbeitsfläche (Möbelfläche)

Die Kochebene kann in allen Möbeln installiert werden, vorausgesetzt sie sind wärmebeständig (Mindesttemperatur 90°C).

Die Maße der Öffnung, die auf der Möbelebene ausgeschnitten werden muss und die Mindestentfernung zwischen den hinteren, seitlichen und über dem Gerät stehenden Wänden werden in Abbildung 7 angegeben.

Denken sie immer daran:

- Wenn die Kochebene allein ohne Ofen installiert wird, muss unbedingt eine Trennplatte zwischen der Unterseite der Kochebene und dem untenstehenden Möbel, mit einem Mindestabstand von 10 mm, eingefügt werden.
- Wenn die Kochebene zusammen mit einem Ofen installiert wird, muss eine Trennung mit einem Mindestabstand von 15 mm dazwischengefügt werden, wobei auf jeden Fall eine Lüftung (siehe Abbildung 8) gewährleistet werden muss.

Auf alle Fälle muss der Anschluss der beiden Geräte getrennt erfolgen sowohl aus elektrischen Gründen, als auch um das Herausziehen zu erleichtern.

Es ist ratsam, einen Ofen zu installieren, der über ein Zwangskühlungssystem im Inneren verfügt.

Befestigung der Kochebene

Die Befestigung der Kochebene auf dem Möbel muss auf folgende Weise stattfinden:

- Die Kochebene in der Öffnung der Möbelfläche positionieren, wobei die Zentrierung vorsichtig durchgeführt werden muss.
 - Die Kochebene auf dem Möbel mit den entsprechenden mitgelieferten Bügeln befestigen (siehe Abbildung 9).
- Die korrekte Installation der Versiegelungsdichtungen garantiert absolut die Infiltration von Flüssigkeiten.

Installationsraum und Auslass der Verbrennungsprodukte

- Das Gerät muss in einem geeigneten Raum installiert und betrieben werden, stets unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze.

Der Installateur muss die geltenden Gesetze hinsichtlich Lüftung und Ablasses der Verbrennungsabgase respektieren.

Diesbezüglich wird daran erinnert, dass die für die Verbrennung nötige Luft 2m³/h pro kW installierter Leistung (Gas) beträgt.

Installationsort

Der Raum, in dem das Gas betriebene Gerät aufgestellt ist, muss einen natürlichen Luftablass besitzen, der der Gasverbrennung entspricht (Norm UNI-CIG 7129 und 7131).

Der Gasablass muss direkt über eine oder mehrere Öffnungen erfolgen, die an einem freien Querschnitt von mindestens 100 cm² (A) ausgeführt worden ist/sind.

Diese Öffnung muss derart ausgeführt werden, dass sie weder von Innen noch von außen verstopft wird; außerdem muss sie sich in Nähe des Bodens befinden, möglichst auf der entgegengesetzten Seite des Ablasses der Verbrennungsabgase.

Wenn es nicht möglich ist die nötigen Öffnungen zu realisieren, kann die nötige Luftzufuhr auch über einen angrenzenden Raum erfolgen, der wie erfordert gelüftet ist, Hauptsache es handelt sich dabei nicht um ein Schlafzimmer oder ein gefährliches oder unter Druck stehendes Lokal (UNI-CIG 7129).

Ablasses der Verbrennungsabgase

Die Gaskochgeräte müssen die Verbrennungsabgase über Hauben ableiten, die direkt an einen Rauchfang oder direkt nach außen angeschlossen sind (siehe Abbildung 10).

Kann keine Haube angeschlossen werden, muss ein Elektrogebläse verwendet werden, das an einer Außenwand oder an einem Fenster des Raums angebracht wird.

Dieses Elektrogebläse muss eine derartige Leistung besitzen, dass sichergestellt ist, dass in der Küche ein Luftaustausch stattfindet, der mindestens 3-5 Mal ihrem Volumen entspricht (UNI-CIG 7129).

In der Abbildung 10 dargestellte Bauteile

- A: Öffnung für Lufteintritt
- C: Haube für Ablass der Verbrennungsabgase
- E: Elektrogebläse für Ablass der Verbrennungsabgase

Anschluss an die Gasanlage

- Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass die Konditionen des örtlichen Versorgungsnetz (Art und Druck des Gases) und die Einstellungen der Kochebene kompatibel sind. Dazu überprüft man die Gerätekennzeichnungsdaten auf der Kochebene und in diesem Handbuch.

Der Gasanschluss muss gemäß der Normen UNI-CIG 7129 und 7131 erfolgen. Die Kochebene muss an die Gasanlage mit starren metallischen Leitungen oder flexiblen Edelstahlleitungen mit Endloswänden angeschlossen werden, gemäß der Norm UNI-CIG 9891 mit maximaler Ausdehnung von 2 m.

Verwendet man flexible metallische Leitungen muss sichergestellt werden, dass diese nicht mit beweglichen Teilen in Verbindung kommen oder gequetscht werden.

Der Anschluss muss derart ausgeführt werden, dass das Gerät keinen Belastungen ausgesetzt wird.

Der Gaseingangsanschluss besitzt ein Gewinde G½".

Bei einem ISO R7-Anschluss muss keine Dichtung dazwischengefügt werden.

Bei einem ISO R228 Anschluss muss die mitgelieferte Stirnunterlegscheibe dazwischengelegt werden.

- Nach dem Anschluss muss die Dichtung der Anschlüssen mittels einer Seifenlösung überprüft werden.

Elektrischer Anschluss (Abb. 12)

Das Gerät muss an das elektrische Netz angeschlossen werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Spannung dem auf dem Kennzeichnungsschild angezeigten Wert entspricht und dass der Kabeldurchschnitt der elektrischen Anlage der Last standhält (siehe ebenfalls Kennzeichnungsschild).

Wenn man das Gerät direkt ans Netz anschließt ist es nötig, zwischen das Gerät und den Netzanschluss einen Kontaktschalter mit einer Öffnung zwischen den Kontakten von 3 mm dazwischenzuschalten, der der Last standhält und den geltenden Normen entspricht.

- Keine Zwischenstecker, Adapter oder Wechselschalter für den Netzanschluss benutzen, da sie sich überhitzen könnten und Verbrennungen hervorrufen könnten.
- Die Erdung des Gerätes ist Pflicht. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung, wenn diese Norm nicht eingehalten wird.

Das Versorgungskabel darf nur mit einem Kabel, das dieselben Charakteristiken des Originalkabels besitzt, ausgewechselt werden; es muss den Lasten und Temperaturen standhalten (Typ T90°C) und muss vom Kundendienst angefordert werden. Außerdem ist es nötig, dass das Kabelende, das an das Gerät angeschlossen wird, eine Erdungsleitung Gelb - Grün besitzt, die 20 mm länger als die der anderen ist.

Die Dimensionen des Versorgungskabels sind in der untenstehenden Tabelle aufgeführt.

Typ Kochebene	Dimension
Gasbrenner	3X0,50 mm ²

ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASTYPEN

Sollte es nötig sein, die Kochebene mit einem Gastyp zu versorgen, der vom vorgesehenem abweicht, müssen die Injektoren ausgewechselt werden.

Falls die Ersatzinjektoren nicht mitgeliefert worden sind, können sie beim Kundendienst angefordert werden.

Die Wahl der Ersatzinjektoren muss nach der Tabelle Injektoren erfolgen.

Die Injektoren identifizieren sich durch ihren Durchmesser, der in Hundertstel von mm ausgedrückt wird, auf dem Injektorenkörper selbst aufgestempelt.

Auswechseln der Injektoren

- Die Topfhalter und die Brenndeckel von der Kochebene entfernen
- Mit einem Maulschlüssel wechselt man die Injektoren "J" (Abb. 11) mit den für den gewünschten Gastyp geeigneten aus.
- Die Brenner erneut aufmontieren.

Die Brenner erfordern keine Einstellung der Primärluft.

Minimum-Einstellung

Nachdem man die Injektoren ausgewechselt hat, schaltet man den Brenner ein und zieht den Drehknopf heraus. Man stellt den Hahn auf die Position Minimum und führt einen Schraubenzieher ins Innere der Stange: festziehen, um die Flamme zu verkleinern, lösen, um die Flamme zu vergrößern.

Für die Gasart G30/G31 die Regulierschraube vollständig festschrauben

In jedem Fall muss man eine homogene und regelmäßige Flamme am gesamten Brennerkranz erhalten.

Zuletzt muss sichergestellt werden, dass bei schnellem Drehen des Hahns von Maximum- in Minimumposition sich die Flamme nicht ausschaltet. Bei Brennern mit Sicherungen muss sichergestellt werden, dass die Flamme das Thermoelement leicht berührt. Die korrekte Einstellung überprüfen, indem man den Brenner einige Minuten lang eingeschaltet lässt. Wenn dieser sich ausschaltet, erhöht man die Minimumeinstellung.

REINIGUNG

Um die Kochebene in gutem Zustand zu erhalten wird empfohlen, sie regelmäßig nach jedem Gebrauch, nachdem sie abgekühlt ist, zu reinigen.

Niemals die Drehknöpfe aus ihrem Sitz ziehen.

Ebene

Die Ebene wird mit einem feuchten Tuch und mit spezifischen handelsüblichen Produkten gereinigt.

Nachdem beseitigt das Putzmittel mit reinem Wasser und trocknet die Fläche möglichst mit einem Damleder ab.

Topfhalter

Die Topfhalter aus Gusseisen der Kochebene sind dazu hergestellt worden, um fest auf dem Keramikteller aufzuliegen.

Die Topfhalter können auch in der Spülmaschine gewaschen werden

Brenner

Die Brenner, die aus zwei Teilen bestehen, können abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden. Nach der Reinigung müssen sie sorgfältig abgetrocknet werden und dann erneut korrekt in ihren Sitz eingefügt werden.

Bei den Modellen mit elektrischer Zündung muss überprüft werden, dass die Elektrode "E" (Abb. 13-17) stets sauber ist.

Bei den Modellen mit Sicherungen reinigt man die Sonde "T" (Abb. 13-17) sorgfältig, um eine korrekte Funktion des Sicherheitsventils zu gewährleisten. Sowohl die Elektrode als auch die Sonde müssen sorgfältig gereinigt werden.

Am Ende müssen die Brenner korrekt in ihre Sitze eingefügt werden.

Um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, darf sie nicht benutzt werden, wenn die Brenner nicht in ihrem Sitz sind.

WARTUNG

Die Geräte erfordern keinerlei besondere Wartung, dennoch wird empfohlen, wenigstens ein Mal alle zwei Jahre eine Kontrolle durchzuführen.

Sollte das Drehen der Drehknöpfe nur schwer möglich sein oder wenn man den Geruch von Gas wahrnimmt, schließt man den Haupthahn und ruft den technischen Kundendienst.

Der defekte Hahn wird zusammen mit der Dichtung ausgetauscht.

KERAMIKTELLER

Die Teller können abgenommen und in der Spülmaschine gewaschen werden.

Sie sind in verschiedenen Farben erhältlich (Abbildung 18), um die Kochebene Origine an die Küche anpassen zu können; die Teller können einfach über den Kundendienst angefordert werden.

WARNUNG: Die Keramikteller sind aus Steinzeug hergestellt. Steinzeug ist eine besondere Keramikart, die bei hoher Temperatur gebrannt wird und damit feuerbeständig ist. Im Handel finden Sie bereits viele verschiedene Töpfe, die mit dieser Technik hergestellt wurden.

Die Keramikteller, die die Zinken der Brennstelle tragen, sind vorsichtig zu behandeln, da sie aus zerbrechlichem Material hergestellt sind und deshalb wie ein herkömmlicher Keramikteller zerbrechen können, wenn sie versehentlich herunterfallen. Beim versehentlichen Herunterfallen zerbricht der Keramikteller in mehrere Teile, und wird nicht direkt durch Glem ersetzt.

GEBRAUCH UND WARTUNG DER KERAMIKTELLER

Die Keramikteller sind vorschriftsgemäß für einen normalen Gebrauch des Herdes mit normalem Kochgeschirr getestet. In Ausnahmefällen können sie brechen, wenn sie einer höheren thermischen Belastung als unter normalen Benutzungsbedingungen ausgesetzt werden.

Das Brechen des Tellers ist Ergebnis einer Reihe von Vorkommnissen: Starke thermische Belastungen, verborgene Verarbeitungsfehler, aber vor allem starke Temperatursprünge, d. h. rascher Wechsel von heiß zu kalt.

Das Brechen des Keramiktellers tritt gegebenenfalls in Form eines sauberen Bruchs auf, der den Teller in zwei perfekt zueinander passende Stücke teilt.

Um die Rissbildung in den Keramiktellern zu vermeiden, empfehlen wir:

- die maximale Feuerstärke allmählich zu erreichen,
- vorzugsweise runde Töpfe zu verwenden, die nicht über den Rand des Tellers hinausragen,
- vor dem Reinigen des Tellers in der Spülmaschine sicherzustellen, dass der Teller kalt ist,
- den Teller nicht unmittelbar nach dem Kochen zu bewegen,
- sich zu vergewissern, dass im Brenner die für die eingesetzte Gasart richtige Düse eingebaut ist und dass dieser einwandfrei funktioniert,
- sich zu vergewissern, dass der Teller ordnungsgemäß in die Halterung eingesetzt ist.

Sollte es zum Bruch kommen, senden Sie den in zwei Teile zerbrochenen Teller an Glem. Wir werden dann entscheiden, ob ein Ersatz als Garantieleistung möglich ist.

Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type/Gastyp			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas/Gasdruck			20-25 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders/Brenner	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit/ Leistung Max. (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit/ Leistung Min. (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ injector/injector/sproeier/ Injektor
MOD. Brenner			
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.73
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.89
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	1.34
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type/Gastyp			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas/Gasdruck			28-30/37 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemadores/ bocas de gás/ branders/Brenner	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit/ Leistung Max. (kW)	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debit/ Leistung Min. (kW)	Ø Iniettore/injectors/injecteur/ injector/injector/sproeier/ Injektor
MOD. Brenner			
P1S4F31 (A)	1.00	0.30	0.52
P1S4F32 (SR)	1.75	0.44	0.65
P1S4F33 (TC)	3.30	1.80	0.91

Fig. 1

P1S4F31

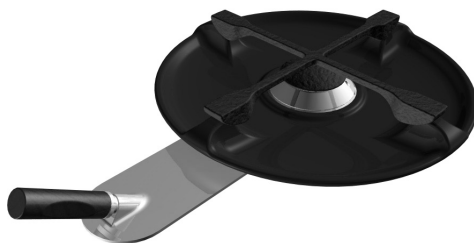


1

Bruciatore : (a)
Burner : (a)
Bffûleur : (a)
Brander : (a)
Queimador : (a)
Brenner : (a)

Fig. 2

P1S4F32

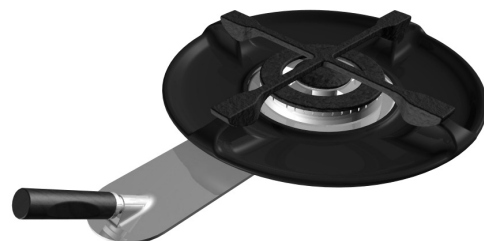


1

Bruciatore : (sr)
Burner : (sr)
Bffûleur : (sr)
Brander : (sr)
Queimador : (sr)
Brenner : (sr)

Fig. 3

P1S4F33



1

Bruciatore : (tc)
Burner : (tc)
Bffûleur : (tc)
Brander : (tc)
Queimador : (tc)
Brenner : (tc)

Fig. 4

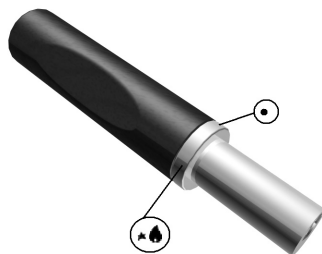


Fig. 5

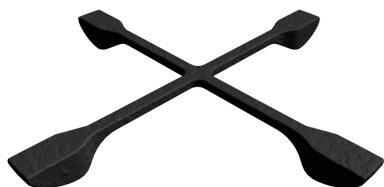
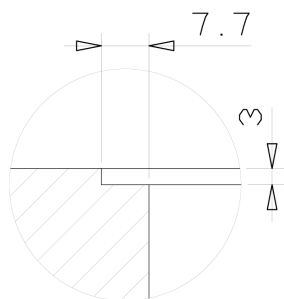
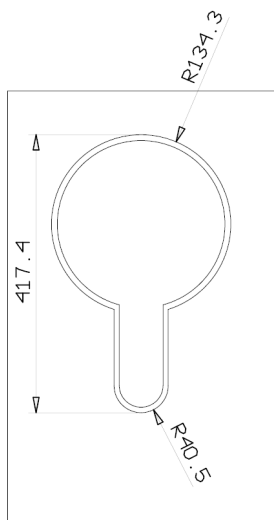


Fig. 6



Fig. 7



BORDO
PERIMETRICAL EDGE BORD
PERIMETRAL RAND OMTREK
BORDA PERIMETRAL
UMRANDUNG

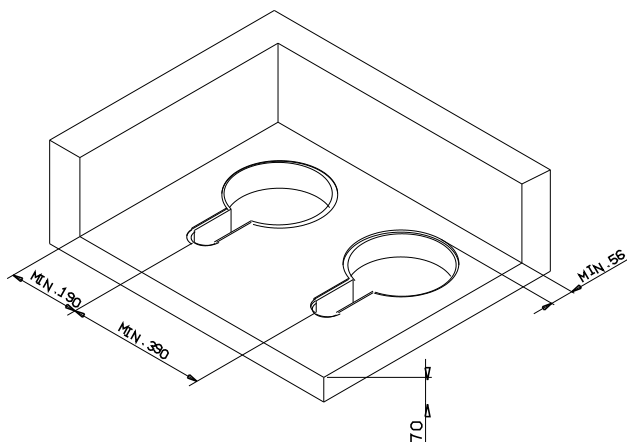


Fig. 8

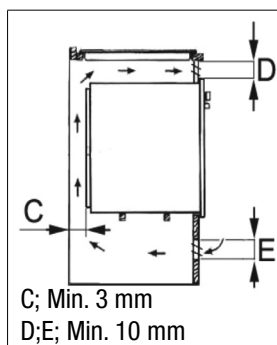


Fig. 9

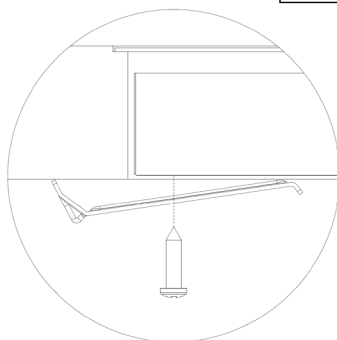


Fig. 10

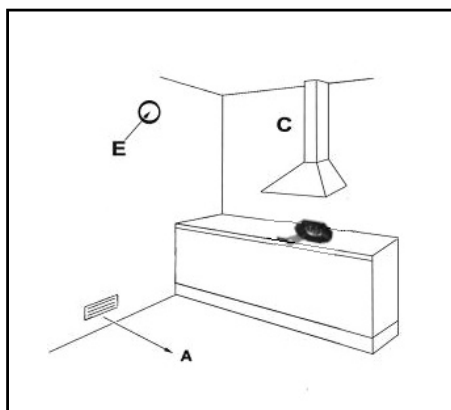


Fig. 11

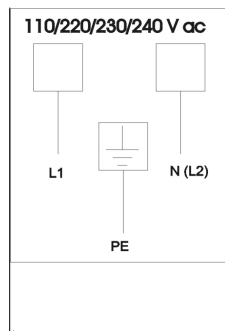
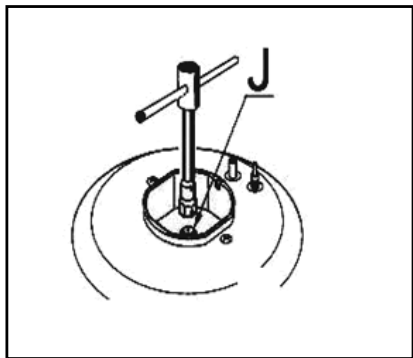


Fig. 12

Schema elettrico
 Electrical diagram
 Schéma électrique
 Elektrisch schema
 Esquema elettrico
 Schaltplan

Fig. 13

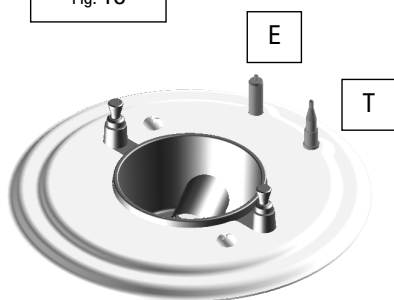


Fig. 14

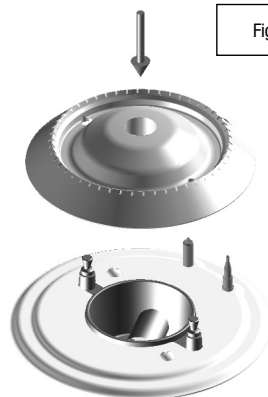


Fig. 15

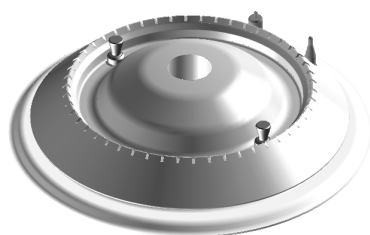


Fig. 16

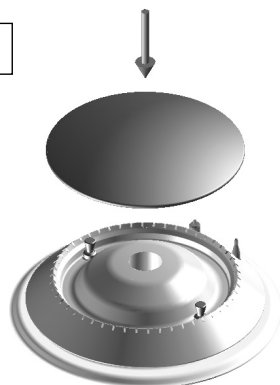
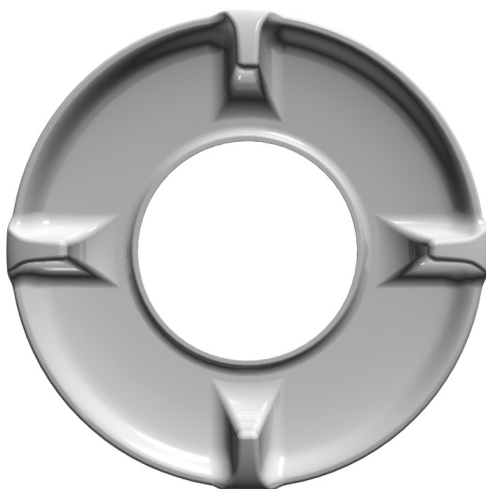
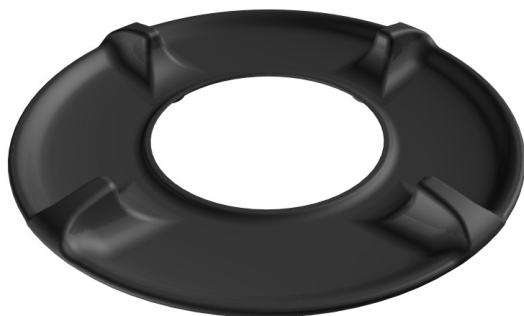


Fig. 17



Fig. 18





IT Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In ogni stato membro della Comunità Europea, i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta specializzati, conformemente a quanto prescritto dalle leggi e disposizioni vigenti. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"). Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

EN The crossed-bin symbol on the product indicates that Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with general waste (i.e. with the "mixed municipal waste"), but handled separately so as to be reused or be subjected to specific treatment to remove and safely dispose of any substances that are harmful to the environment and extract the raw materials that can be recycled. In every member state of the European Union, WEEE should therefore be delivered to specialised Collection Centres in accordance with the provisions of the laws and regulations in force. The WEEE can also be handed over to the retailer when a new appliance is purchased, who is obliged to accept this free of charge ("one to one" basis). The unlawful disposal of the product by the user will result in administrative sanctions.

FR Le symbole de la poubelle barrée présent sur le produit indique que les Déchets issus des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ne doivent pas être jetés à la poubelle indifférenciée (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mixtes ») mais qu'ils doivent être gérés à part de manière à être soumis à des opérations spéciales pour leur réutilisation ou à un traitement spécifique afin d'éliminer en toute sécurité toute substance néfaste pour l'environnement et extraire les matières premières qui peuvent être recyclées. Dans chaque État membre de l'Union Européenne, les DEEE doivent donc être remis à des Centres de Collecte spécialisés, conformément aux prescriptions légales et aux dispositions en vigueur. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous pouvez également remettre le DEEE au commerçant qui est tenu de le retirer gratuitement (retrait « un contre un »). L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

DE Das auf dem Produkt angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) stammender Abfall nicht mit dem Restmüll (also mit dem "nicht trennbaren Hausmüll") entsorgt werden darf, sondern gesondert behandelt werden muss, so dass er angemessenen Vorgängen für seine Wiederverwendung bzw. einer spezifischen Behandlung unterzogen wird, um eventuell vorhandene umweltschädliche Stoffe beseitigen und entsorgen und die recycelbaren Rohstoffe entnommen werden können. Aus diesem Grund müssen die Elektro- und Elektronikaltgeräten in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Vorschriften an spezialisierte Sammelstellen übergeben werden. Außerdem besteht die Möglichkeit beim Kauf eines neuen Geräts das alte Gerät an den Händler zurückzugeben, der verpflichtet ist, es kostenfrei zu übernehmen (Rücknahme "eins zu eins"). Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Kunden führt zu Verwaltungsstrafen.

PT O símbolo da lixeira com um X colocado sobre o produto indica que os Resíduos derivantes de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) não devem ser jogados na lixeira indiferenciada (ou seja junto com os "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser recolhidos separadamente para que sejam submetidos às especiais operações de reciclagem, ou a um específico tratamento, para remover e eliminar de modo seguro as eventuais substâncias nocivas para o meio ambiente e extrair as matérias primas que podem ser recicladas. Em cada estado membro da Comunidade Europeia, os RAEE devem portanto ser entregues aos Centros de Coleta especializados, em conformidade com quanto prescrito pelas leis e disposições vigentes. Quando se adquire uma nova aparelhagem, é também possível entregar o RAEE ao comerciante, que é obrigado a recolhe-lo gratuitamente (recolha "um a um") A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador implica na aplicação de sanções administrativas.

NL Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op het product, duidt aan dat de Afval van Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA) niet met de huishoudelijke afval (m.a.w. "stadsafval") mag worden gedumpt maar gescheiden moet worden ingezameld. Op die manier kan het worden behandeld en hergebruikt of kunnen de stoffen, schadelijk voor het milieu, op veilige wijze worden verwijderd en kunnen de herbruikbare grondstoffen worden behouden. In elke lidstaat van de Europese Gemeenschap moet de AEEA in gespecialiseerde inzamelingscentra worden ingeleverd, in overeenstemming met de voorschriften van de wetten en geldende richtlijnen. Wanneer een nieuw toestel wordt aangekocht, kan de AEEA ook aan de handelaar worden gegeven, die verplicht is om het toestel gratis terug te nemen (één tegen één) Een niet correcte verwijdering van het product zal leiden tot de toepassing van administratieve sancties.

ES El símbolo del cubo de basura tachado presente en el producto indica que los Residuos derivados de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) no deben eliminarse junto con los residuos indiferenciados (es decir, con los "residuos urbanos mezclados") y deben gestionarse por separado para que sean sometidos a operaciones específicas destinadas a su reutilización o a un tratamiento específico que elimine de manera segura las posibles sustancias nocivas para el medio ambiente y que extraiga las materias primas que pueden ser recicladas. En todos los estados miembros de la Comunidad Europea, los RAEE deben entregarse a Centros de Recogida especializados, en conformidad con las prescripciones de las leyes y disposiciones vigentes. Cuando se compra un aparato nuevo, además, es posible entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a aceptarlos gratuitamente (intercambio "uno por uno"). La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, comporta la aplicación de sanciones administrativas.

NO Symbolet med overkrysset avfallsbeholder på produktet indikerer at avfall fra Elektriske og Elektroniske apparater (WEEE) ikke skal kastes som vanlig avfall (dvs. sammen med restavfall), men håndteres separat for gjenvinning eller utsettes for en spesiell behandling for å eliminere og bortsikke eventuelle stoffer som er farlige for miljøet på en sikker måte og ta ut råmateriale som kan gjenvinnes. I alle EUs medlemsland må EE-avfall leveres til godkjente innsamlingssteder i samsvar med bestemmelsene i gjeldende lover og forskrifter. Forbruker kan levere EE-avfall vederlagsfritt til forhandler ved kjøp av nytt produkt (innlevering "en mot en"). Bruker som utfører ulovlig kassering av produktet, vil være gjenstand for administrative sanksjoner.

RU Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на изделии, означает, что отходы электронных и электрических приборов нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами (твердые бытовые отходы), а нужно утилизировать отдельно, чтобы можно было выполнить операции, необходимые для их повторного использования или специальной обработки с целью отделения и безопасной утилизации возможных вредных для окружающей среды веществ и извлечения повторно используемого сырья. В странах Европейского Союза отходы электрического и электронного оборудования необходимо сдавать в специализированные центры по раздельному сбору отходов в соответствии с действующими законами и положениями. При покупке нового прибора можно также сдать отслуживший электронный или электрический прибор дилеру, который обязан бесплатно забрать его (обмен по принципу "один на один"). Неправильная утилизация изделия влечет за собой наложение административных санкций.

BG Символът със зачеркнатото кошче, посочен върху продукта, означава, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване (РАЕЕ) не трябва да бъдат изхвърляни в неразделно събиран боклук (тоест заедно със "смесени битови отпадъци"), а трябва да се управляват поотделно, така че да бъдат подложени на специални операции за повторното им използване или на конкретно третиране, за да може безопасно да се отстранят и обезвредят евентуалните вредни за околната среда вещества и да се извлекат суровините, които може да се рециклират. Затова във всички страни-членки на Европейската общност електрическото и електронното оборудване трябва да се предава на специализирани центрове за сметосъбиране в съответствие с предписаното от действащите закони и разпоредби. Освен това при закупуването на нов уред електрическото и електронно оборудване може да се предаде на търговеца, който е длъжен да го изтегли безплатно (изтегляне "стока срещу стока"). Незаконното изхвърляне на продукта от страна на потребителя предполага налагане на административни санкции.

SV Symbolen med den överkorsade soptunnan på produkten anger att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte får slängas bland osorterade sopor (dvs. tillsammans med "hushållsavfallet"), utan ska hanteras separat för att kunna återanvändas eller behandlas på ett specifikt sätt för att avlägsna eventuella ämnen som är farliga för miljön och ta ut de råvaror som kan återvinnas. I EU:s medlemsländer ska därför WEEE lämnas in till specialiserade samlingsplatser i enlighet med gällande lagar och förordningar. När du köper en ny apparat kan du dessutom lämna in WEEE till affärsinnehavaren, som måste ta emot den gratis (enligt principen "1 mot 1"). Olaglig avfallshantering av produkten straffas med böter.

FI Tuotteeseen merkitty ylivivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (SER) ei saa hävittää erottamattoman jätteen seassa (eli yhdessä sekajätteen kanssa), vaan ne on käsiteltävä erikseen niiden uudelleenkäyttöä varten, tai niille on tehtävä erikoiskäsittely mahdollisesti ympäristölle vaarallisten aineiden poistamiseksi ja hävittämiseksi ja kierrätettävien raaka-aineden erotteluseksi. Jokaissessa EU:n jäsenmaassa SER-jätteet on toimitettava erikoistuneisiin kierrätyskeskuksiin, voimassa olevien lakien ja määräysten mukaisesti. Uutta laitetta ostaessa SER-jätteet voi toimittaa myös myyjälle, jonka on otettava ne vastaan ilmaiseksi ("laite laitteesta" periaatteella). Tuotteen väärin tehty hävittäminen asiakkain toimesta johtaa viranomaisrajoituksiin.

GA Ciallaíonn síomball an bhosca bruscair agus cros tríd atá ar an táirge nach cóir Dramhthrealamh Leictreach agus Leictreonach (DTLL) a chaitheamh i measc na gnáthdhrámhaíola (an dramhail uirbeach neamhshórtáilte), ach tá láimhseáil ar leith le himirt leis ar mhodh is go ndéantar oibreacha cuí air chun go n-athúsáidfeair é, nó go ndéantar sainobair air chun substaintí atá contúirteacha don chomhshaoil a bhaint de agus a chur de láimh go sábháilte agus na hamhábhair in-athchúrsáilte a bhaint as. Mar sin de, i ngach Ballstát den Chomhphobal Eorpach, ní mór an DTLL a thabhairt chuig Ionad Dramhaíola sainiúil, i gcomhréir leis an méid atá leagtha síos ag an dlí agus ag na forálacha atá i bhfeidhm. Ina theannta sin, nuair a cheannaítear gléas nua, is féidir an DTLL a thabhairt don díoltóir, agus caithfidh seisean é a ghlacadh saor in aisce (scéim athghlactha). Má chuireann an t-úsáideoir an táirge de láimh ar mhodh neamhcheadaithe, beidh pionós i ndán dó.

H01A455G