



MANUALE D'ISTRUZIONE

user's manual

notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

manual de instrucciones

gebruikshandleiding

руководство по эксплуатации

návod k použití

instrukcja obsługi

manual de instruções

priručnik s uputama

Italiano	2
English.....	21
Français	40
Deutsch	59
Español	78
Nederlands	97
Русский	116
Česky	136
Polski	155
Português	174
Hrvatski	193
Schweizerische vorschriften / Prescriptions suisses / Specifiche svizzere	240

Foster 
Live the Quality

Foster 

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto un piano cottura Foster.

La Sua preferenza è per noi motivo di orgoglio e di soddisfazione.

Nel presente documento abbiamo raccolto i consigli e le istruzioni grazie alle quali potrà utilizzare al meglio il piano cottura acquistato e garantirne la migliore conservazione nel tempo. Le chiediamo pochi minuti di attenzione per salvaguardare l'efficienza del prodotto e la Sua soddisfazione.

Distinti saluti

Foster spa

Indice



AVVERTENZE GENERALI

I consigli generali da consultare prima dell'installazione e dell'uso del piano cottura acquistato.

- | | | |
|----|---------------------------------------|---|
| 1. | Avvertenze per l'uso | 3 |
| 2. | Avvertenze per la sicurezza..... | 4 |
| 3. | Avvertenze per lo smaltimento | 4 |
| 4. | Conoscete il vostro apparecchio | 5 |



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Sono destinate al tecnico qualificato che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.

- | | | |
|-----|---|----|
| 5. | Prima dell'installazione | 6 |
| 6. | Posizionamento nel top di lavoro..... | 6 |
| 7. | Fissaggio del piano cottura al mobile | 8 |
| 8. | Collegamento del piano cottura alla rete gas..... | 11 |
| 9. | Ventilazione dei locali | 12 |
| 10. | Scarico dei prodotti della combustione (aspirazione)..... | 13 |
| 11. | Adattamento ai diversi tipi di gas | 13 |
| 12. | Regolazione del minimo..... | 15 |
| 13. | Collegamento elettrico del piano cottura..... | 15 |



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

- | | | |
|-----|------------------------------------|-----|
| 14. | Uso del piano cottura..... | 16 |
| 15. | Pulizia e manutenzione | 19 |
| | Riepilogo piani cottura a gas..... | 213 |



1. Avvertenze per l'uso



Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano. **Consigliamo una attenta lettura** del documento e di tutte le indicazioni in esso contenute **prima di utilizzare l'apparecchio**.

L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. **Questo apparecchio** è previsto per un impiego di tipo domestico, ed **è conforme alle direttive CE** attualmente in vigore: 2009/142/CE (apparecchi a gas), 2006/95/CE (bassa tensione), 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica).



L'apparecchio è costruito per svolgere la seguente funzione: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO**.

Il costruttore declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

- Mai usare questo apparecchio per il riscaldamento di ambienti.
- Non lasciare i residui dell'imballo incustoditi nell'ambiente domestico.
- Separare i vari materiali di scarto provenienti dall'imballo e consegnarli al più vicino centro di raccolta differenziata.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di rifiuti, di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura **è visibilmente posizionata sotto il carter** [Fig.1].

LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.

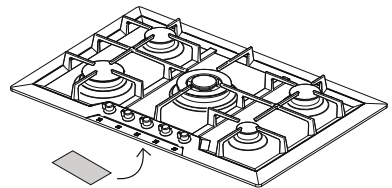


Fig.1: posizione della targhetta di identificazione

Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate nella targa dati.



2. Avvertenze per la sicurezza



Nel vostro interesse e per la vostra sicurezza, **è stabilito per legge che l'installazione e l'assistenza di tutti gli apparecchi elettrici o a gas vengano effettuate da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti e dei requisiti delle aziende locali erogatrici del gas e dell'energia elettrica.**

- Gli apparecchi a gas o elettrici devono sempre essere disinseriti da persone competenti.
- La spina da collegare al cavo di alimentazione e la relativa presa dovranno essere dello stesso tipo e in conformità alle norme in vigore.
- La presa dovrà essere accessibile ad apparecchio incassato.
- Non staccare mai la spina tirandone il cavo.
- E' obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.



Subito dopo l'installazione effettuare un breve collaudo dell'apparecchio seguendo le istruzioni riportate più avanti. **In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro di assistenza tecnica: NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.**

Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Per qualsiasi operazione è consigliabile l'utilizzo di appositi guanti termici. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. **I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.**



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

3. Avvertenze per lo smaltimento

NOSTRA CURA DELL'AMBIENTE

Per l'imballo dei nostri prodotti vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.



NON ABBANDONATE L'IMBALLAGGIO O PARTI DI ESSO. QUESTI POSSONO RAPPRESENTARE UN PERICOLO DI SOFFOCAMENTO PER I BAMBINI, IN PARTICOLAR MODO I SACCHETTI DI PLASTICA.

Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento, contribuendo ad evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che altrimenti si verificherebbero in caso di smaltimento inappropriato.



IMPORTANTE: questo apparecchio non può essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il vecchio apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati. È necessario inoltre tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.

4. Conoscete il vostro apparecchio


Nella parte conclusiva del presente manuale, **Riepilogo piani cottura a gas**  [Pag.213], sono raccolti tutti i disegni relativi ai piani cottura Foster oggi in produzione.

Le chiediamo di riconoscere il disegno del piano cottura da Lei acquistato per familiarizzare con le principali caratteristiche tecnico-funzionali.

Per praticità di ricerca i piani cottura sono distinti in due macro-famiglie:

- **Piani cottura con incasso tradizionale:** “bordo 8 mm”, “bordo Q4” e “bordo semifilo”;
- **Piani cottura con incasso a filo:** bordo “filotop”.

Il primo gruppo indipendentemente dal tipo di bordo **ha un semplice foro da incasso tradizionale**. I piani cottura con bordo “filotop” hanno un disegno più dettagliato per permettere la realizzazione del foro “su misura”, ovvero avente uno scalino necessario per l'alloggiamento del bordo del piano cottura in modo che questo risulti “a filo” con il piano di lavoro.

In tutti i disegni sono presenti dei **numeri in corrispondenza dei bruciatori**. Tali numeri **identificano il tipo di bruciatore**. Per conoscere le potenze dei bruciatori del piano cottura a gas da Lei acquistato, si rimanda alla lettura della tabella delle potenze in funzione del tipo di gas utilizzato  [Pag.213].



5. Prima dell'installazione



Non lasciare i residui dell'imballo incustoditi nell'ambiente domestico. **Separare i vari materiali di scarto dell'imballo e depositarli presso il centro di raccolta differenziata più vicino.**

Al fine di rimuovere tutti i residui di fabbricazione è consigliabile pulire l'apparecchio.

Per maggiori informazioni sulla pulizia vedere il **Capitolo 15**  [Pag.19].

6. Posizionamento nel top di lavoro

Questo piano cottura da incasso è di classe 3.



I seguenti interventi richiedono un'opera muraria e/o di falegnameria e devono essere pertanto eseguiti da un tecnico competente. L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (T 100°C).

6.1 Installazione alla struttura di sostegno (piano di lavoro) di un piano cottura a incasso tradizionale (bordo 8 mm, bordo Q4, bordo semifilo)



Praticare un'apertura nel piano top del mobile con le dimensioni e nella posizione di seguito indicate e rappresentate nel disegno [Fig.2].

Le dimensioni del foro da incasso sono riportate nella sezione **Riepilogo Piani cottura a gas - modelli con incasso tradizionale**  [Pag.213], in corrispondenza del disegno del piano cottura da Lei acquistato.

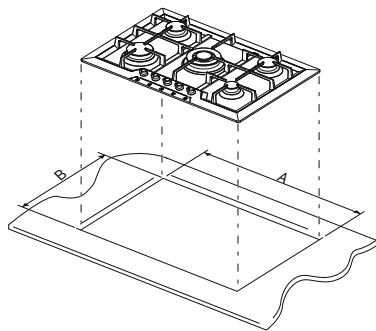


Fig.2: realizzazione del foro da incasso



- La distanza del piano cottura dal bordo posteriore deve essere di almeno 50 mm;
- La distanza del piano cottura dalle pareti che superano in altezza il piano di lavoro deve essere di almeno 100 mm;
- Qualora venga installata una cappa sopra il piano di cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.

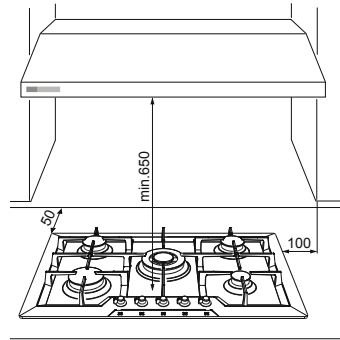



Fig.3: distanze del piano di cottura



- Posizionare accuratamente la guarnizione isolante in dotazione sul perimetro esterno del foro praticato nel piano top, cercando di farla aderire su tutta la sua superficie con una leggera pressione delle mani [Fig.4].
- Una volta eseguite queste operazioni, utilizzate le staffette fornite in dotazione per fissare il piano alla struttura. Fare riferimento al paragrafo “**Fissaggio del piano cottura al mobile**”  [Pag.8].

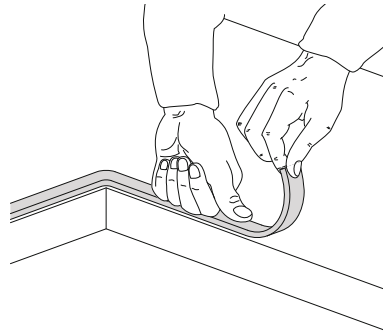



Fig.4: posizionamento della guarnizione isolante

6.2 Installazione alla struttura di sostegno (piano di lavoro) di un piano cottura con incasso a filo (bordo filotop)



Questo tipo di apparecchio necessita di **una fresatura sul piano di lavoro di profondità 1,5 mm** le cui misure sono indicate nel disegno del piano identificabile nella sezione **Riepilogo Piani cottura a gas - modelli con incasso a “filo”**  [Pag.213]. Lo scalino è necessario per l'alloggiamento del bordo del piano di cottura in modo che questo risulti “a filo” con il piano di lavoro.



- Pulire accuratamente la fresatura.
- Prima di posizionare il piano occorre stendere su tutta la superficie della fresatura la guarnizione sigillante fornita in dotazione [Fig.5].
- Eseguite queste operazioni, utilizzare le staffette fornite in dotazione per fissare il piano alla struttura. Fare riferimento al paragrafo **“Fissaggio del piano cottura al mobile”** [Pag.8]

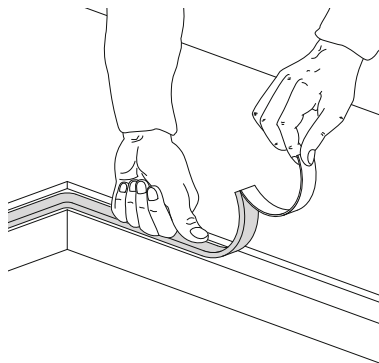


Fig.5: *posizionamento della guarnizione isolante*



Tra le dimensioni esterne del pialino inox e quelle interne del ribasso è prevista una luce costante di almeno 0,5 mm che deve essere rispettata durante il montaggio. Le temperature che si sviluppano durante l'utilizzo del piano cottura inducono sul pialino inox un lievissimo allungamento e pertanto la luce prevista consente di evitare eventuali interferenze. Per quanto concerne il piano di lavoro della cucina, le temperature indotte dal piano cottura - sia nella sezione che sul piano di contatto - sono molto contenute. Si consiglia vivamente di montare i piani cottura con bordo filotop su materiali assolutamente idrorepellenti.

7. Fissaggio del piano cottura al mobile



Fissare i ganci in dotazione sulle staffe sotto all'apparecchio come illustrato di seguito. I ganci in dotazione consentono il fissaggio a top di spessore compreso tra 30 e 40 mm.



IMPORTANTE:

- Per il fissaggio di questo prodotto alla struttura di sostegno, si consiglia di **non utilizzare avvitatori meccanici o elettrici** e di esercitare una moderata pressione a mano sugli organi di fissaggio.
- Il piano sottostante all'apparecchio deve trovarsi ad almeno 5 mm dal fondo del medesimo e deve aver **un'apertura di passaggio per le condutture del gas ed elettriche di almeno 50x50 mm.**
- **Se questo prodotto viene installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.**

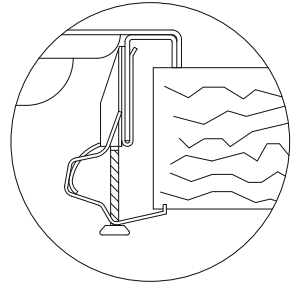
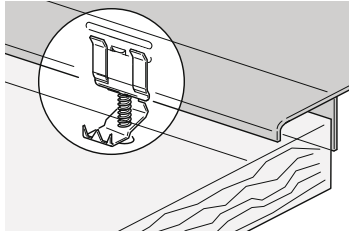


7.1 Ganci fissi

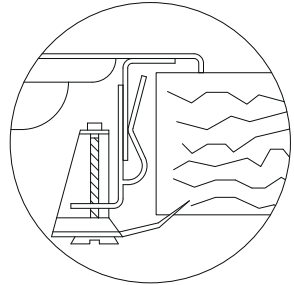
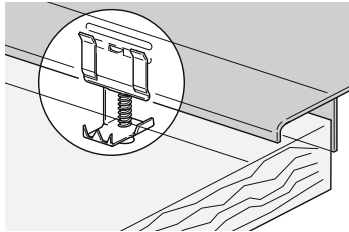
Permettono il fissaggio di piani cottura con squadrette di fissaggio predisposte in punti fissi.



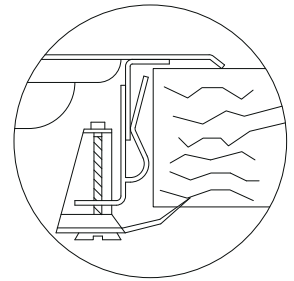
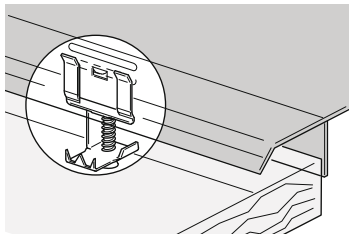
Bordo standard (8 mm)



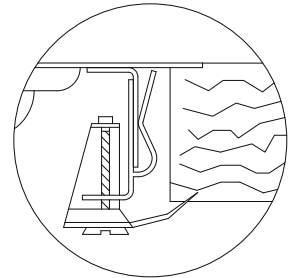
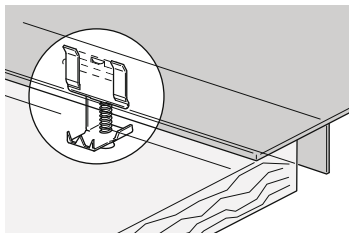
Bordo Q4 (4 mm)



Bordo semifilo (3 mm)



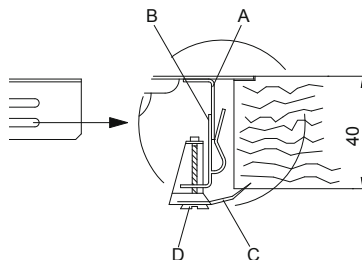
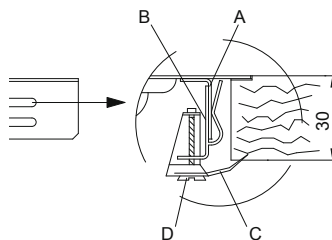
Bordo filotop





Incastrare il gancio B nella squadretta A saldata sul piano, avendo cura di bloccarla negli appositi fori in funzione dello spessore del top (per top con spessore 30 mm, bloccare il gancio nel foro più in alto della squadretta; per top con spessore 40 mm, bloccare il gancio nel foro più in basso della squadretta).

Ruotare la linguetta C fino a posizionarla sotto il top, quindi serrare la vite D.

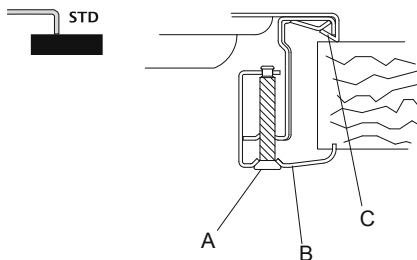
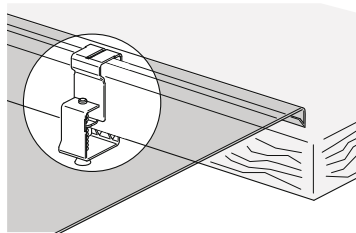


7.2 Ganci scorrevoli

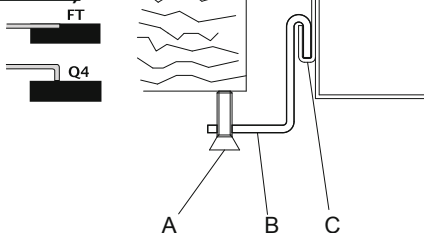
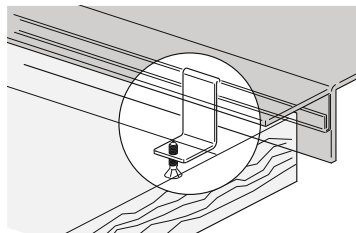
Permettono il fissaggio di piani cottura senza punti di fissaggio predisposti.



Bordo standard (8 mm)



Bordo filotop - Q4 (solo per serie S4000)



Inserire il gancio B nella guida scorrevole C.
Bloccare manualmente il gancio mediante la vite A.

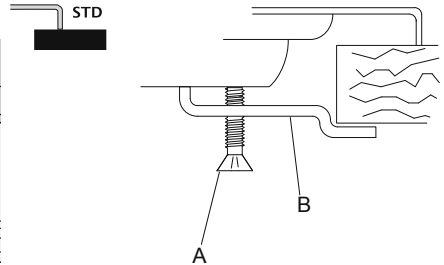
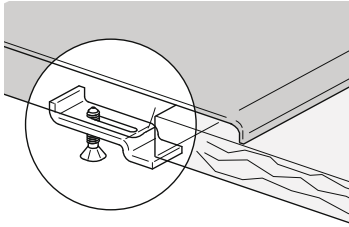


7.3 Staffette fisse

Permettono il fissaggio di piani cottura in punti di fissaggio predisposti.



Bordo standard (8 mm)



Inserire la staffetta B nell'apposita sede del piano.
Bloccare manualmente la staffetta mediante la vite A.

8. Collegamento del piano cottura alla rete gas



E' necessario che l'impianto di alimentazione a gas sia conforme alle norme locali in vigore.

E' necessario verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

IMPORTANTE: Se l'apparecchio viene installato su un forno bisogna evitare di fare passare il tubo del gas sul retro del forno al fine di prevenire surriscaldamenti.



Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo rigido in rame o con un tubo flessibile in acciaio a parete continua e nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma in vigore [Fig.6]. In ogni caso **ogni tubo che si collega alla rete gas deve essere dotato di un rubinetto di intercettazione di sicurezza.**

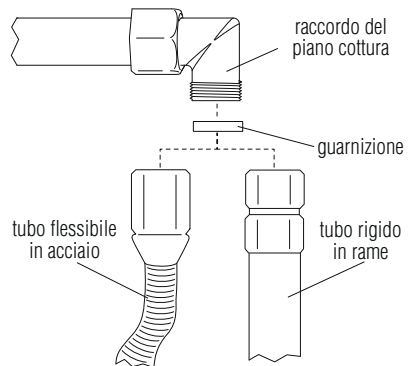


Fig.6: collegamento alla rete del gas



IMPORTANTE: Interporre sempre la guarnizione tra il raccordo presente sul piano ed il tubo di collegamento.




- **Se si utilizza un tubo flessibile in acciaio inox**, questo dovrà essere installato in maniera tale che non possa entrare in contatto con una parte del mobile, ma passi in un punto libero da ingombri e possa essere ispezionato su tutta la lunghezza. Il tubo flessibile dovrà avere una lunghezza inferiore ai 2 metri di estensione massima.
- Il raccordo gas è del tipo con filettatura 1/2" gas ISO R7 conica.



Dopo aver raccordato l'apparecchio alla rete del gas **verificare sempre la tenuta dei raccordi** utilizzando una soluzione saponosa.
E' ASSOLUTAMENTE VIETATO VERIFICARE LA TENUTA IMPIEGANDO FIAMME LIBERE.




Il piano di cottura è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere la tabella **Adattamento ai diversi tipi di gas**  [Pag.13].

8.1 Allacciamento al gas liquido



Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.

Assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella **Adattamento ai diversi tipi di gas**  [Pag.13]. Anche in questo caso l'allacciamento deve essere effettuato con un tubo rigido in rame o con un tubo flessibile in acciaio a parete continua.

9. Ventilazione dei locali



IMPORTANTE: L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme in vigore.



10. Scarico dei prodotti della combustione (aspirazione)



Questo apparecchio non è collegato ad un sistema di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato in accordo con i regolamenti vigenti. Prestare particolare attenzione ai relativi requisiti riguardo la ventilazione.



Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure, mediante aspirazione forzata.

Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, rispettando le posizioni e le distanze indicate dalle norme.



IMPORTANTE: Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.

11. Adattamento ai diversi tipi di gas

Tipo di gas	Bruciatore			Potenza nominale (KW)	Consumo nominale (g/h)	Iniettore (ø mm)	Potenza nominale min. (KW)
	Serie	N.	Rif.				
GAS GPL G30/G31 28-30/37 mbar	II	2	Ausiliario	1,00	73	0,50	0,52
		3	Semirapido	1,75	127	0,65	0,52
		4	Rapido	2,70	196	0,80	0,90
		5	Tripla corona	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	i 0,46 / e 0,66	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Ausiliario	1,10	80	0,52	0,52
		7	Semirapido	1,75	127	0,65	0,52
		8	Rapido	3,00	218	0,85	0,90
		9	Tripla corona	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Ausiliario	1,00	73	0,50	0,52
		12	Semirapido	1,75	127	0,65	0,52
		13	Rapido	3,00	218	0,85	0,90
		14	Doppia corona	5,00	364	i 0,46 / e 0,95	i 0,40 / e 1,70



Tipo di gas	Bruciatore			Potenza nominale (KW)	Consumo nominale (l/h)	Iniettore (ø mm)	Potenza nominale min. (KW)
	Serie	N.	Rif.				
GAS METANO G20 20 mbar	II	2	Ausiliario	1,00	95	0,72	0,52
		3	Semirapido	1,75	167	0,97	0,52
		4	Rapido	2,70	257	1,08	0,90
		5	Tripla corona	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	i 0,72 / e 1,02	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Ausiliario	1,10	105	0,73	0,52
		7	Semirapido	1,75	167	0,98	0,52
		8	Rapido	3,00	285	1,26	0,90
		9	Tripla corona	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Ausiliario	1,00	95	0,72	0,52
		12	Semirapido	1,75	167	0,97	0,52
		13	Rapido	3,00	285	1,32	0,90
		14	Doppia corona	5,00	476	i 0,75 / e 1,51	i 0,40 / e 1,70



L'apparecchio è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli sui bruciatori, e regolare la fiamma minima sui rubinetti gas. Per la sostituzione degli ugelli, occorre procedere come descritto nei paragrafi seguenti.

11.1 Sostituzione ugelli piano di cottura



IMPORTANTE: Prima di eseguire le seguenti operazioni assicurarsi sempre che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.



1. Estrarre le griglie, rimuovere tutti i cappellotti e le corone spartifiamma.
2. Con una chiave a tubo da 7 mm svitare gli ugelli dei bruciatori [Fig.7].
3. Procedere alla sostituzione degli ugelli dei bruciatori secondo il gas da impiegare (tabella "Adattamento ai diversi tipi di gas" [Pag.13]).
4. Riposizionare correttamente i bruciatori nelle sedi appropriate.

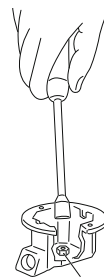


Fig.7: sostituzione degli ugelli



IMPORTANTE: Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire l'etichetta posta sul carter dell'apparecchio con quella corrispondente al nuovo gas.

12. Regolazione del minimo



Istruzioni per gas città e metano

1. Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima.
2. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione [Fig.8] all'interno o a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare. In presenza di rubinetto gas a 2 vie [Fig. 12-13] vi sono 2 viti di regolazione del minimo.
3. Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore (ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo la fiamma non dovrà spegnersi).
4. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.

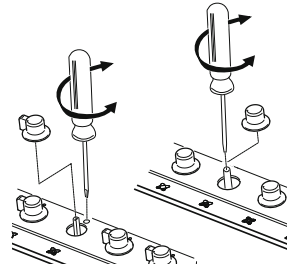


Fig.8: regolazione del minimo



Istruzioni per gas liquido (GPL)

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata all'interno o a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli).

13. Collegamento elettrico del piano cottura



IMPORTANTE: Prima di eseguire le seguenti operazioni assicurarsi sempre che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sotto il carter dell'apparecchio. **Questa targhetta non deve mai essere rimossa.**



È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

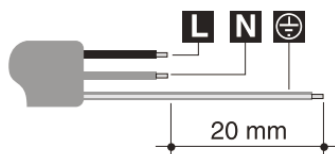
- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
- Se si utilizza un collegamento con spina e presa verificare che queste siano dello stesso tipo. **Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.**



IMPORTANTE: Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manutenzione anche di una singola parte dell'apparecchio.



In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo del tipo H05RR-F di sezione 3x0,75 mm².



L marrone

N blu

 giallo-verde

14. Uso del piano cottura

14.1 Accensione dei bruciatori



Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.

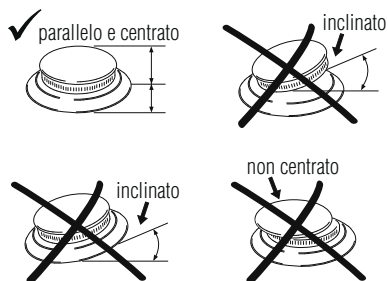


Fig.9: *posizione delle corone*



Su alcuni piani di cottura sono montati i nuovi bruciatori denominati "III serie". Il sistema bloccante tra coperchio (B) e spartifiamma (A) garantisce il perfetto posizionamento e grande praticità nella pulizia.

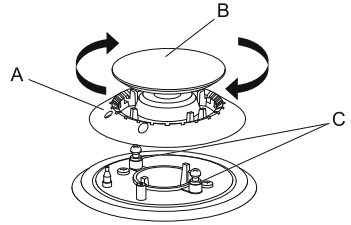


Fig.10: *posizionamento del bruciatore III serie*

Il coperchio superiore (B) dei bruciatori deve essere collocato nell'apposita sede con le due tacche di inserimento in corrispondenza dei due cilindretti sottostanti (C) ed avvitato in senso orario.



In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettrica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Se non si accende nei primi 15 secondi, portare la manopola su ● [chiuso] e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza. Attendere qualche istante e ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola più a lungo. Una volta acceso il bruciatore si può regolare la fiamma a seconda delle necessità.

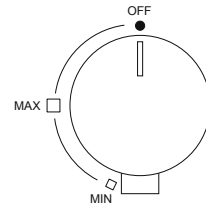


Fig.11: *manopola bruciatore standard*

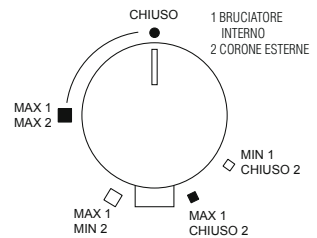


Fig.12: *manopola bruciatore dual (S4000) / doppia corona*



Al termine di ogni utilizzo del piano, verificare sempre che le manopole di comando siano in posizione ● [chiuso].

Se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, dopo un intervallo di circa 20 secondi interverrà un dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. In questo caso riportare la manopola in posizione di ● [chiuso] e non tentare la riaccensione del bruciatore per almeno 60 secondi.

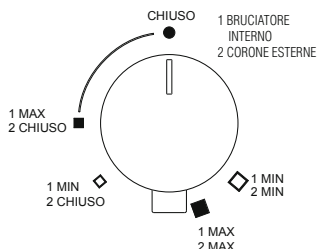


Fig.13: manopola bruciatore dual (GIOTTO/VULCANO)

14.2 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori



Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto e regolare, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati (vedere paragrafo “**Diametro dei recipienti**” [Pag.18]). Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta ad impedire la trascinazione del liquido.

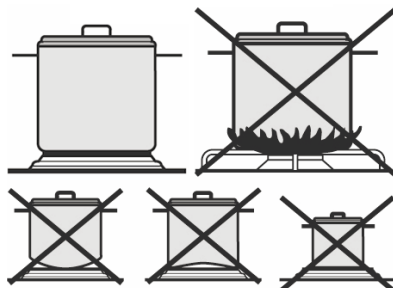


Fig.14: uso dei recipienti



Durante la cottura, anche per evitare scottature o danni al piano per eccessivo calore, tutti i recipienti o le bisticchiere non devono superare le misure indicate nel paragrafo “**Diametro dei recipienti**” [Pag.18]). Non riscaldare pentole o padelle vuote, in quanto si potrebbero surriscaldare.



Utilizzando grassi od olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi. Se una pentola contenente grassi o olio s'infiamma, non versarvi sopra acqua perchè potrebbe causare ustioni; spegnere il fuoco coprendo la pentola con un panno bagnato e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

14.3 Diametro dei recipienti

- Bruciatore ausiliario: da 6 a 14 cm
- Bruciatore semirapido: da 15 a 20 cm



- Bruciatore rapido: da 21 a 26 cm
- Bruciatori doppia corona, tripla corona, dual: da 24 a 28 cm



Durante il funzionamento, il piano di cottura genera calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben arieggiata. L'uso prolungato dell'apparecchio con alcuni o tutti i bruciatori può richiedere una ventilazione aggiuntiva come l'apertura di una finestra e/o una maggiore potenza di aspirazione da parte della cappa aspirante.

15. Pulizia e manutenzione



Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'apparecchio.

Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

Evitare di lasciare sull'acciaio, sulle griglie e sulle altre parti dell'apparecchio, sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro, ...)

15.1 Pulizia dell'acciaio inox

Per una buona conservazione dell'acciaio inox occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

15.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d'uso: versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie. Asportare infine completamente il prodotto con un panno umido pulito.

15.1.2 Macchie di cibo o residui



Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti per acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

Come prodotto per la pulizia dell'acciaio si consiglia Foster Steel Clean; per informazioni sulla sua reperibilità rivolgersi al centro di assistenza tecnica.

Non servirsi di detersivi chimici come spray per forno o smacchiatori.



15.2 Pulizia dei componenti gas

Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma sono estraibili per facilitare la pulizia: lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo avendo cura di togliere ogni incrostazione ed asciugarli immediatamente con un panno. Rimontare i cappellotti sulle relative corone. I componenti in ghisa, come le griglie, e i bruciatori non vanno messi in lavastoviglie.

Per un buon funzionamento le candele d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido e poi asciugarle. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.

Pulire regolarmente i cappellotti e le corone spartifiamma al termine di ogni uso. Per lo sporco meno ostinato e per la lucidatura dello spartifiamma utilizzare crema Foster Steel Clean con panno in microfibra lungo la direzione della finitura.

15.3 Pulizia dei pianalini smaltati

Per una buona conservazione del pianalino smaltato è necessario pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

Per pulire e conservare lo smalto usare sempre e solo un panno in microfibra inumidito e con sapone neutro. Non usare prodotti che contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

15.4 Pulizia delle manopole

Le manopole vanno pulite con un panno morbido, inumidito con acqua tiepida ed asciugate accuratamente. Per facilitare la pulizia è possibile estrarre le manopole tirandole verso l'alto.

Non utilizzare prodotti aggressivi contenenti alcool, cloruri o prodotti abrasivi.

15.5 Serigrafia pianalino

Fare particolare attenzione a non usare alcun prodotto abrasivo o chimico sopra la serigrafia del pianalino. Usare solamente un panno in microfibra inumidito.



Foster S.P.A. non risponde delle possibili inesattezze imputabili a errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente opuscolo. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche di funzionalità e sicurezza.

Dear Customer,

We thank you for having chosen a Foster cooker hob.

Your preference is our pride and satisfaction.

In this document are the recommendations and instructions that will enable you to make the best use of the purchased cooker hob and guarantee its best preservation in time. We ask that you take a few minutes to protect the efficiency of the product and for your satisfaction.

With kind regards

Foster spa

Table of Contents



GENERAL WARNINGS

General recommendation to be consulted before installation and use of the purchased cooker hob.

1.	Usage warnings	22
2.	Safety warnings.....	23
3.	Warnings for disposal.....	23
4.	Know your appliance.....	24



INSTALLER INSTRUCTIONS

They are intended for the qualified technician that will complete appliance installation, commissioning and initial testing.

5.	First installation	25
6.	Positioning in the work top.....	25
7.	Fastening the cooker hob to the cabinet.....	27
8.	Connecting the cooker hob to the gas network.....	30
9.	Room ventilation.....	31
10.	Discharging combustion products (exhaust).....	32
11.	Adapting to different types of gasses.....	32
12.	Adjustment of the minimum.....	34
13.	Electrical connection of the cooker hob.....	34



USER INSTRUCTIONS

The indicate usage recommendations, a description of controls and the correct cleaning and maintenance operations for the appliance.

14.	Cooker hob use.....	35
15.	Cleaning and maintenance.....	38
	Gas cooker hobs summary.....	213



1. Usage warnings



This manual is an integral part of this appliance. It is necessary to keep it undamaged and on hand for the entire life cycle of the hob. **We recommend carefully reading** this document and all instructions contained within **before using the appliance**.

Installation must be completed by qualified personnel according to current standards. **This appliance** is intended for domestic type use, and **is conform with CE Directives** currently in force: 2009/142/EC (appliances burning gaseous fuels), 2006/95/EC, 2004/108/EC.



The appliance has been manufactured to carry out the following function: **COOKING AND HEATING FOOD, ANY OTHER USE MUST BE CONSIDERED IMPROPER.**

The manufacturer declines any responsibility for uses that are different from those indicated.

- Never use this appliance for heating environments.
- Do not leave packaging material waste unguarded in the household environment.
- Separate the various packaging waste materials and deliver them to the closest selective waste collection centres.



This appliance has a mark pursuant to European Directive 2002/96/EC with regard to waste, electric and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). This Directive defines the Standards for the collection and recycling of dismissed appliances valid throughout the territory of the European Union.



The identification plate, with technical data, serial number and marking, **is positioned in view under the housing** [Fig. 1].

THE PLATE MUST NEVER BE REMOVED.

The regulations settings of the appliance are specified in the rating label.

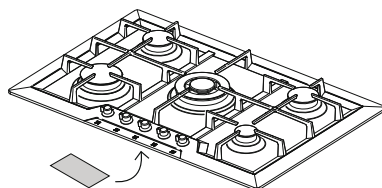


Fig. 1: *position of the identification plate*



2. Safety warnings



In your interest and for your safety, **by law it has been established that installation and service for all electric or gas appliances must be carried out by qualified personnel, according to current regulations and the requirements of local companies supplying gas and electric power.**

- Gas or electric appliances must always be disengaged by competent persons.
- The plug to be connected to the power supply cable and the related socket must be of the same kind and conform to regulations in force.
- The socket must be accessible once the appliance is installed.
- Never detach the plug by pulling on the cord.
- It is mandatory to have an earth connection as per modes foreseen in the electrical system safety standards.
- Do not block the openings and ventilation and heat dispersion slots.



Immediately after installation complete a short test on the appliance following the instructions contained in subsequent pages in this manual. **If it does not operate correctly, disconnect the appliance from the power mains and contact the closest technical assistance centre: NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.**

During use the appliance becomes very hot. The use of proper thermal gloves is recommended for any type of operation. This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless supervised or instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. **CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO MAKE SURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.**



The manufacturer declines any liability for damages to persons or property, caused by the non observance of the following regulations or resulting from tampering with even a single part of the appliance and using non original spare parts.

3. Warnings for disposal

OUR CARE FOR THE ENVIRONMENT

Our products are packaged using non polluting materials, that are therefore compatible with the environment and recyclable. We request your cooperation in making sure that packaging materials are



disposed of correctly. Contact your reseller or competent organizations in your area for information about waste collection centres, recycling and disposal.



DO NOT ABBANDON THE PACKAGING MATERIAL OR PARTS OF IT. THEY MAY CREATE A SUFFOCATION DANGER FOR CHILDREN, ESPECIALLY PLASTIC BAGS.

Even your old appliance must be disposed of properly, this will contribute to avoiding negative environmental and health consequences, that would occur as a result of improper disposal.



IMPORTANT: this appliance cannot be treated as household waste. Deliver the old appliance to the local company that is authorised to collect appliances that are no longer in use. A proper disposal makes an intelligent recovery of precious materials. It is also necessary to cut the cable connecting to the power mains and remove it along with the plug.

4. Know your appliance


All drawings relating to the Foster cooker hobs manufactured today, are at the end of this manual, **Gas cooker hobs summary**  [Page 213].

We ask that you recognise the drawing of the cooker hob you have purchased to familiarise with the main technical-functional features.

For research practicality the cooker hobs are distinguished in two macro-families:

- **Traditional built-in cooker hobs:** "8 mm edge", "Q4 edge" and "semi-flush edge";
- **Flush built-in cooker hobs:** "flush-mount" edge.

Regardless of the type of edge, the first group has a simple traditional built-in hole. The cooker hobs with "flush-mount" edge have a more detailed drawing to enable realisation of the "made to measure" hole, or having a step necessary to house the edge of the cooker hub so it is "flush" with the worktop.

Numbers in correspondence with the burners are present in all drawings. Such numbers identify the type of burner. To know the powers of the burners of the gas cooker hub you purchased, refer to reading the powers table depending on the type of gas used  [Page 213].



5. First installation



Do not leave packaging material waste unguarded in the household environment. **Separate the various packaging waste materials and deliver them to the closest selective waste collection centres.**

In order to remove all manufacturing residues, we recommend cleaning the appliance.

For further information on cleaning see **Chapter 15**  [Page 38].

6. Positioning in the work top

This built-in cooker hob is of Class 3.




The following interventions require masonry and/or carpentry work and must therefore be completed by a competent technician. Installation can be completed on different materials, such as masonry, metal, solid wood and plastic laminated wood, as long as it is heat resistant (T 100°C).

6.1 Installation on the support structure (worktop) of a traditional built-in cooker hob (8 mm edge, Q4 edge, semi-flush edge)



Cut an opening on the top surface of the cabinet with the dimensions and position indicated here below and represented in the drawing [Fig. 2].

The dimensions of the built-in hole are shown in the **Gas cooker hobs summary - models with traditional built-in**  [Page 213], in correspondence of the drawing of the purchased cooker hob.

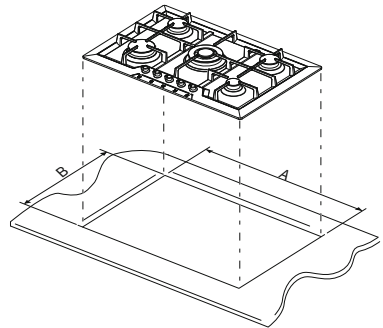


Fig. 2: cutting the hole for the built-in



- The distance of the cooker hob from the back edge must be at least 50 mm;
- The distance of the cooker hob from the walls that exceed worktop height must be at least 100 mm;
- Should a hood be installed above the hob, see the hood assembly instructions which provide the correct distance to be respected.

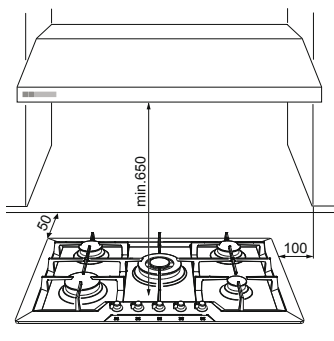


Fig. 3: cooker hob distances



- Carefully position the supplied insulating gasket along the external perimeter of the hole created on the worktop, trying to make it adhere along the entire surface by slightly pressing it by hand [Fig. 4].
- Once these operations have been completed, use the supplied brackets to fasten the hob to the structure. Refer to the **“Fastening the cooker hob to the cabinet”** paragraph [Page 27].

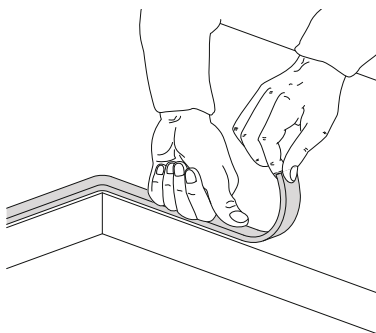


Fig. 4: positioning the insulating gasket

6.2 Installation on the support structure (worktop) of a flush built-in cooker hob (flush-mount edge)



This type of appliance requires **milling on the 1.5 mm deep worktop**, which measurements are indicated in the top drawing, identifiable in the section **Gas cooker hobs summary - models with “flush” built-in** [Page 213]. The step is necessary to house the cooker hob edge so that it is “flush” with the worktop.



- Accurately clean milling.
- Before positioning the top, lay the sealer gasket provided on the entire milling surface [Fig. 5].
- Once these operations have been completed, use the supplied brackets to fasten the hob to the structure. Refer to the “**Fastening the cooker hob to the cabinet**” paragraph [Page 27].

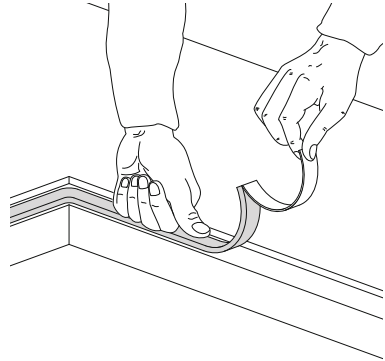


Fig. 5: positioning the insulating gasket



A constant light of at least 0.5 mm is envisioned between the external dimensions of the stainless steel platform and the internal dimensions of the lowering that must be respected during assembly. The temperatures that develop during use of the cooker hub induce a slight elongation on the stainless steel platform, therefore, the envisioned light enables avoiding any interferences. With regard to the kitchen worktop, the temperatures induced by the cooker hub - whether in the section and on the contact top - are very contained. We recommend assembling the cooker hubs with flush-mount edge on water-repellent materials.

7. Fastening the cooker hob to the cabinet



Fasten the supplied hooks to the brackets under the appliance, as shown here below. The supplied hooks make it possible to fasten to a top whose thickness is between 30 and 40 mm.



IMPORTANT:

- For fastening this product to the support structure, the use of **mechanical or electric screwdrivers is not recommended** and only moderate pressure must be exerted by hands to the clamping parts.
- The surface under the appliance must be at at least 5 mm from the bottom of it and must have **an opening for passing gas and electric conduit that is at least 50x50 mm.**
- **If this product is installed above an oven, it must be equipped with a cooling fan.**

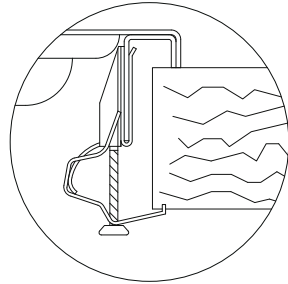
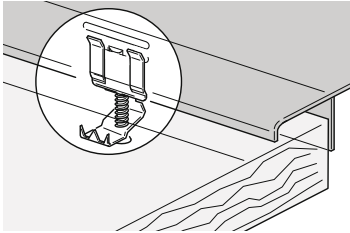


7.1 Fixed hooks

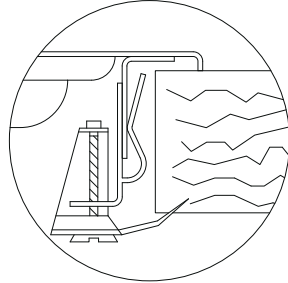
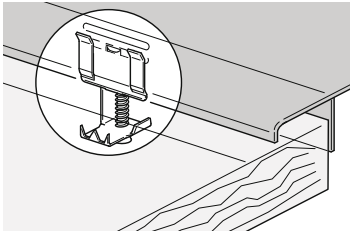
They make it possible to fasten the cooker hob using fixing frames pre-set along specific points.



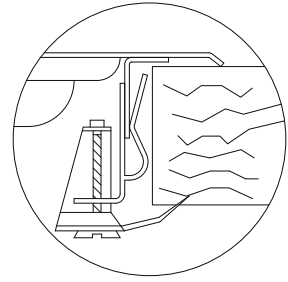
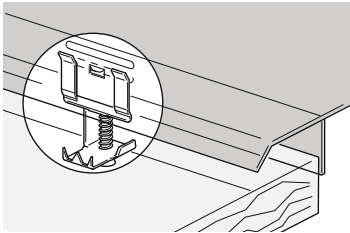
Standard edge (8 mm)



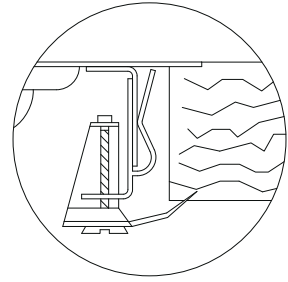
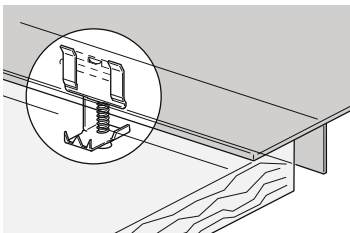
Q4 edge (4 mm)



Semi-flush edge (3 mm)



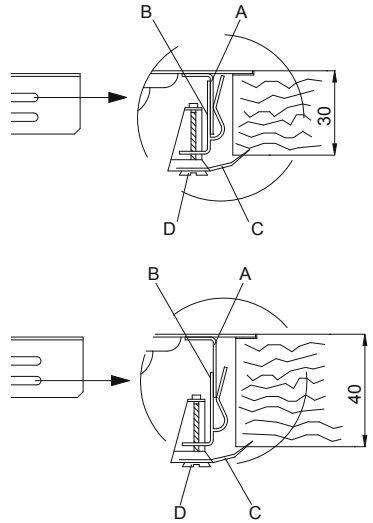
Flush-mount edge





Set hook B in frame A welded to the hob, making sure that it is blocked in the specific holes based on top thickness (for a 30 mm thick top, lock the hook in the the highest hole in the frame; for a 40 mm thick top, block the hook in the lowest hole of the frame).

Rotate tongue CA until it is positioned above the top, then tighten screw D.

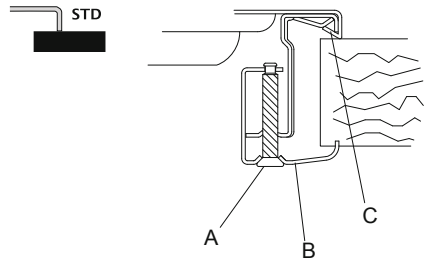
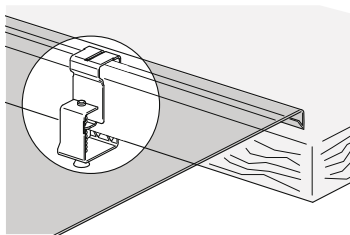


7.2 Sliding hooks

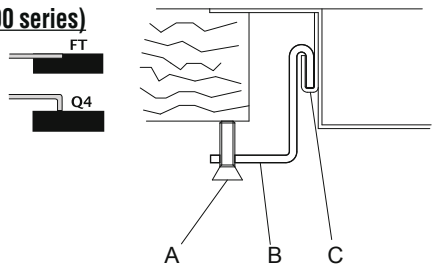
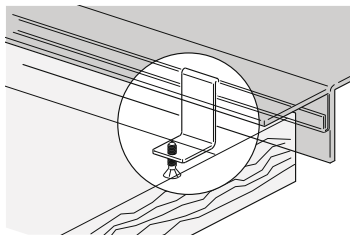
Make it possible to fasten the cooker hob without pre-set fastening points.



Standard edge (8 mm)



Flush-mount edge - Q4 (only for S4000 series)



Insert hook B in the sliding guide CA.
Manually lock the hook using screw A.

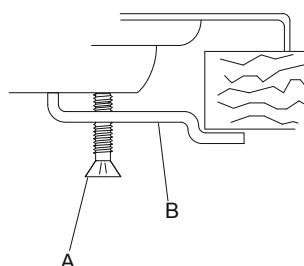
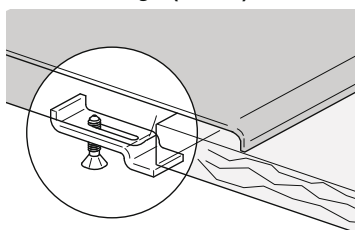


7.3 Fixed brackets

Make it possible to fasten the cooker hob in pre-set fastening points.



Standard edge (8 mm)



Introduce the bracket B in appropriate top seat.
Manually lock the bracket using screw A.

8. Connecting the cooker hob to the gas network



It is necessary for the gas supply system to conform to local regulations in force.

It is necessary to verify that local distribution conditions (gas nature and pressure) and the appliance adjustment status are compatible.

IMPORTANT: If the appliance is installed above an oven, it is necessary to avoid passing the gas tube behind the oven in order to avoid overheating.



The connection to the gas supply network can be completed using rigid copper piping or with a continuous flexible steel pipe on the wall, according to established regulations that are parts of the regulations in force [Fig. 6]. In any case every pipe connected to the gas supply network must be equipped with a safety interception valve.

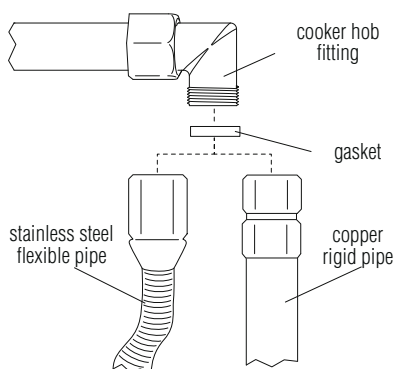


Fig. 6: connection to the gas supply network



IMPORTANT: Always place the gasket between the hob fitting and the connection pipe.




- **If using a stainless steel flexible pipe**, it must be installed so that it does not come in contact with any part of the cabinet, but passes through an unoccupied area where its entire length can be inspected. Maximum extension of the flexible pipe must be less than 2 metres.
- The gas fitting is the type with a 1/2" gas ISO R7 tapered thread.



After connecting the appliance to the gas supply network **always verify fittings seal** using a soapy solution.

VERIFYING THE SEAL USING NAKED FLAMES IS ABSOLUTELY PROHIBITED.




The cooker hob is tested for methane gas G20 (2H) at a pressure of 20 mbar. For supplying with other types of gas, see the **Adapting to the different types of gas table**  [Page 32]

8.1 Connection to liquid gas



Use a pressure regulator and realise connection on cylinder in compliance with the prescriptions established by the current Standards.

Ensure the supply pressure respects the values indicated in the table Adapting to different types of gasses  [Page 32]. In this case also, connection must be carried out with copper rigid pipe or with stainless steel flexible pipe with continuous wall.

9. Room ventilation



IMPORTANT: The appliance can only be installed in rooms that are permanently ventilated, as required by standards in force.



10. Discharging combustion products (exhaust)



This appliance is not connected to a combustion-byproduct evacuation system. It must be installed in accordance with the existent regulations. Please pay particular attention to the regulations concerning ventilation.



Discharge of combustion products must be ensured through hoods connected to an efficient natural draught flue, or through a forced exhaust.

An efficient exhaust system requires an accurate design by a specialist that is approved for this work, following positions and distances contained in regulations.



IMPORTANT: At the end of the intervention the installer must issue a conformity certificate.

11. Adapting to different types of gasses

Gas type	Burner			Nominal power (KW)	Rated consumption (g/h)	Injector (ø mm)	Min. nominal power (KW)
	Series	No.	Ref.				
LPG GAS G30/G31 28-30/37 mbar	II	2	Auxiliary	1,00	73	0,50	0,52
		3	Semi-quick	1,75	127	0,65	0,52
		4	Quick	2,70	196	0,80	0,90
		5	Triple crown	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	i 0,46 / and 0,66	i 0,30 / and 1,40
	III	6	Auxiliary	1,10	80	0,52	0,52
		7	Semi-quick	1,75	127	0,65	0,52
		8	Quick	3,00	218	0,85	0,90
		9	Triple crown	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Auxiliary	1,00	73	0,50	0,52
		12	Semi-quick	1,75	127	0,65	0,52
		13	Quick	3,00	218	0,85	0,90
		14	Dual gear	5,00	364	i 0,46 / and 0,95	i 0,40 / and 1,70



Gas type	Burner			Nominal power (KW)	Rated consumption (g/h)	Injector (ø mm)	Min. nominal power (KW)
	Series	No.	Ref.				
METHANE GAS G20 20 mbar	II	2	Auxiliary	1,00	95	0,72	0,52
		3	Semi-quick	1,75	167	0,97	0,52
		4	Quick	2,70	257	1,08	0,90
		5	Triple crown	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	i 0.72 / and 1.02	i 0,30 / and 1,40
	III	6	Auxiliary	1,10	105	0,73	0,52
		7	Semi-quick	1,75	167	0,98	0,52
		8	Quick	3,00	285	1,26	0,90
		9	Triple crown	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Auxiliary	1,00	95	0,72	0,52
		12	Semi-quick	1,75	167	0,97	0,52
		13	Quick	3,00	285	1,32	0,90
		14	Dual gear	5,00	476	i 0.75 / and 1.51	i 0,40 / and 1,70



The appliance is tested for methane gas G20 (2H) at a pressure of 20 mbar. When using with other types of gas it is necessary to replace the burner nozzles, and adjust the minimum flame on the gas taps. For nozzle replacement, proceed as described in the following paragraphs.

11.1 Cooker hob nozzle replacement



IMPORTANT: Before completing the following operations, always make sure that the appliance is disconnected from the power mains.




1. Remove the grids, remove all flame spreading caps and crowns.
2. Using a 7 mm tube spanner, unscrew the burner nozzles [Fig.7].
3. Proceed with burner nozzle replacement based on the type of gas to be used (table **“Adapting to different types of gasses”**  [Page 32]).
4. Correctly reposition the burner in its seat.



Fig. 7: nozzle replacement



IMPORTANT: After adjusting for use with a gas that is different from the initial testing one, replace the label on appliance housing with the one that corresponds to the new gas type.

12. Adjustment of the minimum



Instructions for urban and methane gas

1. Light the burner and bring it to the minimum position.
2. Remove the gas tap knob and turn the adjustment screw [Fig. 8] inside or on the side of the tap rod (depending on the model), until a regular minimum flame is obtained. When a two-way gas tap is present [see Fig. 12-13] there are two screws for minimum gas flow adjustment.
3. Re-assemble the knob and verify burner flame stability (when quickly rotating the hand from maximum to minimum position the flame must not shut off).
4. Repeat the operation on all gas taps.

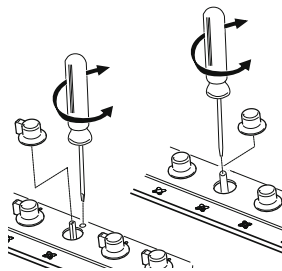


Fig. 8: adjustment of the minimum



Instructions for liquid gas (LPG)

Tighten the screw inside, or on the side of the tap (depending on the mode), rod clockwise completely.

13. Electrical connection of the cooker hob



IMPORTANT: Before completing the following operation, always make sure that the voltage and sizing of the power supply line correspond to the characteristics indicated on the plate located under the housing of the appliance. **This plate must never be removed.**



It is mandatory to have an earth connection as per modes foreseen in the electrical system safety standards.

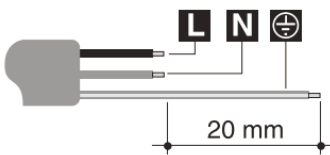
- For direct connection to the electric mains, a device must be applied which guarantees disconnection from the mains with a contact opening distance which allows complete disconnection in overvoltage category III conditions in compliance with installation rules.
- If using a connection with a plug and socket, verify that they are of the same type. **Avoid using reducers, adaptors or diverters because they may cause overheating or burns.**



IMPORTANT: The manufacturer declines any liability for damages to persons or property, caused by the non observance of the following regulations or resulting from tampering with even a single part of the appliance.



When replacing the power cable, a H05RR-F type cable must be used with a 3x0,75 mm² cross-section.



- L** brown
- N** blue
- yellow-green

14. Cooker hob use

14.1 Lighting the burners



Before lighting hob burners, make sure that the flame spreading crowns are positioned in their seat with the respective caps.

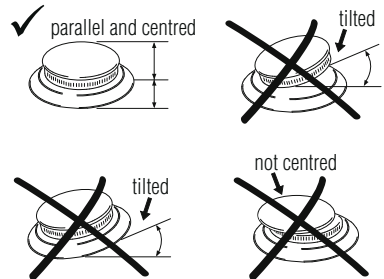


Fig. 9: crown position



The new burners called "Series III" are assembled on certain cooker hobs. The lock system between cover (B) and flame spreading (A) guarantees perfect positioning and large cleaning ability.

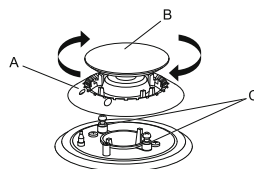


Fig. 10: positioning of the series III burner

The upper cover (B) of the burners must be placed in opposite seat with the two introductions notches in correspondence of the two cylinders below (C) and tighten clockwise.



The associated burner is indicated near each knob. The appliance is equipped with an electric ignition device. It is sufficient to press the knob and rotate it anti-clockwise to the maximum flame symbol, until it is lit. If it does not ignite within the first 15 seconds, bring the knob on ● [chiuso] (closed) and do not try to re-ignite for 60 seconds.

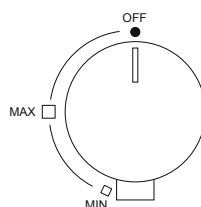


Fig. 11: standard burner knob

Once it is lit, keep the knob pressed for a few seconds in order for thermocouple to heat up. It is possible that the burner shuts off when the knob is released: this means that the thermocouple was not sufficiently heated. Wait a few seconds and repeat the operation, keeping the knob pressed for a little longer. Once the burner is lit, it is possible to adjust the flame based on need.

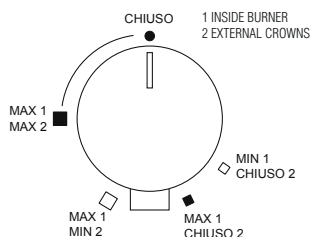


Fig. 12: burner knob dual (S4000)/dual gear



After every use of the hob, always verify that the control knobs are in ● [chiuso] (closed) position.

If the burners were to shut off accidentally, after about 20 seconds a safety device intervenes and blocks gas output, even when the tap is open. In this case bring the knob to ● [chiuso] (closed) position and do not try to light the burner for at least 60 seconds.

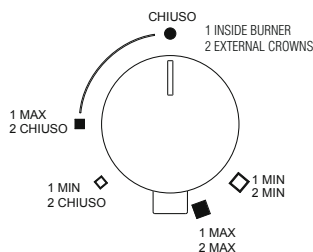



Fig. 13: burner knob dual (GIOTTO/VULCANO)



14.2 Practical recommendations for burner use



For better burner yield, and minimum gas consumption, it is necessary to use flat and regular bottom pots, equipped with a cover and proportioned to the burner, in order to avoid that the flame goes up their sides (see the “**Pots diameter**” paragraph  [Page 37]). When boiling, reduce the flame as much as needed to make sure that the liquid does not overflow.

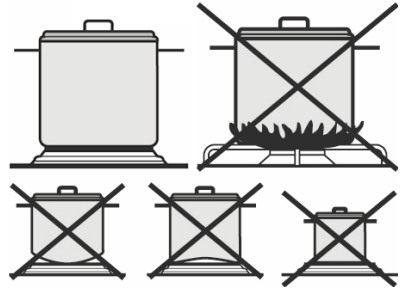



Fig. 14: pots use



During cooking, all containers or steak pans, also to avoid burns or damage to the hob, must not exceed the measurements indicated in the paragraph “**Pot diameter**”  [Page 37]). Do not heat empty pots or pans, because they may overheat.



When using greases or oils, pay careful attention because, when overheating, they may catch on fire. If a pan containing greases or oil catches on fire, do not pour water on it because it may cause burns; extinguish the fire by covering the pan with a wet cloth and disconnect the appliance from the power mains.

14.3 Pot diameter

- Auxiliary burner: from 6 to 14 cm
- Semi-quick burner: from 15 to 20 cm
- Quick burner: from 21 to 26 cm
- Double crown, triple crown, dual burners: from 24 to 28 cm



During operation, the cooker hob generates heat and humidity in the room it is installed in. Make sure that the kitchen is well ventilated. A prolonged used of the appliance with some or all burners may require additional ventilation such as opening a window and/or a greater suction power from the exhaust hood.



15. Cleaning and maintenance



Do not use a steam jet to clean the appliance.

Before any intervention it is necessary to disengage the appliance power supply.

Avoid leaving acid or alkaline (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice,...) substances on the steel, grids and other parts of the appliance.

15.1 Cleaning the stainless steel

In order to properly preserve the stainless steel, it is necessary to regularly clean it after each use, once it has cooled down.

15.1.1 Daily ordinary cleaning

In order to clean and preserve stainless steel surfaces, only use specific products that do not contain abrasives or chlorine based acid substances.

Mode of use: pour the product on a damp cloth and pass on the surface. Take off the product thoroughly with a clean damp cloth.

15.1.2 Food stains or residue



Absolutely avoid using metal sponges and sharp scrapers to avoid damaging the surfaces. Use normal products for steel, non abrasives, using wood or plastic material tools if needed. Carefully rinse and dry using a soft cloth or a deerskin.

We recommend using Foster Steel Clean to clean the steel; for information on where it can be obtained, contact the after-sales technical assistance centre.

Do not use chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

15.2 Cleaning gas components

The grids, caps and flame spreading crowns are removable in order to simplify cleaning: wash then in hot water with non abrasive detergent, making sure that any crud is removed and dry them immediately using a cloth. Re-assemble the caps on their crowns. The cast iron components, like the grids and the burners, must never be washed in dishwashers.

For the ignition glow plugs to work correctly, the thermocouples must always be clean. Frequently check them and, if necessary, clean using a wet cloth and then dry them. Any dry residue must be removed using a wood toothpick or a needle.

The flame-diffusers and burner caps must be cleaned regularly at the end of each use. For normal dirt and to shine the flame-diffuser use Foster Steel Clean crème with a microfiber cloth. Apply following the direction of the aluminium brushing.



15.3 Cleaning of enameled top-sheets

In order to properly maintain the enameled top-sheets it is necessary to clean them regularly at the end of each use, after having waited for it to cool down.

To clean the enamel always use only a damp microfiber cloth and neutral soap.

Do not use products containing abrasives or acid substances based on chlorine.

Imperatively avoid to use metallic sponges or sharp objects, so as not to damage the surface.

15.4 Cleaning of knobs

The knobs should be cleaned with a soft cloth dampened with water, and dried carefully.

In order to facilitate the cleaning it is possible to extract the knobs by pulling them upwards.

Do not use aggressive cleaning products containing alcohol, chlorides or abrasive products.

15.5 Markings of the top-sheet

Please take special care not to use any abrasive or chemical product on the markings (serigraphy) of the top-sheet. Use only a damp microfiber cloth.



Foster S.P.A. will not answer for the possible inaccuracies contained in this manual attributable to printing or transcription errors. The right is reserved to make amendments to own products considered necessary or useful, also in the interest of the utility, without jeopardising its functional and safety features.

Cher client,

nous vous remercions pour avoir choisi une plaque de cuisson Foster.

La préférence que vous nous avez accordé nous remplit d'orgueil et de satisfaction.

Ce document regroupe les conseils et les instructions qui permettront d'utiliser de façon optimale la plaque de cuisson et d'en garantir une bonne conservation dans le temps. Nous vous demandons quelques minutes d'attention afin de préserver l'efficacité du produit ainsi que votre satisfaction.

Sincères salutations

Foster spa

Index



AVERTISSEMENTS GENERAUX

Les conseils généraux à consulter avant l'installation et l'utilisation de la plaque de cuisson achetée.

1.	Avertissements pour l'utilisation	41
2.	Avertissements pour la sécurité	42
3.	Avertissements pour l'élimination	42
4.	Apprenez à connaître votre appareil	43



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et la vérification de l'appareil.

5.	Avant l'installation.....	44
6.	Mise en place sur le plan de travail.....	44
7.	Fixation de la plaque de cuisson au meuble.....	46
8.	Raccordement de la plaque de cuisson au réseau du gaz.....	49
9.	Aération des locaux.....	50
10.	Evacuation des produits de combustion (aspiration).....	51
11.	Adaptation aux différents types de gaz	51
12.	Réglage du minimum.....	53
13.	Raccordement électrique de la plaque de cuisson.....	53



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

14.	Utilisation de la plaque de cuisson	54
15.	Nettoyage et entretien.....	57
	Récapitulation des plaques de cuisson à gaz.....	214



1. Avertissements pour l'utilisation



Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il doit être conservé intact et à portée de la main pendant toute la cycle de vie de la plaque de cuisson. **Nous conseillons de lire attentivement** ce document ainsi que toutes les indications qu'il contient **avant d'utiliser l'appareil.**

L'installation devra être effectuée par un personnel qualifié et dans le respect des normes en vigueur. **Cet appareil** est prévu pour une utilisation de type domestique, et **il est conforme aux directives CE** actuellement en vigueur: 2009/142/CE (appareils à gaz), 2006/95/CE, 2004/108/CE.



L'appareil est fabriqué pour : **CUIRE ET RECHAUFFER LES ALIMENTS ; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ETRE CONSIDEREE NON CONFORME.**

Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les utilisations non conformes à celles indiquées.

- Ne jamais utiliser cet appareil pour réchauffer les pièces.
- Ne pas laisser les résidus de l'emballage sans surveillance en milieu domestique.
- Séparer les différents matériaux de rebut provenant de l'emballage et les livrer au centre de récolte différenciée le plus proche.



Cet appareil dispose de marquage aux sens de la directive européenne 2002/96/CE en matière de déchets, d'appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Cette directive définit les normes pour la récolte et le recyclage des appareils inutilisés valables sur tout le territoire de l'union européenne.



La plaquette d'identification, avec les données technique, le numéro de série et le marquage **est visiblement positionnée sous le carter** [Fig. 1].

IL EST INTERDIT D'ENLEVER LA PLAQUETTE.

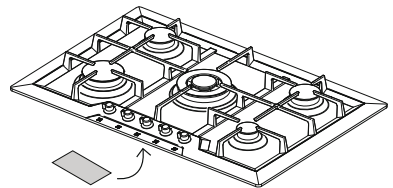


Fig. 1 : emplacement de la plaquette d'identification

Les conditions de réglage de l'appareil sont spécifiées sur l'étiquette caractéristique.

2. Avertissements pour la sécurité



Dans votre intérêt et pour votre sécurité, **la loi établit que l'installation et l'assistance de tous les appareils électriques ou à gaz doit être effectuée par un personnel qualifié dans le respect des normes en vigueur et des conditions des sociétés locales de fourniture du gaz et de l'énergie électrique.**

- Les appareils à gaz ou ceux électriques doivent toujours être déconnectés par des personnes compétentes.
- La fiche à brancher au câble d'alimentation ainsi que la prise respective devront être du même type et conformes aux normes en vigueur.
- La prise devra être accessible à l'appareil encastré.
- Ne jamais débrancher la fiche en tirant le câble.
- La mise à la terre conforme aux modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique est obligatoire.
- Ne pas boucher les ouvertures, les fissures d'aération et d'évacuation de la chaleur.



Immédiatement après l'installation, effectuer un test rapide de l'appareil en suivant les instructions que nous fournissons par la suite. **Si l'appareil ne fonctionne pas, débrancher ce dernier du réseau électrique et contacter le centre d'assistance technique le plus proche : NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APAREIL.**

Durant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Nous conseillons, pour n'importe quelle genre d'opération, d'utiliser des gants thermiques. Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) à capacités psychiques ou motrices réduites, ou avec manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'il y ait une supervision ou instruction sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable pour leur sécurité. **LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.**



Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux choses dérivant de l'inobservance des consignes susmentionnées ou de manipulations d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

3. Avertissements pour l'élimination

PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux non polluants par conséquent compa-



tibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Vous pouvez vous informer auprès de votre revendeur ou des organisations compétentes locales en ce qui concerne les adresses des centres de récolte, de recyclage et d'élimination.



NE JAMAIS LAISSER SANS SURVEILLANCE L'EMBALLAGE OU DES PARTIES DE CE DERNIER. CEUX-CI PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ETOUFFEMENT POUR LES ENFANTS, EN PARTICULIER LES SACS EN PLASTIQUE.

Il faudra, même pour votre vieil appareil, pourvoir à une élimination correcte en contribuant à éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé qui peuvent se vérifier en cas d'élimination inappropriée.



IMPORTANT : cet appareil ne peut être traité comme déchet domestique. Remettre le vieil appareil à l'organisme local autorisé pour la récolte des électroménagers inutilisés. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux. Il est également nécessaire de couper le câble de raccordement électrique et de l'enlever avec la fiche.

4. Apprenez à connaître votre appareil


Dans la partie finale de ce manuel, **Récapitulation des plaques de cuisson à gaz**  [Page 214], sont regroupés tous les dessins concernant les plaques de cuisson Foster actuellement en production.

Nous vous demandons de reconnaître le dessin de la plaque de cuisson que vous avez acheté afin de familiariser avec les caractéristiques technique et de fonctionnement principales.

Pour faciliter la recherche, les plaques de cuisson sont divisées en deux familles :

- **Les plaques de cuisson encastrables traditionnelles** : « bord 8 mm », « bord Q4 » et « bord semi-affleurant » ;
- **Les plaques de cuisson encastrables à fleur** : bord « filotop ».

Le premier groupe, indépendamment du type de bord, **concerne le simple four encastrable traditionnel**. Les plaques de cuisson avec bord « filotop » ont un dessin plus détaillé pour permettre de réaliser l'ouverture « sur mesure », c'est-à-dire en ayant espace nécessaire pour loger le bord de la plaque de cuisson de façon à ce qu'elle soit « à fleur » avec le plan de travail.

Tous les dessins contiennent des **numéros à proximité des brûleurs**. Ces numéros **identifient le type de brûleur**. Pour connaître les puissances des brûleurs de la plaque de cuisson à gaz que vous avez acheté, nous conseillons de consulter le tableau des puissances en fonction du gaz utilisé  [Page 214].



5. Avant l'installation



Ne pas laisser les résidus de l'emballage sans surveillance en milieu domestique.
Séparer les différents matériaux de rebut provenant de l'emballage et les remettre au centre de récolte différenciée le plus proche.

Nous conseillons, dans le but d'éliminer tous les résidus de fabrication, de nettoyer l'appareil.

Pour plus d'informations sur le nettoyage consulter le **Chapitre 15**  [Page 57].

6. Mise en place sur le plan de travail

Cette table de cuisson encastrable est de Classe 3.



Les interventions suivantes requièrent une oeuvre de maçonnerie et/ou de menuiserie et doivent être effectuées par un technicien compétent. L'installation peut être réalisée sur différents matériaux tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de laminés plastiques à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (T 100°C).

6.1 Assemblage à la structure de soutien (plan de travail) d'une plaque de cuisson encastrable traditionnelle (bord 8 mm, bord Q4, bord semi-affleurant)



Effectuer une ouverture sur la partie supérieure du meuble avec les dimensions et dans la position indiquée ci-après et représentée sur le dessin [Fig. 2].

Les dimensions de l'orifice d'encastrement sont indiquées dans la section **Récapitulatif des plaques de cuisson à gaz - modèles à encastrement traditionnel**  [Page 214], à proximité du dessin de la plaque de cuisson que vous avez acheté.

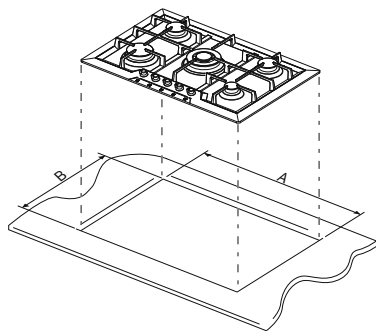


Fig. 2 : réalisation de l'ouverture pour l'encastrement



- La distance entre la plaque de cuisson et le bord postérieur doit être d'au moins 50 mm ;
- La distance entre la plaque de cuisson et les parois qui dépassent en hauteur le plan de travail doit être d'au moins 100 mm ;
- Si une hotte est installée sur le plan de cuisson, consulter les instructions de montage de la hotte où est reportée la distance correcte à respecter.

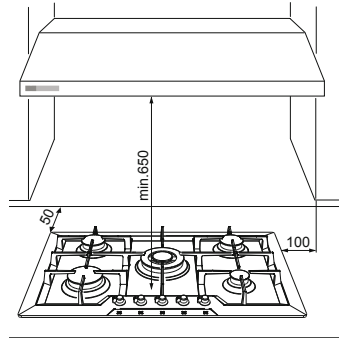


Fig. 3 : distances de la plaque de cuisson



- Positionner soigneusement la garniture isolante fournie en dotation sur le périmètre externe de l'ouverture effectuée sur la partie supérieure en essayant de la faire adhérer sur toute la surface avec une légère pression des mains [Fig. 4].
- Après avoir effectué ces opérations, utiliser les brides de serrage fournies en dotation pour fixer la plaque de cuisson à la structure. Consulter le paragraphe « **Fixation de la plaque de cuisson au meuble** »  [Page 49].

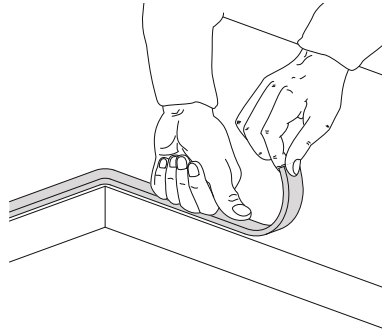




Fig. 4 : mise en place de la garniture isolante

6.2 Assemblage à la structure de soutien (plan de travail) d'une plaque de cuisson encastrable à fleur (bord filotop)



Ce type d'appareil nécessite d'un **fraisage sur le plan de travail de 1,5 mm de profondeur** dont les mesures sont indiquées dans le dessin du plan identifiable dans la section **Récapitulation des plaques de cuisson à gaz - modèles encastrables « à fleur »**  [Page 214]. L'espace est nécessaire pour loger le bord de la plaque de cuisson de façon à ce qu'il soit « à fleur » avec le plan de travail.



- Nettoyer parfaitement le fraisage.
- Avant de mettre en place la plaque de cuisson il faut étaler sur toute la surface de fraisage la garniture isolante fournie en dotation [Fig. 5].
- Après avoir effectué ces opérations, utiliser les brides de serrage fournies en dotation pour fixer la plaque de cuisson à la structure. Consulter le paragraphe « **Fixation de la plaque de cuisson au meuble** »  [Page 49].

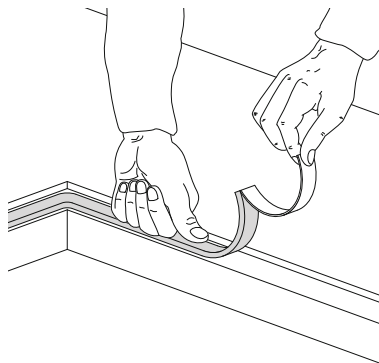


Fig. 5 : mise en place de la garniture isolante



Entre les dimensions externes du plan en inox et celles internes de la partie surbaissée est prévue une lumière constante d'au moins 0,5 mm doit être respectée durant le montage. Les températures développées durant l'utilisation de la plaque de cuisson induisent sur le plan en inox un léger allongement et par conséquent la lumière prévue permet d'éviter les éventuelles interférences. En ce qui concerne le plan de travail de la cuisinière, les températures induites par la plaque de cuisson - tant dans la section que sur le plan de contact - sont assez réduites. Nous conseillons vivement de monter les plaques de cuisson avec bord filotop sur des matériaux absolument hydrofuges.

7. Fixation de la plaque de cuisson au meuble



Fixer les crochets fournis en dotation sur les étriers en-dessous de l'appareil comme illustré ci-dessous. Les crochets fournis permettent la fixation à des plans de travail de 30 à 40 mm d'épaisseur.



IMPORTANT :

- Pour fixer cet appareil à la structure de soutien, nous conseillons de **ne pas utiliser de visseuse mécanique ou électrique** et d'exercer une légère pression manuelle sur les organes de fixation.
- Le plan en dessous de l'appareil doit se trouver à 5 mm minimum du fond de ce dernier et doit avoir **une ouverture de passage pour les conduites du gaz et celles électriques d'au moins 50x50 mm.**
- **Si cet appareil est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être doté de ventilateur de refroidissement.**

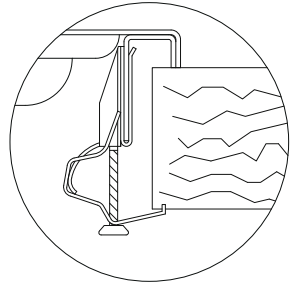
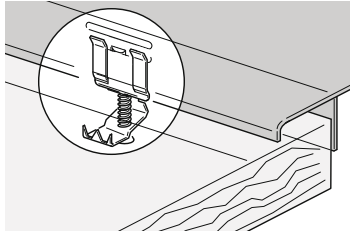


7.1 Crochets fixes

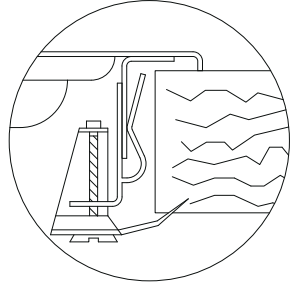
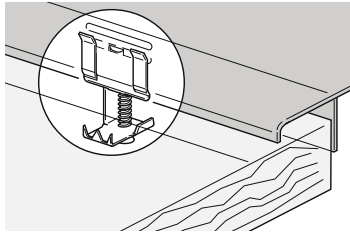
Ils permettent de fixer les plaques de cuisson avec des équerres de fixation prévues à des points fixes.



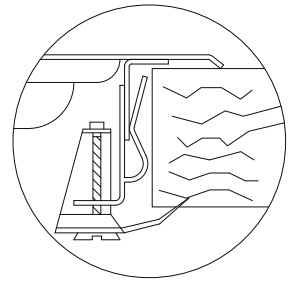
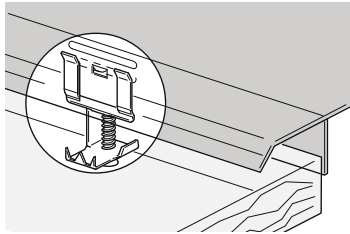
Bord standard (8 mm)



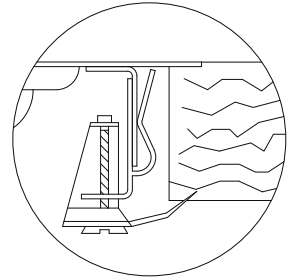
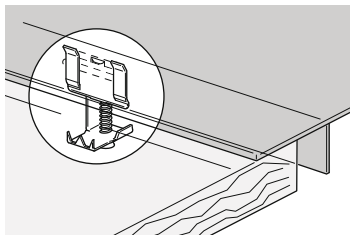
Bord Q4 (4 mm)



Bord semi-affleurant (3 mm)



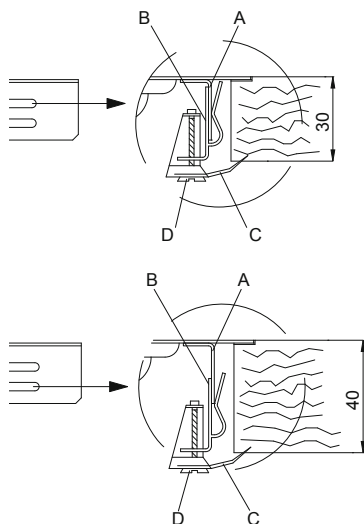
Bord filotop





Encastrer le crochet B dans l'équerre A soudée au plan, en ayant soin de le bloquer dans les orifices spécifiques en fonction de l'épaisseur du plan de travail (pour des plans de 30 mm, bloquer le crochet dans l'orifice le plus haut de l'équerre ; pour les plans de travail de 40 mm, bloquer le crochet dans l'orifice le plus bas de l'équerre).

Tourner la languette C jusqu'à la positionner en-dessous du plan de travail puis serrer la vis D.

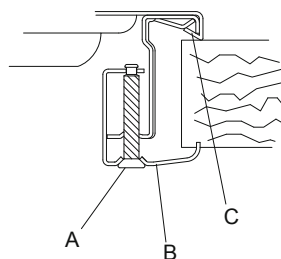
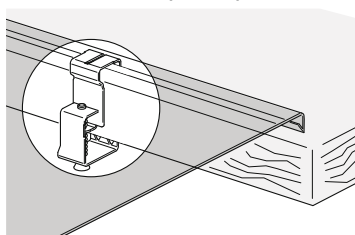


7.2 Crochets coulissants

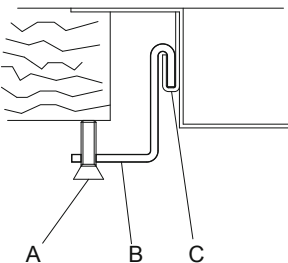
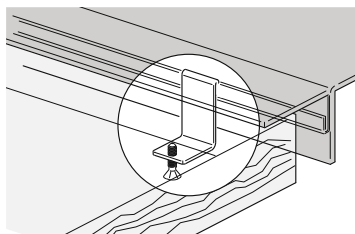
Ils permettent de fixer les plaques de cuisson sans points de fixation prévus.



Bord standard (8 mm)



Bord filotop - Q4 (uniquement pour la série S4000)



Insérer le crochet B dans la glissière C.
Bloquer manuellement le crochet au moyen de la vis A.

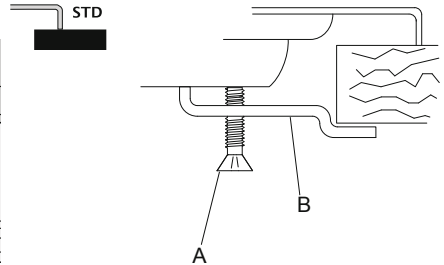
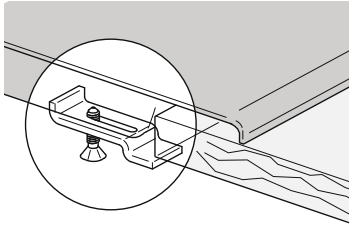


7.3 Brides de serrage fixes

Elles permettent de fixer les plaques de cuisson dans les points de fixation prévus.



Bord standard (8 mm)



Insérer la bride de serrage B dans le logement du plan.
Bloquer manuellement la bride de serrage avec la vis A.

8. Raccordement de la plaque de cuisson au réseau du gaz



Il est nécessaire que l'installation d'alimentation à gaz soit conforme aux normes locales en vigueur.

Il faut vérifier que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et l'état de réglage de l'appareil soient compatibles.

IMPORTANT : Si l'appareil est installé sur un four il faut éviter de faire passer le tuyau du gaz derrière le four afin de prévenir des surchauffes.



Le raccordement au réseau du gaz peut être effectué avec un tuyau rigide en cuivre ou avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et dans le respect des consignes établies par la norme en vigueur [Fig. 6]. En tous les cas, **chaque tube relié au réseau de gaz doit être doté d'un robinet d'arrêt de sécurité.**

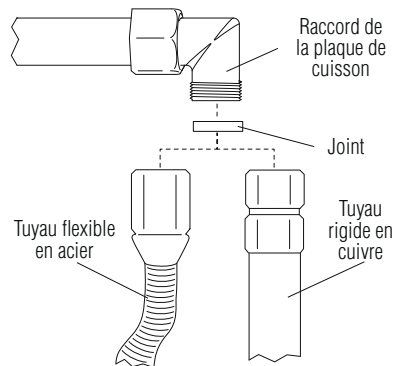


Fig. 6 : raccordement au réseau du gaz



IMPORTANT : Il faut toujours mettre une garniture entre le raccord présent sur la plaque et le tuyau de raccordement.



- **Si l'on utilise un tuyau flexible en acier inox**, celui-ci devra être installé de façon à ce qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie du meuble, mais il faudra le faire passer dans un point libre d'encombrement et de façon à pouvoir être contrôlé sur toute la longueur. Le tuyau flexible ne devra pas mesurer plus de 2 mètres d'extension maximum.
- Le raccord du gaz est de type fileté 1/2" gaz ISO R7 conique.



Après avoir raccordé l'appareil au réseau du gaz **il faut toujours vérifier l'étanchéité des raccords** en utilisant une solution savonneuse.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE VERIFIER L'ETANCHEITE EN UTILISANT DES FLAMMES VIVES.



La plaque de cuisson est testée au gaz méthane G20 (2H) à une pression de 20 mbars. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, consulter le tableau **Adaptation aux différents types de gaz**  [Page 51].

8.1 Raccordement au gaz liquide



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le raccordement sur la bombonne conformément aux consignes établies par les normes en vigueur.

S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau **Adaptation aux différents types de gaz**  [Page 51]. Ce raccordement doit également être effectué avec un tuyau rigide en cuivre ou avec un tuyau flexible en acier à paroi continue.

9. Aération des locaux



IMPORTANT : L'appareil peut être installé uniquement dans des locaux constamment aérés, conformément aux normes en vigueur.



10. Evacuation des produits de combustion (aspiration)



Cet appareil n'est pas branché à un système d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé en respectant les normes en vigueur. Il faut être particulièrement attentif aux normes concernant la ventilation.



L'évacuation des produits de combustion doit être garantie au moyen de hottes reliées à un conduit d'évacuation à tirage naturel sûr, ou bien au moyen d'aspiration forcée.

Un système d'aspiration efficace requiert une conception soignée de la part d'un spécialiste qualifié en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.



IMPORTANT : A la fin de l'intervention, l'installateur devra relâcher le certificat de conformité.

11. Adaptation aux différents types de gaz

Type de gaz	Brûleur			Puissance nominale (KW)	Consommation nominale (g/h)	Injecteur (ø mm)	Puissance nominale min. (KW)
	Série	N.	Réf.				
GAZ GPL G30/G31 28-30/37 mbars	II	2	Auxiliaire	1,00	73	0,50	0,52
		3	Semi-rapide	1,75	127	0,65	0,52
		4	Rapide	2,70	196	0,80	0,90
		5	Triple couronne	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	i 0,46 / e 0,66	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Auxiliaire	1,10	80	0,52	0,52
		7	Semi-rapide	1,75	127	0,65	0,52
		8	Rapide	3,00	218	0,85	0,90
		9	Triple couronne	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Auxiliaire	1,00	73	0,50	0,52
		12	Semi-rapide	1,75	127	0,65	0,52
		13	Rapide	3,00	218	0,85	0,90
		14	Double couronne	5,00	364	i 0,46 / e 0,95	i 0,40 / e 1,70



Type de gaz	Brûleur			Puissance nominale (KW)	Consommation nominale (g/h)	Injecteur (ø mm)	Puissance nominale min. (KW)
	Série	N.	Réf.				
GAZ METHANE G20 20 mbars	II	2	Auxiliaire	1,00	95	0,72	0,52
		3	Semi-rapide	1,75	167	0,97	0,52
		4	Rapide	2,70	257	1,08	0,90
		5	Triple couronne	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	i 0,72 / e 1,02	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Auxiliaire	1,10	105	0,73	0,52
		7	Semi-rapide	1,75	167	0,98	0,52
		8	Rapide	3,00	285	1,26	0,90
		9	Triple couronne	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Auxiliaire	1,00	95	0,72	0,52
		12	Semi-rapide	1,75	167	0,97	0,52
		13	Rapide	3,00	285	1,32	0,90
		14	Double couronne	5,00	476	i 0,75 / e 1,51	i 0,40 / e 1,70




L'appareil est testé au gaz méthane G20 (2H) à une pression de 20 mbars. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faudra remplacer les buses des brûleurs et régler la flamme minimum sur les robinets à gaz. Pour remplacer les buses il faut procéder conformément à la description fournie dans les paragraphes suivants.

11.1 Substitution des buses de la plaque de cuisson



IMPORTANT : Avant d'effectuer les opérations suivantes il faut s'assurer que l'appareil soit débranché du réseau électrique.



1. Extraire les grilles, enlever tous les chapeaux et les couronnes des calottes des brûleurs.
2. A l'aide d'une clé à tube de 7 mm, dévisser les buses des brûleurs [Fig. 7].
3. Procéder à la substitution des buses des brûleurs selon le gaz à utiliser (tableau « **Adaptation aux différents types de gaz** »  [Page 51]).
4. Remettre correctement les brûleurs dans les logements respectifs.

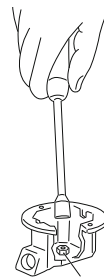


Fig. 7 : substitution des buses



IMPORTANT : Après le réglage avec un gaz différent de celui testé, substituer l'étiquette placée sur le carter de l'appareil avec celle correspondante au nouveau gaz.

12. Réglage du minimum



Instructions pour le gaz de ville et pour le méthane

1. Allumer le brûleur et le mettre en position minimum.
2. Extraire la manivelle du robinet à gaz et agir sur la vis de réglage [Fig. 8] placée à l'intérieur ou à côté de la jauge du robinet (en fonction des modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. En présence de robinet gaz à 2 voies [Fig. 12-13] il y a deux vis de réglage du débit minime gaz.
3. Remonter la poignée et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant rapidement la poignée de la position de maximum à celle de minimum la flamme ne devra pas s'éteindre).
4. Répéter l'opération sur tous les robinets à gaz.

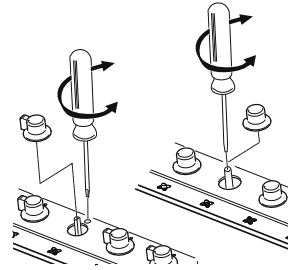


Fig. 8 : réglage du minimum



Instructions pour le gaz liquide (GPL)

Visser complètement en sens horaire la vis logée à l'intérieur ou à côté de jauge du robinet (en fonction des modèles).

13. Raccordement électrique de la plaque de cuisson



IMPORTANT : Toujours s'assurer, avant d'effectuer les opérations suivantes, que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette placée sous le carter de l'appareil. **Cette plaquette ne doit jamais être enlevée.**



La mise à la terre conforme aux modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique est obligatoire.

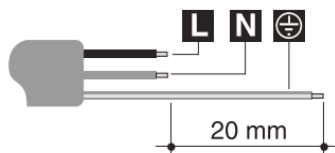
- Pour le branchement direct au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, il faut vérifier que celles-ci soient du même type. **Éviter l'utilisation de réductions, d'adaptateurs ou de dérivateurs afin d'éviter les surchauffes ou les brûlures.**



IMPORTANT : Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux choses dérivant de l'inobservance des consignes susmentionnées ou de manipulations d'une seule partie de l'appareil.



En cas de remplacement du câble d'alimentation, on devra utiliser un câble du type H05RR-F de section 3x0,75 mm².



L marron

N bleu

 jaune-vert

14. Utilisation de la plaque de cuisson

14.1 Allumage des brûleurs



S'assurer, avant d'allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, que les couronnes des calottes des brûleurs soient positionnées à la bonne place et avec les chapeaux respectifs.

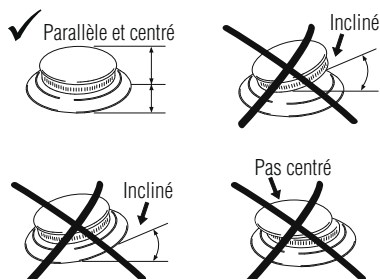


Fig. 9 : position des couronnes



Certaines plaques de cuisson sont dotées de nouveaux brûleurs appelés « III série ». Le système de blocage entre le couvercle (B) et la calotte du brûleur (A) garantit le positionnement optimal et le grand caractère pratique de nettoyage.

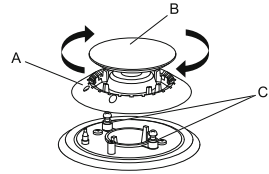


Fig. 10 : mise en place du brûleur III série

Le couvercle supérieur (B) des brûleurs doit être placé dans son logement respectif avec les deux crans au niveau des deux cylindres placés en dessous (C) et visser en sens horaire.



Le L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électrique. Il suffit d'appuyer et de tourner en sens anti-horaire la poignée sur le symbole de flamme maximum, jusqu'à l'allumage. Si l'allumage n'advient pas dans les 15 premières secondes, mettre la poignée sur ● [chiuso] (fermé) et ne pas tenter de rallumage pendant 60 secondes.

Après l'allumage, maintenir la poignée appuyée pendant quelques secondes afin de permettre au thermocouple de réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre en relâchant la poignée : cela signifie que le thermocouple n'a pas suffisamment réchauffé. Attendre quelques instants et répéter l'opération en maintenant plus longtemps la poignée appuyée. Une fois que le brûleur est allumé, on peut régler la flamme en fonction des besoins.

Il faut, après chaque utilisation de la plaque de cuisson, toujours vérifier que les poignées de commande soient en position ● [chiuso] (fermé).

Si les brûleurs devraient s'éteindre accidentellement, après un intervalle d'environ 20 secondes un dispositif de sécurité interviendra pour bloquer la sortie de gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas, il faut remettre la poignée en position de ● [chiuso] (fermé) et ne pas tenter de rallumer le brûleur pendant au moins 60 secondes.

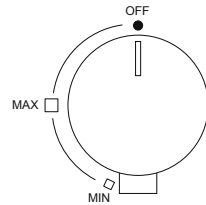


Fig. 11 : poignée brûleur standard

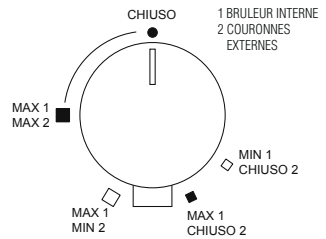


Fig. 12 : poignée brûleur dual (S4000) / double couronne

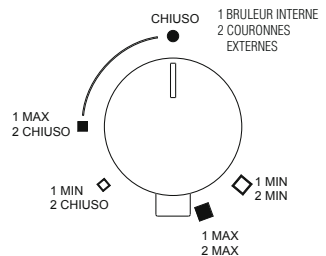


Fig. 13 : poignée brûleur dual (GIOTTO/VULCANO)





14.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs



Pour un rendement meilleur des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut utiliser des récipients à fond plat et régulier, pourvus de couvercle et proportionnés au brûleur afin d'éviter que la flamme aille brûler les côtés (consulter le paragraphe « **Diamètre des récipients** » [Page 56]). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme pour empêcher le débordement du liquide.

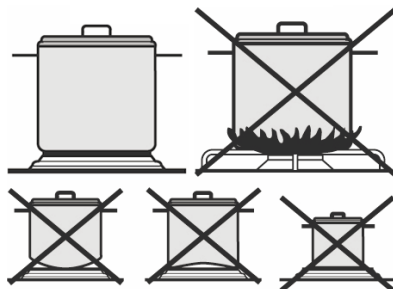


Fig. 14 : utilisation des récipients



Pendant la cuisson, afin d'éviter les brûlures ou d'endommager la plaque de cuisson à cause de la chaleur excessive, tous les récipients ou les grils ne doivent pas dépasser les mesures indiquées dans le paragraphe « **Diamètre des récipients** » [Page 56]). Ne pas réchauffer les casseroles ou les poêles vides car elles pourraient surchauffer.



Faire très attention en utilisant la graisse ou l'huile, ces dernières en surchauffant peuvent s'enflammer. Si une casserole qui contient de la graisse ou de l'huile s'enflamme, il ne faut pas y verser de l'eau pour éviter les brûlures ; éteindre le feu en couvrant la casserole avec un chiffon mouillé et débrancher l'appareil du réseau électrique.

14.3 Diamètre des récipients

- Brûleur auxiliaire : de 6 à 14 cm
- Brûleur semi-rapide : de 15 à 20 cm
- Brûleur rapide : de 21 à 26 cm
- Brûleurs double couronne, triple couronne, dual : de 24 à 28 cm



Durant le fonctionnement, la plaque de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé : S'assurer que la cuisine soit bien aérée. L'utilisation prolongée de l'appareil avec certains ou tous les brûleurs peut nécessiter d'une aération supplémentaire telle que l'ouverture d'une fenêtre et/ou d'une puissance d'aspiration plus importante de la part de la hotte aspirante.



15. Nettoyage et entretien



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Avant chaque intervention il faut couper le courant à l'appareil.

Eviter de laisser sur l'acier, sur les grilles et sur les autres parties de l'appareil, des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.)

15.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour préserver l'acier inox il faut le nettoyer après chaque utilisation après l'avoir laissé refroidir.

15.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et préserver les surfaces en acier inox il faut utiliser uniquement des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasif ou de substances acides à base de chlore.

Façon d'utilisation: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface. Enlever enfin complètement le produit avec un chiffon humide propre.

15.1.2 Taches d'aliment ou résidus



Il faut absolument éviter d'utiliser des éponges métalliques et des grattoirs coupant afin de ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en plastique. Rincer soigneusement et sécher à l'aide d'un chiffon souple ou d'une peau de daim.

Comme produit pour nettoyer l'acier nous recommandons Foster Steel Clean ; pour savoir où pouvoir l'acheter, s'adresser au centre d'assistance technique.

Ne pas utiliser de détergents chimiques tels que vaporisateur pour les fours ou détachants.

15.2 Nettoyage des composants à gaz

Pour faciliter le nettoyage, les grilles, les chapeaux, les couronnes des calottes des brûleurs sont extractibles : il faut les laver avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif en ayant soin d'éliminer toutes les incrustations puis les sécher immédiatement avec un chiffon. Remonter les chapeaux sur les couronnes respectives. Les composants en fonte tels que grilles et brûleurs ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

Pour garantir le bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Il faut les contrôler régulièrement et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide puis les sécher. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés avec un cure-dent en bois ou une aiguille.

Nettoyer régulièrement les couvercles des brûleurs et les couronnes coupe-flamme à la fin de chaque utilisation. Pour les salissures moins difficiles et pour le polissage des coupe-flamme utiliser la crème Foster Steel Clean avec un chiffon en microfibre, en suivant la direction de la finition du métal.



15.3 Nettoyage des plans des tables de cuisson émaillées

Pour une bonne conservation dans le temps du plan émaillé de votre table de cuisson il faut le nettoyer régulièrement après chaque utilisation, avec le soin de le laisser refroidir au paravent.

Pour nettoyer et conserver correctement l'émail utiliser toujours et seulement un chiffon en microfibre humide et du savon neutre.

Ne pas utiliser de produits qui contiennent abrasifs ou substances acides à base de chlore.

Eviter absolument de utiliser des éponges métalliques ou de grattoirs coupants afin de ne pas abimer les surfaces.

15.4 Nettoyage des manettes

Les manettes doivent être nettoyées avec un chiffon souple, légèrement mouillé avec eau, et séchées avec soin.

Pour faciliter le nettoyage il est possible d'enlever les manettes en les tirant vers le haut.

Ne pas utiliser de produits agressifs contenant de l'alcool, chlorures ou de produits abrasifs.

15.5 Sérigraphie du plan

Faire très attention à ne pas utiliser aucun produit abrasif ou chimique sur la sérigraphie du plan de la table de cuisson. Utiliser seulement un chiffon en microfibre humide.



Foster S.P.A. n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes dues aux erreurs d'impression ou d'écriture, contenue dans ce dépliant. La société se réserve le droit d'apporter à ses propres produits, les modifications qu'elle considérera nécessaires ou utiles, dans l'intérêt des utilisateurs, sans compromettre les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité.

Sehr geehrter Kunde, Sehr geehrte Kundin

Wir danken Ihnen, das Sie ein Foster-Kochfeld gewählt haben.

Ihr Vorzug ist für uns ein Grund auf Stolz und Zufriedenheit.

In der vorliegenden Anleitung sind die Empfehlungen und Anweisungen enthalten, damit Sie das gekaufte Kochfeld am besten bedienen können und die Erhaltung in der Zeit zu garantieren.

Wir bitten um Ihre Aufmerksamkeit für wenige Minuten, damit die Leistung des Produkts und Ihrer Zufriedenheit auf lange Zeit erhalten bleiben.

Mit freundlichen Grüßen,

Foster Spa

Inhalt



ALLGEMEINE HINWEISE

Die allgemeinen Empfehlungen, die vor der Installation und der Benutzung des Kochfelds zu lesen sind.

- | | | |
|----|---|----|
| 1. | Hinweise für die Benutzung..... | 60 |
| 2. | Sicherheitsinformationen | 61 |
| 3. | Hinweise für die Entsorgung | 61 |
| 4. | Machen Sie mit Ihrem Gerät Bekanntschaft..... | 62 |



ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Sie sind für den technischen Fachmann bestimmt, der die Installation, die Inbetriebnahme und den Testlauf des Geräts ausführt.

- | | | |
|-----|--|----|
| 5. | Vor der Installation..... | 63 |
| 6. | Auflegen auf die Arbeitsflächenöffnung | 63 |
| 7. | Befestigen des Kochfelds in das Möbel..... | 65 |
| 8. | Anschluss des Kochfelds an die Gasversorgung..... | 68 |
| 9. | Belüftung der Räume..... | 69 |
| 10. | Ablassen der Verbrennungserzeugnisse (Dampfabzug)..... | 70 |
| 11. | Anpassung an die verschiedenen Gastypen. | 70 |
| 12. | Regulieren des Minimums | 72 |
| 13. | Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen | 72 |



ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Sie beinhalten Ratschläge für die Benutzung und die Beschreibung der Bedienung und die korrekten Reinigungs- und Wartungsweise des Geräts.

- | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|
| 14. | Gebrauch des Kochfelds | 73 |
| 15. | Reinigung und Wartung | 76 |
| | Übersicht der Gaskochfelder | 214 |

1. Hinweise für die Benutzung



Diese Anleitung ist ein Bestandteil des Apparats. Sie soll komplett aufbewahrt werden und während der ganzen Lebensdauer des Kochfelds dem Benutzer zur Verfügung stehen. **Wir empfehlen Ihnen**, dieses Dokument mit seinen Anweisungen sorgfältig durchzulesen, **bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen**.

Die Installation muß von qualifiziertem Personal und mit Beachtung der geltenden Bestimmungen durchgeführt werden. **Dieses Gerät** ist für den Privathaushalt vorgesehen und **ist konform mit den geltenden, aktuellen CE-Richtlinien**: 2009/142/EG (Gasverbrauchseinrichtungen), 2006/95/EG, 2004/108/EG.



Das Gerät ist für den folgenden Zweck konstruiert worden: **KOCHEN UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN, JEDER ANDERE BENUTZUNG WIRD ALS UNSACHGEMÄSS ERACHTET.**

Der Hersteller lehnt, bei irgend einer anderen Benutzung als der beschriebenen, jede Verantwortung ab.

- Gebrauchen Sie dieses Gerät nie als Raumheizung.
- Lassen Sie keine Verpackungsreste unaufbesichtigt in der Wohnung herumliegen.
- Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialie und entsorgen Sie sie in die nächstgelegenen Sammelstelle.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikgeräten (- WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte) beschildert worden. Diese Richtlinie definiert die Vorschriften für die Entsorgung und Wiederaufbereitung der stillgelegten Geräte im ganzen EU-Raum.



Das Identifikationsschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und Marke **ist gut sichtbar unter der Abdeckung** [Abb. 1] angebracht.

DAS SCHILD DARF NIE ABGENOMMEN WERDEN.

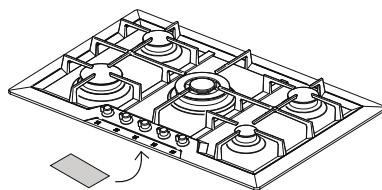


Abb. 1: Position des Identifikationsschilds

Die Bedingungen für die Einstellung des Geräts sind auf dem Kennschild angeführt.



2. Sicherheitsinformationen



Für Sie und Ihre Sicherheit, **wird gesetzlich vorgeschrieben, dass die Installation und der Service für alle elektrische oder mit Gas betriebenen Geräte nur von qualifiziertem Personal, gemäß den geltenden Vorschriften und den Ansprüchen der lokalen Gas- und Stromversorgungsunternehmen ausgeführt werden dürfen.**

- Die Gas- oder elektrischen Geräte müssen von fachkundigem Personal abgetrennt werden.
- Der für das Versorgungskabel verwendete Steckertyp und die entsprechende Dose müssen gleich und konform mit den geltenden Vorschriften sein.
- Die Steckdose muss auch bei eingebautem Gerät zugänglich sein.
- Ziehen Sie nie am Kabel, um den Stecker aus der Dose zu ziehen.
- Der normengerechte Anschluss an die Erdableitung der elektrischen Versorgungsanlage ist obligatorisch.
- Die Öffnungen und die Luft- und Wärmeentsorgungsspalte dürfen auf keine Weise verstopft werden.



Nach abgeschlossener Installation muss ein kurzer Betriebstest des Geräts durchgeführt werden. Folgen Sie dabei den Anweisungen, die weiter hinten in dieser Anleitung beschrieben werden. **Falls das Gerät nicht funktionieren sollte, ziehen Sie den Stecker aus der Versorgungsdose und wenden Sie sich an den nächstgelegenen Reparatur-Service. PROBIEREN SIE NIE, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.**

Das Gerät wird während seinem Einsatz sehr heiß. Wir raten deshalb bei jeder Arbeit Wärmeschutzhandschuhe oder Topflappen zu gebrauchen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten geistigen und motorischen Fähigkeiten bestimmt oder Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, unter Aufsicht oder ausführlicher Anleitung zur Benutzung durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. **KINDER MÜSSEN BEAUFSICHTIGT WERDEN, DAMIT SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.**



Der Hersteller lehnt jede Haftpflicht ab, wenn durch das Nichtbeachten der oben genannten Vorschriften oder durch Abänderungen auch nur von einem einzigen Bestandteil oder Verwenden von nicht Originalersatzteilen, Personen oder Sachen beschädigt worden sind.

3. Hinweise für die Entsorgung

UNSER UMWELTBEWUSSTSEIN

Beim Verpacken unserer Produkte werden nur umweltfreundliche und recyclebare Materiale verwen-



det. Wir bitten Sie deshalb, mit uns zusammen zu arbeiten, indem Sie das Material korrekt trennen und entsorgen. Ihr Wiederverkäufer oder bei den zuständigen Organisationen werden Ihnen gerne die Adressen der Sammel-, Recycle- und Entsorgungsstellen in Ihrer Nähe angeben.



LASSEN SIE DAS VERPACKUNGSMATERIAL ODER TEILE DAVON, NICHT UNBESICHTIGT HERUMLIEGEN. SIE, UND VOR ALLEM DIE PLASTIKTÜTEN, KÖNNEN FÜR KINDER GEFÄHRLICH SEIN. ERSTICKUNGSGEFAHR!

Auch für ihr altes Gerät müssen dieselben Regeln für seine korrekte Entsorgung angewandt werden. Sie helfen damit bei, negative Folgen für die Umwelt und Ihre Gesundheit zu vermeiden, die im Falle einer unsachgemäßen Entsorgung entstehen würden.



WICHTIG: Dieses Gerät kann nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden. Geben sie das alte Gerät in eine autorisierte Sammelstelle für stillgelegte Elektrohaushaltsgeräte in Ihrer Nähe. Eine korrekte Entsorgung erlaubt ein kluges Recycling von wertvollen Materialien. Das Versorgungskabel muss weiterhin abgetrennt werden und mit dem Stecker entsorgt werden.

4. Machen Sie mit Ihrem Gerät Bekanntschaft


Am Ende dieser Anleitung, **Übersicht der Gaskochfelder**  [Seite 214], finden Sie die Zeichnungen aller heute erhältlichen Kochfelder Foster.

Wir bitten Sie, die Zeichnung Ihres Kochfelds heraus zu suchen, damit sie sich mit den technischen und funktionalen Eigenschaften vertraut machen können.

Um die Suche zu erleichtern, sind die Kochfelder in zwei Großfamilien eingeteilt worden:

- **Kochfelder für den traditionellen Einbau:** „Kante 8 mm“, „Kante Q4“ e „halb flächenbündige Kante“;
- **Flächenbündig eingebaute Kochfelder :** „Filotop“ -Rand

Für die erste Gruppe braucht es unabhängig von der Art des Rands **eine einfache, traditionelle Einbauöffnung**. Die „Filotop“-Kochfelder haben ein detaillierteres Design, das die Realisation einer Öffnung „auf Maß“ gewährt, da diese Kochfelder dank des Absatzes am Kochfeldrand komplett in die Arbeitsfläche eingelegt werden können, damit das Kochfeld schließlich flächenbündig zur Arbeitsfläche zu liegen kommt.

Auf allen Zeichnungen befinden sich **Zahlen die den Brennern entsprechen**. Diese Ziffern **bezeichnen den jeweiligen Brennertyp**. Um die Leistung der Brenner des von Ihnen gekauften Gaskochfelds zu kennen, verweisen wir Sie auf die Leistungstabelle nach dem verwendeten Gastyps auf  [Seite 214].



5. Vor der Installation



Lassen Sie keine Verpackungsreste unaufbesichtigt in der Wohnung herumliegen. **Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialie und entsorgen Sie sie in die nächstgelegenen Sammelstelle.**

Nach der Beseitigung aller Fabrikationsrückbeständen raten wir, das Gerät zu reinigen.

Weitere Informationen über die Reinigung finden Sie im **Kapitel 15**  [Seite 76].

6. Auflegen auf die Arbeitsflächenöffnung

Dieses Einbau- Gaskochfeld ist Klasse 3.




Die folgenden Arbeiten verlangen eine Maurer- und/oder Schreinerarbeit und werden deshalb von technischen Fachleuten ausgeführt. Die Installation ist auf verschiedenen hitzebeständigen (100°C) Materialien möglich wie: Mauern, Metall, massives und kunststofflaminiertes Holz.

6.1 Installation eines traditionellen Einbaukochfelds (8 mm-, Q4- und halb flächenbündige Kanten) in eine Halterungsstruktur (Arbeitsfläche)



Schneiden Sie eine Öffnung in die Oberseite des Möbels mit den Abmaßen und in der Position, die folgend angegeben und in der Zeichnung bebildert [Abb. 2] wird.

Die Abmaße der Einbauöffnung sind im Abschnitt **Übersicht der Gaskochfelder - Modelle mit traditionellem Einbau**  [Seite 214], auf der Zeichnung des entsprechenden Kochfelds das Sie gekauft haben enthalten.

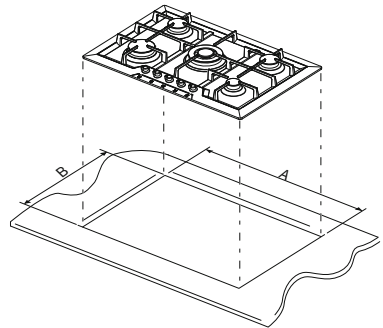


Abb. 2: Ausführen der Einbauöffnung



- Der Abstand des Kochfelds zum hinteren Rand der Arbeitsfläche muss mindestens 50 mm betragen;
- Der Abstand des Kochfelds zu den Wänden die die Arbeitsfläche überragen muss mindestens 100 mm betragen;
- Im Falle der Installation einer Dunstabzugshaube über dem Kochfeld, konsultieren Sie die Installationsanweisungen der Haube, in denen der korrekte Abstand aufgeführt wird.

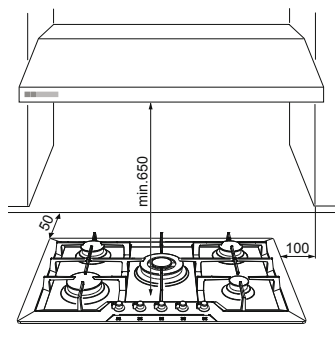



Abb. 3: Distanze del piano cottura



- Legen Sie die mitgelieferte Isolierdichtung sorgfältig auf den äußeren Rand der Einbauöffnung und drücken Sie ihn auf seiner ganzen Oberfläche leicht von Hand [Abb. 4] an.
- Wenn diese Arbeiten abgeschlossen worden sind, nehmen sie die beiliegenden Befestigungsbügel und befestigen Sie damit das Kochfeld mit der Oberfläche der Einbaustruktur. Sehen Sie im Abschnitt „**Befestigung des Kochfelds an der Einbaustruktur**“  [Seite 65].

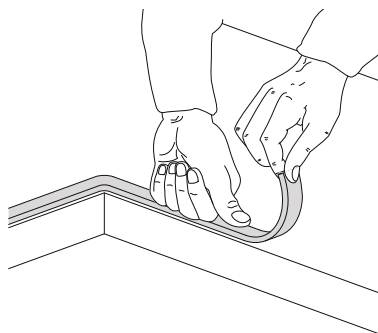



Abb. 4: Anbringen der Isolierdichtung

6.2 Installation eines flächenbündigen Kochfelds (Filotop) in eine Einbaustruktur (Arbeitsfläche)



Diese Modelle benötigen **eine 1,5 mm tiefe Einfräsung in die Arbeitsfläche**. Die Maße sind in der Zeichnung auf dem Plan, im Abschnitt **Übersicht der Gaskochfelder - Einlagemodelle „Filotop“**  [Seite 214] angegeben. Der Absatz dient als Sitz für den Kochfeldrand damit sich die Kochfeldoberfläche auf die gleiche Ebene wie die Arbeitsfläche zu liegen kommt.



- Reinigen Sie die Ausräsung sorgfältig.
- Bevor das Feld eingelegt werden kann, muss auf der ganzen Ausräsung die beiliegende Isolierdichtung [Fig.5] angebracht werden.
- Wenn diese Arbeiten abgeschlossen worden sind, nehmen sie die beiliegenden Befestigungsbügel und befestigen Sie damit das Kochfeld mit der Oberfläche der Einbaustruktur. Sehen Sie im Abschnitt „**Befestigung des Kochfelds an der Einbaustruktur**“  [Seite 65].

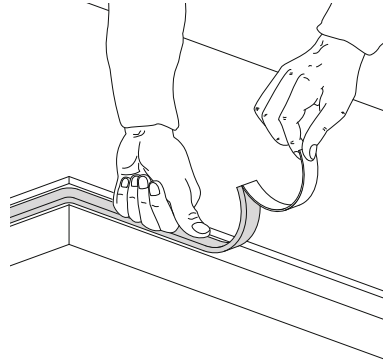


Abb. 5: Anbringen der Isolierdichtung



Zwischen den äußeren und inneren des Absatzes ist ein konstanter Spielraum von mindestens 0,5 mm vorgesehen, der bei der Montage eingehalten werden muss. Die Temperaturen, die sich beim Benutzen des Kochfelds entwickeln, verursachen in der Stahlplatte eine leichte Dehnung. Der vorgesehene Spielraum vermeidet eventuelle Interferenzen. Was die Arbeitsfläche der Küche anbetrifft, so sind die vom Kochfeld abgegebenen Temperaturen sehr bescheiden, sei es an der Schnitt- oder auf der Oberfläche. Wir empfehlen jedoch, darauf zu achten, dass die Filotop-Einlegekochfelder nur in absolut wasserfeste Materiale eingebaut wird.

7. Befestigen des Kochfelds in die Einbaustruktur



Befestigen Sie die beiliegenden Haken auf den Bügeln unten am Gerät, wie folgend abgebildet ist: Die Haken können Stärken zwischen 30 und 40 mm befestigen.



WICHTIG:

- Wir raten, für die Befestigung dieses Produkts **keine mechanischen oder elektrischen Schraubenzieher zu benutzen**, sondern einen mäßigen Druck von Hand auf die Befestigungsorgane auszuüben.
- Die unter dem Gerät liegende Fläche muss sich mindestens 5 mm unterhalb des Grund desselben befinden und muss **eine Öffnung für die elektrische und die Gasleitung von mindestens 50x50 mm haben**.
- **Wenn das Produkt über einem Ofen installiert wird, muss der Ofen mit einem Abkühlventilator versehen sein.**

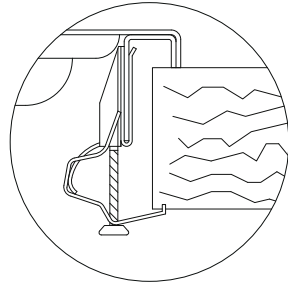
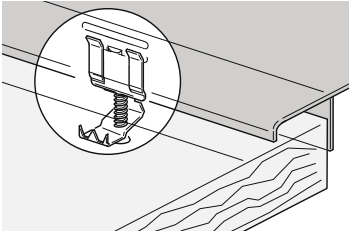


7.1 Befestigte Haken

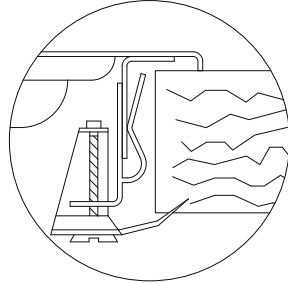
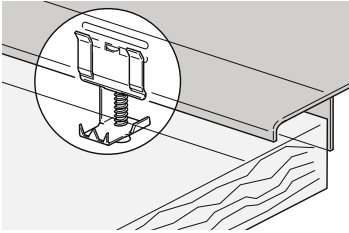
Erlauben die Befestigung der Kochfelder mit den Halbierungen an den vorgegebenen Stellen.



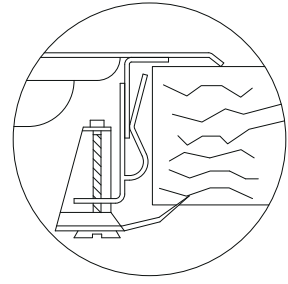
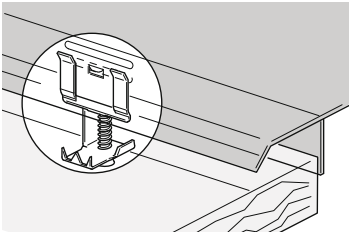
Standard Kante (mm)



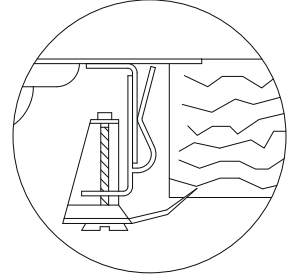
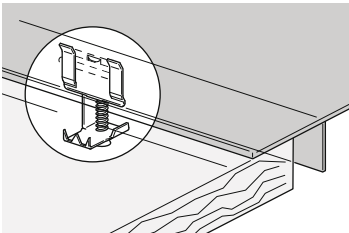
Rand Q4 (4 mm)



Halb flächenbündige (3 mm) Kante



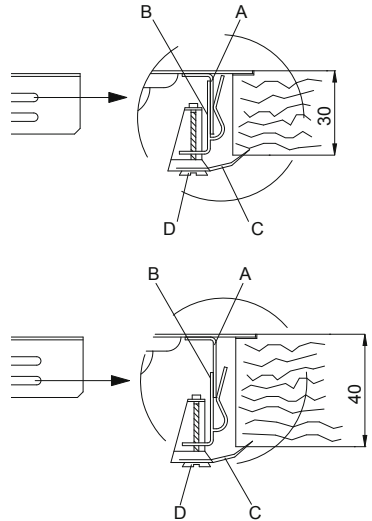
„Filotop“-Rand





Haken Sie den Haken BA auf den am Feld angeschweißten Winkel A, der sich in den entsprechenden Bohrlochern je nach der Stärke des Felds (für das 30 mm starke Kochfeld wird der Haken im oberen Bohrloch des Winkels, während beim 40 mm starken Feld der Haken im unteren Bohrloch befestigt wird).

Drehen Sie den Federkeil C bis er unter dem Feld positioniert ist und ziehen Sie nun die Schraube D an.

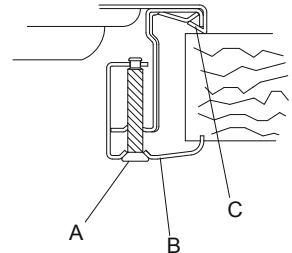
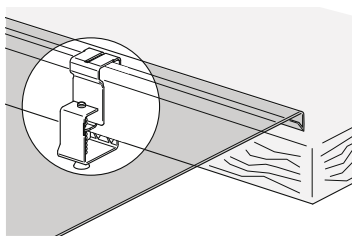


7.2 Gleithaken

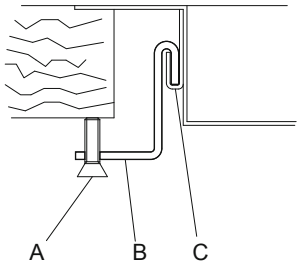
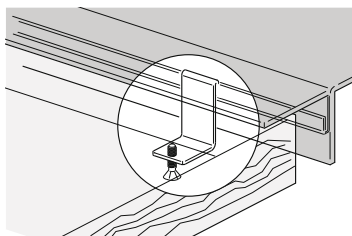
Erlauben die Befestigung der Kochfelder ohne die Halterungen an den vorgegebenen Stellen.



Standard Kante (8mm)



Flächenbündige „Filotop“- Kante - Q4 (nur für die Serie S4000)



Fügen Sie den Haken B in die Gleitschiene C.
Befestigen Sie den Haken mit der Schraube A von Hand.

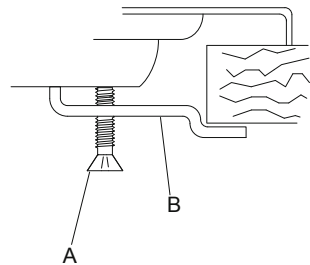
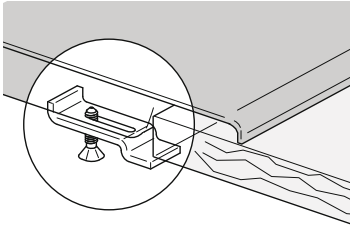


7.3 Befestigte Bügel

Erlauben die Befestigung der Kochfelder an den vorgegebenen Befestigungstellen.



Standard Kante (8mm)



Fügen Sie den Bügel B in den entsprechenden Sitz unter dem Feld ein. Befestigen Sie den Bügel mit der Schraube A von Hand.

8. Anschluss des Kochfelds an die Gasversorgung



Die Gasversorgungsanlage muss mit den geltenden örtlichen Vorschriften conform sein.

Es ist notwendig, dass die örtlichen Verteilerbedingungen (Gasart und -Druck) und die Regulierung des Geräts auf ihre Kompatibilität geprüft werden.

WICHTIG: Falls das Gerät über einem Backofen montiert wird, muss darauf geachtet werden, dass der Gasschlauch nicht an der Hinterseite des Ofens gelegt wird, um dessen Überhitzung vorzubeugen.



Der Anschluss an die Gasversorgung kann mit einem Kupferrohr oder mit einem Stahlschlauch mit nahtloser Wand und gemäß den Vorschriften der geltenden Normen [Abb. 6] ausgeführt werden. Auf jeden Fall **muss jedes Rohr, das an die Gasleitung angeschlossen wird, mit einem Sicherheits-hahn versorgt werden.**

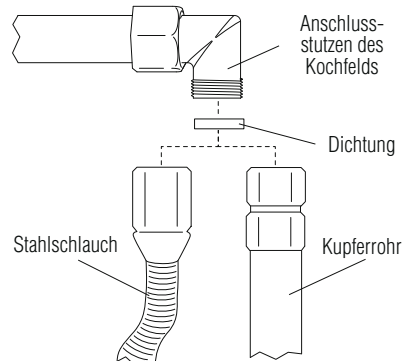


Abb. 6: Anschluss an die Gasversorgung



WICHTIG: Legen Sie immer die Dichtung zwischen den Anschlussstutzen des Kochfelds und dem Anschlussrohr.



- **Wenn sie einen rostfreien Stahlschlauch benutzen**, muss dieser so montiert werden, dass er nicht mit der Einbaustruktur in Berührung kommt, sondern dass er in einem hindernisfreien Ort so ausgelegt wird, dass er auf seiner ganzen Länge inspektioniert werden kann. Der Schlauch darf ausgestreckt nicht länger als 2 m sein.
- Der Gasstutzen hat ein konisches ISO R7-Gewinde von 1/2" Durchmesser.



Nachdem Sie das Gerät an die Gasversorgung **angeschlossen haben, prüfen Sie immer die Dichte der Anschlüsse** mit einer Seifenlösung.
ES IST ABSOLUT VERBOTEN, DIE DICHTEN MIT EINER FREIEN FLAMME ZU KONTROLLIEREN.




Das Kochfeld ist für Erdgas G20 (2H) mit einem Druck von 20 mbar getestet worden. Bei der Versorgung mit anderen Gastypen, sehen Sie auf der Tabelle **Anpassung an die verschiedenen Gastypen**  [Seite 70] nach.

8.1 Anschluss an Flüssiggas



Wenden Sie einen Druckregler an und verbinden Sie die Leitung an der Gasflasche gemäß den verordneten Vorschriften der geltenden Normen.

Versichern Sie sich, dass der Versorgungsdruck den in der Tabelle **Anpassung an die verschiedenen Gastypen**  [Seite 70] angegebenen Werten entspricht. Auch für diesen Fall muss der Anschluss mit einem Kupferrohr oder einem nahtlosen Stahlschlauch gemacht werden.

9. Belüftung der Räume



WICHTIG: Das Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen installiert werden, wie es von den geltenden Normen vorgeschrieben wird.



10. Ablassen der Verbrennungserzeugnissen (Dampfabzug)



Dieses Gerät ist nicht an ein Abführungssystem der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Die Installation hat in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften zu erfolgen. Die entsprechenden Anforderungen in Bezug auf die Belüftung sind besonders zu berücksichtigen.



Der Abzug der Verbrennungserzeugnissen muss durch eine Abzugskappe, die an einem Schacht mit natürlichem Abzug angeschlossen ist oder mit einer maschinellen Abzugsvorrichtung geschehen.

Ein wirksames Abzugssystem verlangt eine sorgfältige Planung eines befugten Spezialisten, wobei die Position und die Abstände gemäss den Angaben den geltenden Vorschriften eingehalten werden müssen.



WICHTIG: Der Installateur muss bei Abschluss der Installation ein Konformitätszeugnis ausstellen können.

11. Anpassung an die verschiedenen Gastypen.

Gasart	Brenner			Nennleistung (KW)	Nominalverbrauch (g/h)	Injektor (ø mm)	Min. Nennleistung (KW)
	Serie	Nr.	Gegenstand				
FLÜSSIGGAS (LPG) G30/G31 50 mBar	II	2	Hilfsbrenner	1,00	77	0,43	0,52
		3	Halbschneller Brenner	1,75	136	0,58	0,52
		4	Schnellbrenner	2,70	209	0,71	0,90
		5	Dreikranzbrenner	3,50	272	0,75	1,80
		10	Dualbrenner	4,50	349	i 0,43 / e 0,61	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Hilfsbrenner	1,10	85	0,45	0,52
		7	Halbschneller Brenner	1,75	136	0,57	0,52
		8	Schnellbrenner	3,00	233	0,73	0,90
		9	Dreikranzbrenner	3,80	295	0,77	1,80
	AE	11	Hilfsbrenner	1,00		0,43	0,52
		12	Halbschneller Brenner	1,75		0,58	0,52
		13	Schnellbrenner	3,00			0,90
		14	Doppelkranzbrenner	5,00			i 0,40 / e 0,80 i 0,40 / e 1,70



Gasart	Brenner			Nennleistung (KW)	Nominalverbrauch (g/h)	Injektor (ø mm)	Min. Nennleistung (KW)
	Serie	Nr.	Gegenstand				
ERDGAS G20 20 mBar	II	2	Hilfsbrenner	1,00	95	0,72	0,52
		3	Halbschneller Brenner	1,75	167	0,97	0,52
		4	Schnellbrenner	2,70	257	1,08	0,90
		5	Dreikranzbrenner	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dualbrenner	4,50	429	i 0,72 / e 1,02	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Hilfsbrenner	1,10	105	0,73	0,52
		7	Halbschneller Brenner	1,75	167	0,98	0,52
		8	Schnellbrenner	3,00	285	1,26	0,90
		9	Dreikranzbrenner	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Hilfsbrenner	1,00	95	0,72	0,52
		12	Halbschneller Brenner	1,75	167	0,97	0,52
		13	Schnellbrenner	3,00	285	1,32	0,90
		14	Doppelkranzbrenner	5,00	476	i 0,75 / e 1,51	i 0,40 / e 1,70



Das Kochfeld ist für Erdgas G20 (2H) mit einem Druck von 20 mbar getestet worden. Für den Betrieb mit anderen Gastypen müssen die Brennerdüsen ausgewechselt werden und die Minimum-Flamme an den Gashähnen reguliert werden. Für das Ersetzen der Düsen folgen sie den Anweisungen in den folgenden Abschnitten.

11.1 Auswechseln der Kochfelddüsen



WICHTIG: Bevor Sie die folgenden Eingriffe unternehmen, versichern Sie sich, dass das Gerät von Stromnetz abgetrennt worden ist.



- Entfernen Sie die Topfhalter, die Brennerdeckel und die Gasverteilerkränze.
- Mit einem 7 mm-Rohrschlüssel schrauben Sie nun die Düsen aus den Brennern [Abb. 7].
- Ersetzen Sie die Brennerdüsen je nach dem zu verwendenden Gas (siehe tabelle „Anpassung an die verschiedenen Gastypen“ [Seite 70]).
- Schrauben legen Sie die Brenner wieder korrekt auf ihren Sitz.

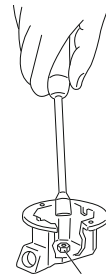


Abb. 7: Auswechseln der Düsen



WICHTIG: Nach der Regulierung mit einem verschiedenen Gas als dasjenige vom Test, ersetzen Sie bitte die Etikette auf der Abdeckung des Geräts mit der dem neuen Gas entsprechenden Etikette.

12. Regulieren des Minimums



Anleitungen für Stadt- oder Erdgas

1. Zünden Sie den Brenner an und bringen Sie ihn auf die Minimumsposition.
2. Ziehen Sie den Drehknopf des Gashahnen ab und drehen Sie an der Regulierschraube [Abb.8] im Innern oder an der Seite des Hahnenstifts (je nach Modell) bis eine regelmässige Minimumflamme erreicht wird. Wenn ein 2-Gänge Gashahn vorhanden ist [Abb. 12-13], es gibt zwei Reglungsschraube für die minimale Gasstromanpassung.
3. Setzen Sie den Drehknopf wieder auf und prüfen Sie nun die Stabilität der Flamme des Brenners (indem sie den Drehknopf schnell von der Maximums- auf die Minimumsposition, wobei die Flamme im Minimum nicht auslöschen sollte).
4. Wiederholen Sie die Prozedur an allen Gashähnen.

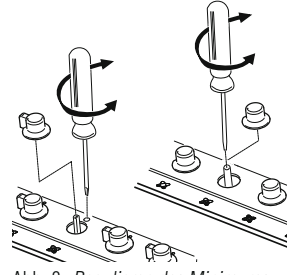


Abb. 8: Regulieren des Minimums



Anleitungen für Flüssiggas (LPG)

Schrauben Sie die Regulierschraube im Innern oder an der Seite des Hahnenstifts (je nach Modell) im Uhrzeigersinn komplett an.

13. Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen



WICHTIG: Bevor sie mit den folgenden Arbeiten beginnen, versichern Sie sich immer, dass die Spannung und die Dimensionierung der Versorgungsleitung den auf dem unter der Abdeckung angebrachten Identifikationsschild angegebenen Eigenschaften entsprechen. **Dieses Schild darf nie abgenommen werden.**



Der normengerechte Anschluss an die Erdableitung der elektrischen Versorgungsanlage ist obligatorisch.

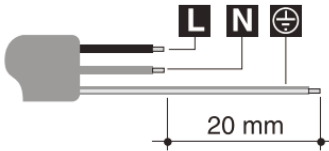
- Zum direkten Anschluss an das Netz, ist eine Vorrichtung nötig, die die Trennung vom Netzwerk garantiert, mit einem Abstand der Kontaktöffnung, der die vollständige Abtrennung unter Bedingungen Überspannungskategorie III ermöglicht, gemäß den Regeln der Montage.
- Wenn ein Anschluss mit einem Stecker vorgesehen worden ist, versichern Sie sich, dass der Stecker und die Dose vom selben Typ sind. **Vermeiden sie die Anbringung von Reduktionen oder von Shunts, da diese Überhitzungen oder Verbrennungen verursachen könnten.**



WICHTIG: Der Hersteller lehnt jede Haftpflicht ab, wenn durch das Nichtbeachten der oben genannten Vorschriften oder durch Abänderungen auch nur von einem einzigen Bestandteil, Personen oder Sachen beschädigt worden sind.



Im Falle eines Auswechselns des Versorgungskabels muss ein Kabel Typ H05RR-F Querschnitt 3x0,75 mm² verwendet werden.



L braun

N blau

gelb-grün

14. Gebrauch des Kochfelds

14.1 Zündung der Brenner



Bevor Sie die Brenner anzünden, vergewissern Sie sich, dass die Flammenverteilerkränze mit den Brennerdeckeln korrekt auf den entsprechenden Sitzen gelegt sind.

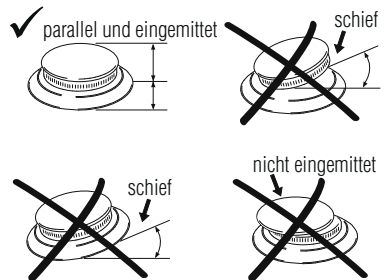


Abb. 9: Position der Kränze



Auf einige Kochfelder werden die neuen Brenner der „Serie III“ montiert. Das Blockiersystem zwischen dem Brennerdeckel (B) und dem Flammenverteilerkranz (A) garantiert eine perfekte Lage und die praktische Reinigung.

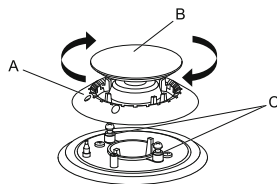


Abb. 10: Positionieren des Brenners der Serie III

Der Brennerdeckel (B) muss auf den entsprechenden Sitz mit den zwei Einführungs-kerben, in Übereinstimmung mit den beiden untenstehenden Stiften (C), aufgesetzt und im Uhrzeigersinn angeschraubt werden.



In Übereinstimmung mit jedem Drehknopf ist der zugehörige Brenner angegeben. Das Gerät ist mit einer elektrischen Zündvorrichtung versehen. Es reicht den Drehknopf zu gedrückt zu halten und gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn auf das Symbol der Maximumflamme zu drehen, bis die Zündung erfolgt ist. Erfolgt die Zündung nicht innerhalb von 15 Sekunden, bringen Sie den Drehknopf auf **● [chiuso] (ZU)** und warten Sie 60 Sekunden, bevor Sie erneut anzünden.

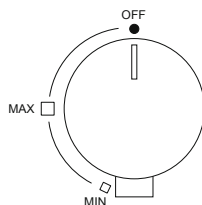


Abb. 11: Drehknopf des Standardbrenners

Nach der Zündung behalten Sie den Drehknopf für einige Sekunden gedrückt, damit sich das Thermoelement erwärmen kann. Es kann vorkommen, dass der Brenner beim Loslassen des Drehknopfs erlischt: das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht genügend erwärmt hat. Warten Sie einen Moment und wiederholen Sie die Prozedur und behalten dabei den Drehknopf ein wenig länger gedrückt. Wenn der Brenner einmal gezündet worden ist, kann die Flamme je nach Bedarf geregelt werden.

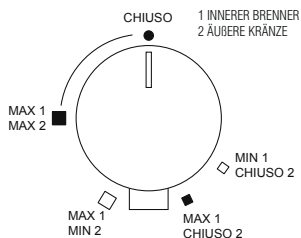


Abb. 12: Drehknopf Dual (S4000) / Doppelverteilerkranz



Nach jeder Benutzung des Kochfelds, kontrollieren sie immer, dass sich alle Drehknöpfe in der Position ● [chiuso] (ZU) befinden.

Falls sich die Brenner ungewollt auslöschen sollten, setzt sich die Sicherheitsvorrichtung nach einem Intervall von ca. 20 Sekunden ein und blockiert den Gasausgang auch wenn der hahn offen geblieben ist. Bei diesem Fall bringen Sie den Drehknopf auf die Position ● [chiuso] (ZU) und warten Sie mit dem Anzünden des Brenners mindestens 60 Sekunden.

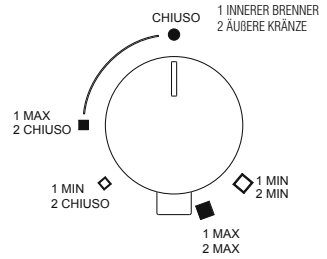


Abb. 13: Drehknopf Dual (GIOTTO/VULCANO)

14.2 Praktische Ratschläge für den Gebrauch der Brenner



Für die bessere Leistung der Brenner und einen minimalen Gaskonsum sollten Kochtöpfe mit ebenem Boden und Deckel, sowie mit einer proportionalen Größe zu den Brennern angewendet werden, damit die Flamme nicht an den Seitenwänden emporzüngelt (siehe Abschnitt  „Durchmesser des Kochgeschirrs“ [Seite 76]). Wenn der Siedepunkt erreicht ist, reduzieren Sie die Flamme soweit, dass das Überlaufen der Flüssigkeit vermieden wird.

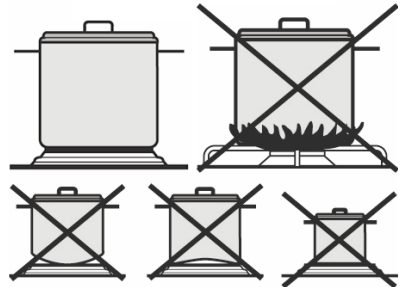



Abb. 14: Verwendung der Kochtöpfe



Während dem Kochen sollten nur Töpfe oder Grillpfannen verwendet werden, die die angegebenen Abmaße im Abschnitt „Durchmesser des Kochgeschirrs“  [Seite 76]) entsprechen, um Hautverbrennungen oder Hitzschäden am Kochfeld zu vermeiden. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen, da sie sich überhitzen könnten.



Beim Kochen mit Fetten und Ölen muss besondere Vorsicht geboten werden, da diese sich entzünden können, wenn sie überhitzt werden. Falls ein fett- oder ölenthaltender Topf sich entzündet, leeren Sie auf keinen Fall Wasser darauf, da dies schwere Hautverbrennungen verursachen könnte. Löschen Sie das Feuer mit einem feuchten Tuch und trennen Sie die Stromversorgung ab.



14.3 Durchmesser des Kochgeschirrs

- Hilfsbrenner: von 6 bis 14 cm
- Halbschneller Brenner: von 6 bis 20 cm
- Schnell-Brenner: von 6 bis 26 cm
- Doppelkranz-, Dreikranz-, Dualbrenner: von 6 bis 28 cm



Während des Kochens produziert das Kochfeld Wärme und Feuchtigkeit im Raum, wo es installiert ist. Versichern Sie sich, dass die Küche gut belüftet ist. Bei längerem Betrieb des Geräts mit mehreren oder allen Brennern kann eine weitere Luftzufuhr wie, das Fenster öffnen und/oder den Ventilator des Abzugs auf eine höhere Stufe stellen.

15. Reinigung und Wartung



Keine Dampfjetgeräte für die Reinigung des Geräts verwenden.
Bevor sie mit irgendeiner Arbeit beginnen, trennen Sie die Stromzufuhr ab.
Vermeiden Sie auf den Stahlflächen, auf den Topfhaltern und auf den anderen Teilen des Geräts säurehaltige oder alkalische Flüssigkeiten (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft).

15.1 Reinigung des rostfreien Stahls

Für die Erhaltung des Stahls in gutem Zustand sollte er nach jedem Gebrauch gereinigt werden, nachdem er sich abgekühlt hat.

15.1.1 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Erhaltung der Stahloberflächen verwenden Sie nur spezifische, weder scheuerpulver- noch auf chlorthaltende Säuren enthaltende Produkte.

Anwendung: Das Produkt auf ein feuchtes Tuch geben und auf der Oberfläche auftragen. Schließlich das Produkt mit einem sauberen, feuchten Tuch vollständig entfernen.

15.1.2 Lebensmittelflecken oder Rückstände



Es dürfen auf keinen Fall weder metallene Schwämme oder schneidende Gegenstände verwendet werden, damit die Oberflächen nicht beschädigt werden. Verwenden sie normale nicht scheuernde Produkte für die Reinigung von Stahl und helfen Sie sich ggf. mit Holz- oder Plastikgegenständen. Spülen Sie gründlich und trocknen Sie mit einem weichen, trockenen Lappen oder einem Stück Hirschleder.

Wir empfehlen für die Reinigung des Stahls „Foster Steel Clean“. Für Informationen, wo Sie das Produkt erhalten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel wie Ofenreinigungssprays oder Entfleckungsmittel.



15.2 Reinigung der Gasbestandteile

Die Topfhalter, die Brennerdeckel und Flammenverteilerkränze sind herausnehmbar, um deren Reinigung zu erleichtern. Waschen Sie sie mit heißem Wasser und nicht scheuerpulverhaltigem Spülmittel und entfernen Sie jede Kruste und trocknen Sie sie sofort mit einem Tuch. Legen Sie die Brennerdeckel wieder auf die entsprechenden Kränze. Die Gusseisenbestandteile wie die Topfhalter und die Brenner dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Damit die Zündkerzen und die Thermoelemente gut funktionieren, müssen sie stets sauber sein. Kontrollieren Sie sie oft und reinigen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie sie anschließend. Trockene Resten können mit einem hölzernen Zahnstocher oder einer Nadel entfernt werden.

Regelmäßig die Kappen und die Flammenring-Kronen nach jeder Verwendung reinigen. Für weniger hartnäckige Verschmutzungen und zum Polieren des Flammenrings die Creme Steel Clean von Foster mit einem Mikrofasertuch entlang der Richtung des Finishes heranziehen.

15.3 Reinigung der emaillierten Ablagen

Für die langfristige Erhaltung der Eigenschaften der emaillierten Ablagen sind sie regelmäßig nach jeder Verwendung zu reinigen, sobald sie abgekühlt sind.

Um die Glasur zu reinigen und ihre Eigenschaften zu erhalten immer ein befeuchtetes Mikrofasertuch und einen Neutralreiniger verwenden.

Keinesfalls Produkte verwenden, die Scheuermittel oder Säuren auf Chlorbasis enthalten.

Unter keinen Umständen Scheuerspiralen aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, um die Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden.

15.4 Reinigung der Drehknöpfe

Die Drehknöpfe sind mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tuch zu reinigen und sorgfältig abzutrocknen.

Zur Vereinfachung der Reinigung können die Drehknöpfe nach oben herausgezogen werden.

Keine aggressiven Produkte verwenden, die Alkohol, Chloride oder Scheuermittel enthalten.

15.5 Siebdruck auf Ablage

Besonders darauf achten, kein scheuerndes oder chemisches Produkt auf dem Siebdruck der Ablage zu verwenden. Nur ein feuchtes Mikrofasertuch verwenden.



Die Firma Foster S.P.A. übernimmt keine Haft für mögliche Ungenauigkeiten in der vorliegenden Anleitung, die durch Druck- oder Tippfehler entstanden sind. Die Firma Foster S.P.A. behält es sich vor, an den eigenen Produkten jene Änderungen auszuführen, die Sie auch im Interesse der Verbraucher für nötig oder zweckgemäß hält, ohne dass die funktionalen oder Sicherheitseigenschaften beeinträchtigt werden.

Estimado Cliente:

Le agradecemos haber elegido una placa de cocción Foster.

Su preferencia es para nosotros motivo de orgullo y de satisfacción.

En el presente documento hemos reunido los consejos y las instrucciones gracias a los cuales podrá utilizar de la mejor manera la placa de cocción adquirida y garantizar su mejor conservación en el tiempo. Le solicitamos pocos minutos de atención para salvaguardar la eficiencia del producto y asegurar su satisfacción.

Atentamente

Foster spa

Índice



ADVERTENCIAS GENERALES

Los consejos generales para consultar antes de la instalación y del uso de la placa de cocción adquirido.

1.	Advertencias para el uso	79
2.	Advertencias de seguridad	80
3.	Advertencias para la eliminación.....	80
4.	Conozca su aparato.....	81



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Están destinadas al técnico calificado que debe realizar la instalación, la puesta en servicio y el control del aparato.

5.	Antes de la instalación	82
6.	Posicionamiento en el plano de trabajo	82
7.	Fijación de la placa de cocción al mueble.....	84
8.	Conexión de la placa de cocción a la red de gas.....	87
9.	Ventilación de los locales	88
10.	Descarga de los productos de la combustión (aspiración).....	89
11.	Adaptación a los distintos tipos de gas	89
12.	Regulación del mínimo	91
13.	Conexión eléctrica de la placa de cocción.....	91



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.

14.	Uso de la placa de cocción	92
15.	Limpieza y mantenimiento	95
	Síntesis del manual placas de cocción a gas.....	215



1. Advertencias para el uso



Este manual es parte integrante del aparato. Es necesario conservarlo íntegro y a mano por todo el ciclo de vida de la placa. **Aconsejamos una lectura atenta** del documento y de todas las indicaciones contenidas en el mismo **antes de utilizar el aparato**.

La instalación deberá ser realizada por personal calificado y respetando las normas vigentes. **Este aparato** está previsto para un uso de tipo doméstico, y **ha sido realizado en conformidad con las directivas CE** actualmente en vigor: 2009/142/CE (aparatos de gas), 2006/95/CE, 2004/108/CE.



La función para la cual el aparato ha sido fabricado es: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS; CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA IMPROPIO.**

El fabricante declina cualquier responsabilidad cuando se utilice con fines distintos de los que aquí se indican.

- No utilice nunca este aparato para calefaccionar ambientes.
- No deje los residuos del embalaje sin vigilancia en el ambiente doméstico.
- Separe los distintos materiales de descarte provenientes del embalaje y entréguelos a los centros de recolección diferenciada más cercanos.



Este aparato está incluido en la directiva europea 2002/96/CE en materia de residuos, de aparatos eléctricos y electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva define las normas para la recolección y el reciclaje de los aparatos fuera de uso, válidas en todo el territorio de la Unión Europea.



La placa de identificación, con los datos técnicos, número de matrícula y la marcación **está visiblemente ubicada debajo de la placa metálica de protección** [Fig. 1].

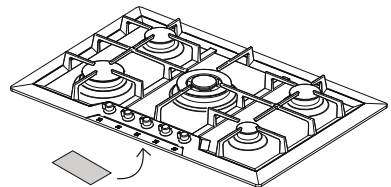


Fig. 1: posición de la placa de identificación

LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN NUNCA DEBE SER RETIRADA.

Las condiciones de regulación del aparato están indicadas en la placa de datos.



2. Advertencias de seguridad



En su propio interés y por su propia seguridad, **la ley establece que la instalación y el mantenimiento de todos los aparatos eléctricos o a gas sean efectuados por personal calificado y en el respeto de las normas vigentes y de los requisitos de las empresas locales que suministran el gas y la energía eléctrica.**

- Los aparatos a gas o eléctricos deben ser siempre desconectados por personas competentes.
- El enchufe que se conecta al cable de alimentación y la toma correspondiente deberán ser del mismo tipo y en conformidad con las normas en vigor.
- La toma deberá ser accesible una vez que el aparato esté instalado.
- Nunca intente desenchufar el aparato tirando del cable.
- Es obligatoria la conexión a tierra según las modalidades previstas por las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.



Inmediatamente después de la instalación efectúe un breve control del aparato siguiendo las instrucciones descritas más adelante. **En caso de fallas de funcionamiento, desconecte el aparato de la red eléctrica y consulte en el centro de asistencia técnica más cercano: NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.**

Durante su utilización el aparato se calienta mucho. Para cualquier operación se aconseja el uso de guantes térmicos adecuados. Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluso niños) con capacidades psíquicas o motrices reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable por su seguridad las supervise o las instruya acerca del uso del aparato. **LOS NIÑOS DEBEN SER SUPERVISADOS PARA GARANTIZAR QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.**



El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas, causados por la falta de cumplimiento de las prescripciones aquí indicadas o como consecuencia de la alteración de una parte del aparato y de la utilización de piezas de repuesto no originales.

3. Advertencias para la eliminación

CUIDAMOS EL AMBIENTE

Para el embalaje de nuestros productos se utilizan materiales no contaminantes, por lo tanto compatibles



con el ambiente y reciclables. Solicitamos su colaboración con el objetivo de eliminar el embalaje cuidadosamente y de manera correcta. Solicite a su revendedor o a las organizaciones competentes, información sobre las direcciones de los centros de recolección, de reciclaje, de eliminación.



NO DEJE ABANDONADO EL EMBALAJE O PARTE DEL MISMO. ESTOS PUEDEN REPRESENTAR UN PELIGRO DE SOFOCAMIENTO PARA LOS NIÑOS, EN PARTICULAR MODO LAS BOLSAS DE PLÁSTICO.

También con su viejo aparato es necesario realizar una correcta eliminación, contribuyendo a evitar consecuencias negativas para el ambiente y la salud, que se verificarían en el caso de una eliminación inadecuada.



IMPORTANTE: este aparato no puede ser tratado como residuo doméstico. Entregue el aparato viejo a la empresa de la zona, autorizada a realizar la recolección de los electrodomésticos en desuso. Una eliminación correcta permite recuperar inteligentemente los materiales valiosos. Es necesario también cortar el cable de conexión a la red eléctrica y retirarlo junto con el enchufe.

4. Conozca su aparato


En la parte final del presente manual, **Síntesis del manual placa de cocción a gas**  [Pág. 215], se incluyen todos los dibujos relativos a las placas de cocción Foster actualmente en producción.

Le solicitamos que reconozca el dibujo de la placa de cocción adquirida por usted, para familiarizarse con las principales características técnicas y funcionales.

Por practicidad de búsqueda, las placas de cocción se distinguen en dos macro-familias:

- **Placas de cocción con encastre tradicional:** “borde 8 mm”, “borde Q4” y “borde semifilo”;
- **Placas de cocción con encastre al filo:** borde “filotop”.

El primer grupo independientemente del tipo de borde **tiene un simple agujero para encastar tradicional**. Las placas de cocción con borde “filotop” tienen un diseño más preciso para permitir la realización de un agujero “a medida”, es decir, el perímetro del agujero posee una rebaja necesaria para contener el borde de la placa de cocción de manera que esta resulte “al filo” con el plano de trabajo.

En todos los dibujos se encuentran presentes los **números en correspondencia con los quemadores**. Estos números **identifican el tipo de quemador**. Para conocer las potencias de los quemadores de la placa de cocción adquirida por usted, remítase a la lectura de la tabla de las potencias en función del tipo de gas utilizado  [Pág. 215].



5. Antes de la instalación



No deje los residuos del embalaje sin vigilancia en el ambiente doméstico. **Separe los distintos materiales de descarte del embalaje y deposítelos en el centro de recolección diferenciada más cercano.**

Con el objetivo de remover todos los residuos de fabricación, se aconseja limpiar el aparato.

Para mayores informaciones sobre la limpieza vea el **Capítulo 15**  [Pág. 95].

6. Posicionamiento en el plano de trabajo

Este placa de cocción empotrada es de clase 3.




Las intervenciones siguientes exigen un trabajo de albañilería y/o de carpintería y deben ser realizadas por lo tanto por un técnico competente. La instalación se puede realizar sobre materiales distintos, mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (T 100°C).

6.1 Instalación a la estructura de sostén (plano de trabajo) de una placa de cocción de encastre tradicional (borde 8 mm, borde Q4, borde semifilo)



Realice una apertura en el plano de trabajo del mueble con las dimensiones y en la posición indicadas y representadas en el dibujo [Fig. 2].

Las dimensiones del agujero para encastrar están descritas en la sección **Síntesis del manual placa de cocción a gas - modelos con encastre tradicional**  [Pág. 215], en correspondencia con el dibujo de la placa de cocción adquirida por usted.

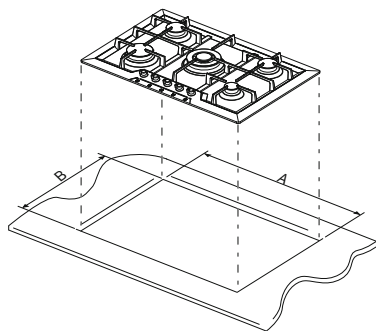


Fig. 2: realización del agujero para encastrar



- La distancia de la placa de cocción desde el borde posterior debe ser de 50 mm como mínimo;
- La distancia de la placa de cocción desde las paredes que superan en altura el plano de trabajo debe ser de 100 mm como mínimo;
- Cuando se instale una campana sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones de montaje de la campana, en las que figuran la distancia correcta que se debe respetar.

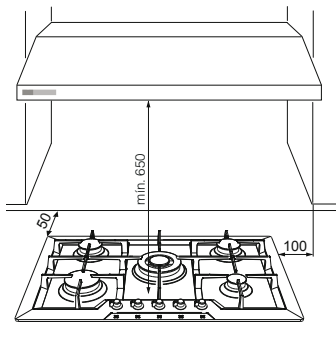


Fig. 3: distancias de la placa de cocción



- Posicione cuidadosamente el burlete aislante suministrado, sobre el perímetro externo del agujero realizado en el plano de trabajo, tratando de adherirlo sobre toda la superficie con una leve presión de las manos [Fig. 4].
- Una vez realizadas estas operaciones, utilice las abrazaderas de sujeción suministradas para fijar la placa a la estructura. Consulte el apartado “Fijación de la placa de cocción al mueble” [Pág. 84].

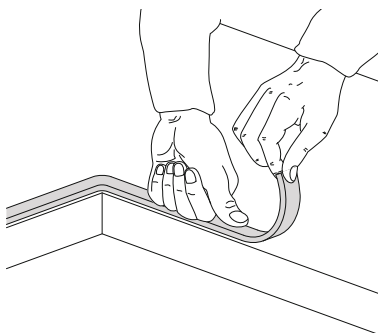



Fig. 4: ubicación del burlete aislante

6.2 Instalación en la estructura de sostén (plano de trabajo) de una placa de cocción con encastre al filo (borde filotop)



Este tipo de aparato necesita **una rebaja sobre el plano de trabajo de 1,5 mm de profundidad** cuyas medidas se indican en el dibujo de la placa identificable en la sección **Síntesis del manual Placas de cocción a gas - modelos con encastre al “filo”** [Pág. 215]. La rebaja es necesaria para contener el borde de la placa de cocción de manera que esta resulte “al filo” con el plano de trabajo.



- Limpie cuidadosamente la rebaja.
- Antes de ubicar la placa es necesario extender sobre toda la superficie de la rebaja el burlete aislante que se suministra [Fig. 5].
- Una vez realizadas estas operaciones, utilice las abrazaderas de sujeción suministradas para fijar la placa a la estructura. Consulte el apartado “**Fijación de la placa de cocción al mueble**”  [Pág. 84].

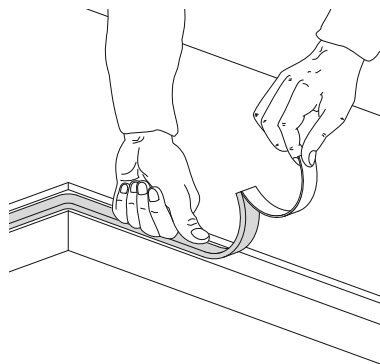


Fig. 5: *ubicación del burlete aislante*



Entre las dimensiones externas de la bandeja de acero inoxidable y las dimensiones internas de la rebaja se prevé una luz constante de mínimo 0,5 mm que debe ser respetada durante el montaje. Las temperaturas que se alcanzan durante la utilización de la placa de cocción inducen sobre la bandeja de acero inoxidable un leve alargamiento y por lo tanto la luz prevista evita eventuales interferencias. En lo que respecta al plano de trabajo de la cocina, las temperaturas inducidas desde la placa de cocción - ya sea en la sección como sobre el plano de contacto - son moderadas. Se aconseja montar las placas de cocción con borde filotop sobre materiales completamente hidrófugos.

7. Fijación del plano de cocción al mueble



Fijar los ganchos suministrados sobre las abrazaderas de sujeción debajo del aparato como se ilustra a continuación. Los ganchos suministrados permiten la fijación a planos de trabajo con un espesor comprendido entre los 30 y los 40 mm.



IMPORTANTE:

- Para la fijación de este producto a la estructura de sostén, se aconseja **no utilizar tornillos mecánicos o eléctricos** y ejercitar una presión manual moderada sobre los elementos de fijación.
- El plano ubicado debajo del aparato debe encontrarse a por lo menos 5 mm desde el fondo del mismo y debe poseer **una apertura de pasaje para los conductos del gas y eléctricos de 50x50 mm como mínimo**.
- **Si este producto se instala encima de un horno, este debe poseer un ventilador de enfriamiento.**

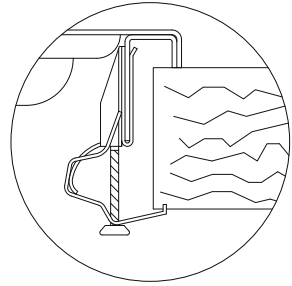
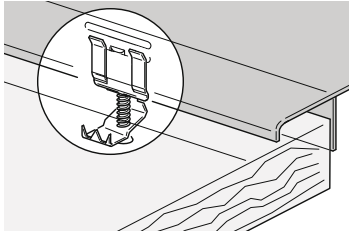


7.1 Ganchos fijos

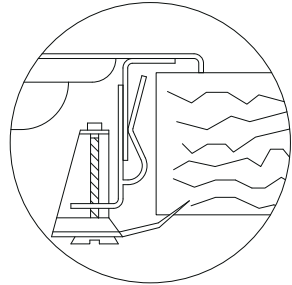
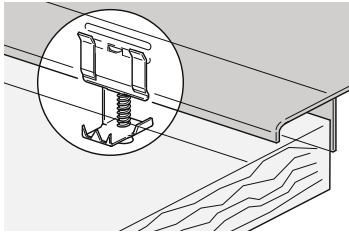
Permiten la fijación de placas de cocción con mensulitas de fijación ubicadas en puntos fijos.



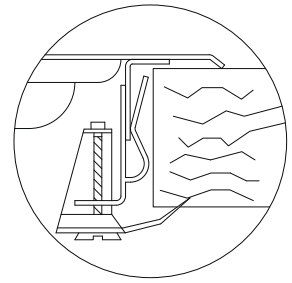
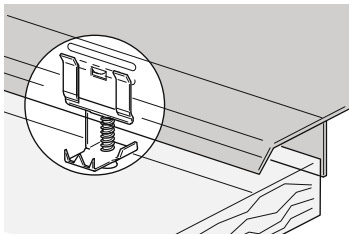
Borde estándar (8 mm)



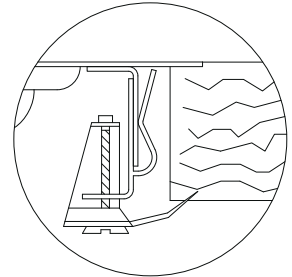
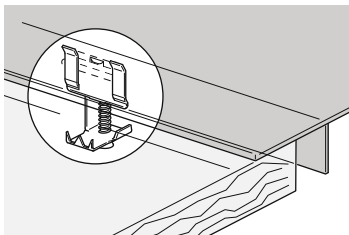
Borde Q4 (4 mm)



Borde semifilo (3 mm)



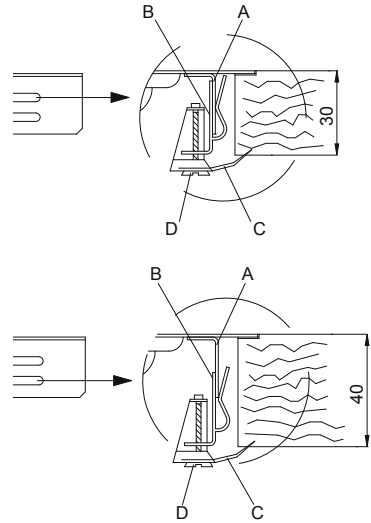
Borde filotop





Encastre el gancho B en la mensulita A fijada sobre el plano, cuidando de sujetarla en los agujeros adecuados en función del espesor del plano de trabajo (con un espesor de 30 mm, sujete el gancho en el agujero superior de la mensulita; con un espesor de 40 mm, sujete el gancho en el agujero inferior de la mensulita).

Gire la lengüeta C hasta posicionarla debajo del plano, a continuación ajuste el tornillo D.

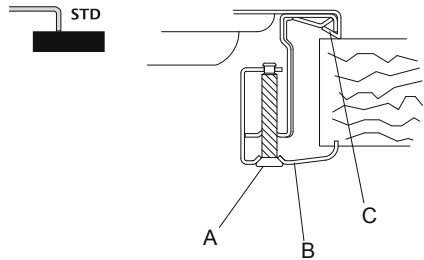
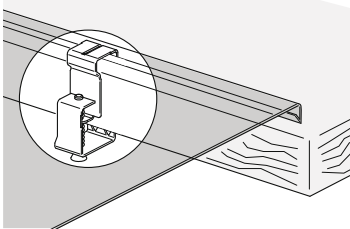


7.2 Ganchos corredizos

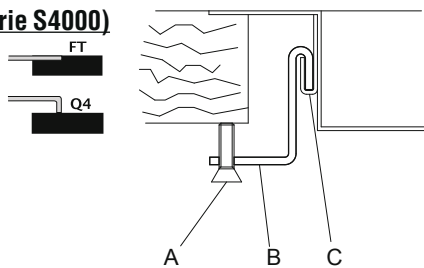
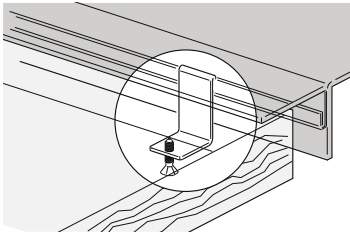
Permiten la fijación de placas de cocción sin puntos de fijación preparados.



Borde estándar (8 mm)



Borde filotop - Q4 (sólo para la serie S4000)



Introduzca el gancho B en la guía corrediza C.
Bloquee manualmente el gancho mediante el tornillo A.

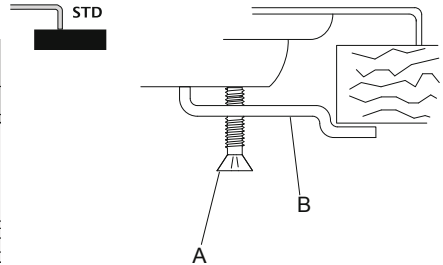
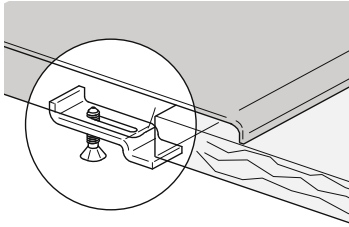


7.3 Abrazaderas fijas

Permiten la fijación de placas de cocción sin puntos de fijación preparados.



Borde estándar (8 mm)



Introduzca la abrazadera B en la sede correspondiente de la placa.
Bloquee manualmente la abrazadera mediante el tornillo A.

8. Conexión de la placa de cocción a la red de gas



Es necesario que la instalación de gas se ajuste a las normas locales en vigor.

Es necesario verificar que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y el tipo de regulación del aparato sean compatibles.

IMPORTANTE: Si el aparato se instala sobre un horno es necesario evitar que el tubo de gas pase por detrás del horno con el objetivo de prevenir sobrecalentamientos.



La conexión a la red de gas puede ser efectuada **con un tubo rígido de cobre** o **con un tubo flexible de acero** a la pared continua y respetando las prescripciones establecidas por la norma en vigor [Fig. 6]. En todos los casos **cada tubo que se conecta a la red de gas debe poseer una llave de paso de seguridad.**

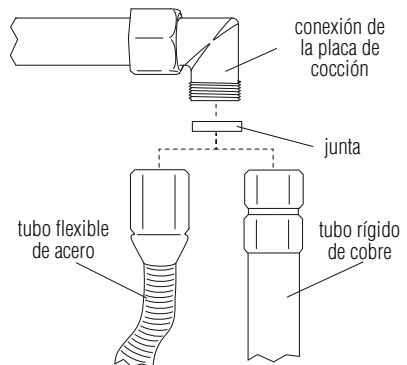


Fig. 6: conexión a la red de gas



IMPORTANTE: Interponer siempre la junta entre la conexión presente en la placa y el tubo de conexión.



- **Si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable**, este deberá ser instalado de manera tal que no pueda entrar en contacto con una parte del mueble, sino que pase por un punto libre de obstáculos y pueda ser inspeccionado a todo lo largo. El tubo flexible deberá tener un largo inferior a los 2 metros de extensión máxima.
- La conexión al gas es del tipo roscada 1/2" gas ISO R7 cónica.



Luego de haber conectado el aparato a la red del gas **verifique siempre la estanquidad de las conexiones** utilizando una solución jabonosa. **ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO VERIFICAR LA ESTANQUIDAD UTILIZANDO LLAMA LIBRE.**



La placa de cocción está controlada con gas metano G20 (2H) con una presión de 20 mbar. Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte la tabla **Adaptación a los distintos tipos de gas**  [Pág. 89].

8.1 Conexión a gas líquido



Utilice un regulador de presión y realice la conexión sobre la bombona siguiendo las prescripciones establecidas por las normas vigentes.

Asegúrese que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla **Adaptación a los distintos tipos de gas**  [Pág. 89]. También en este caso la conexión debe ser efectuada con un tubo rígido de cobre o con un tubo flexible de acero a la pared continua.

9. Ventilación de los locales



IMPORTANTE: El aparato debe ser instalado sólo en locales permanentemente ventilados, como se prevé en las normas en vigor.



10. Descarga de los productos de la combustión (aspiración)



Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de los productos de la combustión. Se debe instalar respetando las normas en vigor. Preste una atención especial a los requisitos sobre la ventilación.



La descarga de los productos de la combustión debe ser asegurada mediante campanas conectadas a una chimenea con tiraje natural de segura eficiencia o mediante aspiración forzada.

Un sistema eficiente de aspiración requiere un cuidadoso diseño por parte de un especialista habilitado para realizarlo, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.



IMPORTANTE: A conclusión de la intervención, el instalador deberá entregar el certificado de conformidad.

11. Adaptación a los distintos tipos de gas

Tipo de gas	Quemador			Potencia nominal (KW)	Consumo nominal (g/h)	Inyector (ø mm)	Potencia nominal mín. (KW)
	Serie	N.	Ref.				
GAS GPL G30/G31 28-30/37 mbar	II	2	Auxiliar	1,00	73	0,50	0,52
		3	Semirrápido	1,75	127	0,65	0,52
		4	Rápido	2,70	196	0,80	0,90
		5	Triple corona	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	0,46 / 0,66	i 0,30 / 1,40
	III	6	Auxiliar	1,10	80	0,52	0,52
		7	Semirrápido	1,75	127	0,65	0,52
		8	Rápido	3,00	218	0,85	0,90
		9	Triple corona	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Auxiliar	1,00	73	0,50	0,52
		12	Semirrápido	1,75	127	0,65	0,52
		13	Rápido	3,00	218	0,85	0,90
		14	Doble corona	5,00	364	0,46 / 0,95	i 0,40 / 1,70



Tipo de gas	Quemador			Potencia nominal (KW)	Consumo nominal (g/h)	Inyector (ø mm)	Potencia nominal mín. (KW)
	Serie	N.	Ref.				
GAS METANO G20 20 mbar	II	2	Auxiliar	1,00	95	0,72	0,52
		3	Semirrápido	1,75	167	0,97	0,52
		4	Rápido	2,70	257	1,08	0,90
		5	Triple corona	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	0,72 / 1,02	i 0,30 / 1,40
	III	6	Auxiliar	1,10	105	0,73	0,52
		7	Semirrápido	1,75	167	0,98	0,52
		8	Rápido	3,00	285	1,26	0,90
		9	Triple corona	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Auxiliar	1,00	95	0,72	0,52
		12	Semirrápido	1,75	167	0,97	0,52
		13	Rápido	3,00	285	1,32	0,90
		14	Doble corona	5,00	476	0,75 / 1,51	i 0,40 / 1,70




La placa de cocción está controlada con gas metano G20 (2H) con una presión de 20 mbar. En el caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir las boquillas sobre los quemadores y regular la llama mínima en las llaves de gas. Para la sustitución de las boquillas, es necesario proceder como se describe en los apartados siguientes.

11.1 Sustitución boquillas de la placa de cocción



IMPORTANTE: Antes de realizar las siguientes operaciones asegúrese siempre que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.



1. Extraiga las parrillas de apoyo, retire todas las tapas y las bases de los quemadores.
2. Con una llave de tubo de 7 mm desatornille las boquillas de los quemadores [Fig. 7].
3. Proceda a la sustitución de las boquillas según el gas que se deba utilizar (tabla “**Adaptación a los distintos tipos de gas**”  [Pág. 89]).
4. Ubique correctamente los quemadores en los lugares adecuados.

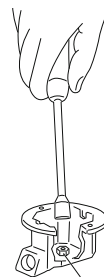


Fig. 7: sustitución de las boquillas



IMPORTANTE: Luego de la regulación con un gas distinto del original verificado, sustituya la etiqueta puesta en la placa de protección del aparato con una correspondiente al nuevo gas.

12. Regulación del mínimo



Instrucciones para gas ciudad y metano

1. Encienda el quemador y llévelo a la posición mínima.
2. Extraiga la manilla de mando de la llave del gas y ajuste el tornillo de regulación [Fig. 8] que se encuentra en el interior o al lado de la varilla de la llave (según los modelos) hasta obtener una llama mínima regular. Si incluye llave del gas de 2 vías [Fig. 12-13] hay 2 tornillos de regulación del nivel mínimo.
3. Monte nuevamente la manilla y verifique la estabilidad de la llama del quemador (girando rápidamente la manilla desde el máximo al mínimo la llama no debe apagarse).
4. Repetir la operación en todas las llaves de gas.

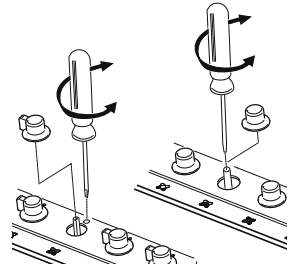


Fig. 8: regulación del mínimo



Instrucciones para gas líquido (GPL)

Atornille completamente en sentido de las agujas del reloj el tornillo alojado en el interior o al lado de la varilla de la llave (según los modelos).

13. Conexión eléctrica de la placa de cocción



IMPORTANTE: Antes de realizar las siguientes operaciones asegúrese siempre que el voltaje y el dimensionamiento de la línea de alimentación correspondan a las características indicadas en la placa puesta debajo de la placa metálica del aparato. **Esta placa nunca debe ser retirada.**



Es obligatoria la conexión a tierra según las modalidades previstas por las normas de seguridad de la instalación eléctrica.

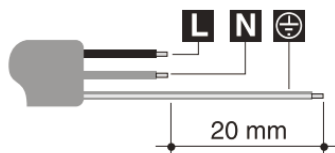
- Para la conexión directa a la red, es necesario prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, según las reglas de instalación.
- Si se utiliza una conexión con enchufe y toma, verifique que estos sean del mismo tipo. **Evite la utilización de reducciones, adaptadores o derivadores que podrían provocar calentamiento o quemaduras.**



IMPORTANTE: El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas, causados por la falta de cumplimiento de las prescripciones aquí indicadas o como consecuencia de la alteración de una parte del aparato.



En caso de sustitución del cable de alimentación, se deberá utilizar un cable de tipo H05RR-F de sección 3x0,75 mm².



L marrón

N azul

 amarillo-verde

14. Uso de la placa de cocción

14.1 Encendido de los quemadores



Antes de encender los quemadores de la placa asegúrese que las coronas estén montadas de manera correcta y bien posicionadas, con las respectivas tapas.

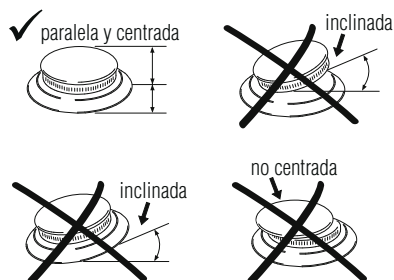


Fig. 9: posición de las coronas



En algunas placas de cocción han sido montados quemadores nuevos denominados “III serie”. El sistema bloqueante entre la tapa (B) y la corona (A) garantiza un posicionamiento perfecto y gran practicidad en la limpieza.

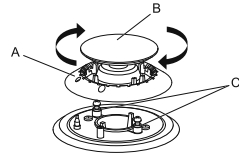


Fig. 10: *posicionamiento del quemador III serie*

La tapa superior (B) de los quemadores debe ser colocada en la posición correcta con dos muescas de inserción en correspondencia de los dos cilindros ubicados debajo (C) y atornillada en el sentido de las agujas del reloj.



En correspondencia con cada manilla está indicado el quemador asociado. El aparato posee un dispositivo de encendido eléctrico. Es suficiente presionar y girar en sentido contrario a las agujas del reloj la manilla sobre el símbolo de llama máxima, hasta que tenga lugar el encendido. Si no se enciende durante los primeros 15 segundos, lleve la manilla a ● [chiuso] (cerrado) y no intente encenderlo nuevamente por 60 segundos.

Cuando el encendido haya tenido lugar, mantenga presionada la manilla por algunos segundos para permitirle al termopar calentarse. Puede suceder que los quemadores se apaguen en el momento de liberar la manilla: significa que el termopar no se calentó suficientemente. Espere unos instantes y repita la operación manteniendo presionada la manilla por más tiempo. Una vez encendido el quemador se puede regular la llama según las necesidades.

Al finalizar cada utilización de la placa, verifique siempre que las manillas de mando se encuentren en posición ● [chiuso] (cerrado).

Si los quemadores se apagasen accidentalmente, luego de un intervalo de aproximadamente 20 segundos interviendrá un dispositivo de seguridad para bloquear la salida de gas, inclusive con la llave abierta. En este caso lleve la manilla a la posición de ● [chiuso] (cerrado) y no intente encender el quemador por al menos 60 segundos.

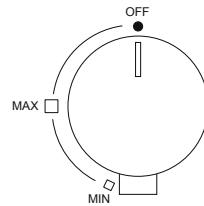


Fig. 11: *manilla quemador estándar*

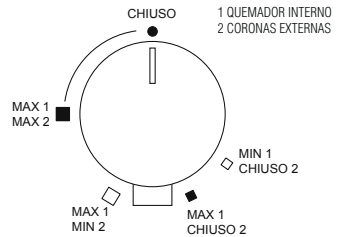


Fig. 12: *manilla quemador dual (S4000) / doble corona*

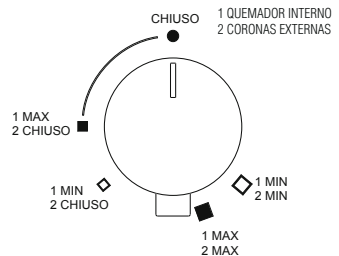


Fig. 13: *manilla quemador dual (GIOTTO/VULCANO)*





14.2 Consejos prácticos para el uso de los quemadores



Para un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas es necesario usar recipientes con fondo plano y regular, provistos de tapa y proporcionados al tamaño del quemador, con el objetivo de evitar que la llama entre en contacto con los lados de los mismos (vea apartado **“Diámetro de los recipientes”** [Pág. 94]). Cuando se llegue al punto de ebullición reduzca la llama lo suficiente para impedir el derramamiento del líquido.

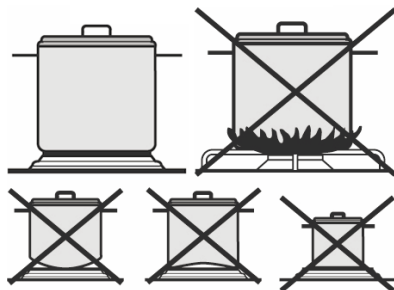


Fig. 14: uso de los recipientes



Durante la cocción, inclusive para evitar quemaduras o daños a la placa por el calor excesivo, todos los recipientes o las planchas deben tener medidas que no superen aquellas indicadas en el apartado **“Diámetro de los recipientes”** [Pág. 94]. No caliente ollas o sartenes vacías, ya que podrían sobrecalentarse.



Utilizando grasas o aceites, preste la máxima atención ya que estos, recalentándose, pueden arder. Si una olla con grasas o aceite arde, no le vuelque encima agua porque podría causar quemaduras; apague el fuego cubriendo la olla con un trapo mojado y desconecte el aparato de la red eléctrica.

14.3 Diámetro de los recipientes

- Quemador auxiliar: de 6 a 14 cm
- Quemador semirrápido: de 15 a 20 cm
- Quemador rápido de 21 a 26 cm
- Quemador doble corona, triple corona, dual de 24 a 28 cm



Durante el funcionamiento, la placa de cocción genera calor y humedad en la habitación donde está instalada. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada. La utilización prolongada del aparato con algunos o todos los quemadores puede requerir una ventilación complementaria como la apertura de una ventana y/o una mayor potencia de aspiración por parte de la campana extractora.



15. Limpieza y mantenimiento



No utilice un chorro de vapor para limpiar el aparato.

Antes de cada intervención es necesario desenchufar la alimentación eléctrica al aparato.

Evite dejar sobre el acero, sobre las parrillas y sobre otras partes del aparato, sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, jugo de limón, sal, jugo de tomate, ...)

15.1 Limpieza del acero inoxidable

Para una buena conservación del acero inoxidable es necesario limpiarlo regularmente al finalizar cada uso, luego de haberlo dejado enfriar.

15.1.1 Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable use sólo productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Modo de uso: Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie. Para finalizar quite el producto con un paño húmedo limpio.

15.1.2 Manchas de alimentos o residuos



Evite siempre el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes para no dañar las superficies. Use los productos normales para acero, no abrasivos, utilizando eventualmente utensilios de madera o material plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave o con una gamuza.

Como producto para la limpieza del acero se aconseja Foster Steel Clean; para informaciones sobre su localización diríjase al centro de asistencia técnica.

No utilice detergentes químicos como spray para horno o quitamanchas.

15.2 Limpieza de los componentes de gas

Las parrillas, las tapas, las coronas, se extraen para facilitar la limpieza: se lavan con agua caliente y detergente no abrasivo teniendo cuidado de retirar cualquier incrustación y secándolos inmediatamente con un paño. Monte nuevamente las tapas sobre las correspondientes coronas. Los componentes de fundición, como las parrillas y los quemadores, no deben ponerse en el lavavajilla.

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y el termopar deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y si es necesario límpielos con un paño húmedo y luego séquelos. Eventuales residuos secos deben ser retirados con una varillita de madera o con una aguja.

Limpie regularmente las tapas y las coronas de los quemadores al final de cada uso. Para eliminar la suciedad más fácil de quitar y para el pulido del quemador, use crema Foster Steel Clean con un paño de microfibra a lo largo de la dirección del acabado.



15.3 Limpieza de las bandejas esmaltadas

Para una buena conservación de la bandeja esmaltada es necesario limpiarla regularmente al final de cada uso, luego de haberla dejado enfriar.

Para limpiar y conservar el esmalte use siempre un paño en microfibra humedecido y con jabón neutro.

No use productos que contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Evite siempre el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes para no dañar las superficies.

15.4 Limpieza de los mandos

Hay que limpiar los mandos con un paño suave, humedecido con agua tibia y secarlos bien.

Para facilitar la limpieza se pueden extraer los mandos tirándolos hacia arriba.

No use productos agresivos que contengan alcohol, cloruros o productos abrasivos.

15.5 Serigrafía de las bandejas

Preste especial atención a no usar ningún producto abrasivo o químico encima de la serigrafía de la bandeja. Use solo un paño de microfibra humedecido.



Foster S.P.A. no responde por las posibles inexactitudes imputables a errores de impresión o de transcripción, contenidos en el presente folleto. Se reserva el derecho de aportar a sus productos modificaciones que considere necesarias o útiles, incluso en el interés de los usuarios, sin prejuzgar las características de funcionalidad y seguridad.

Geachte klant,

Wij danken u omdat u een kookplaat van Foster hebt gekozen.

Wij zijn bijzonder trots en tevreden over deze voorkeur die u betoont.

In dit document hebben we alle tips en instructies samengebracht, waarmee u de aangekochte kookplaat zo goed mogelijk kan benutten en kan zorgen voor een goede staat na verloop van tijd. Wij vragen u enkele minuten aandacht te besteden, zodat de efficiëntie wordt behouden en u tevreden blijft over het product.

Met beleefde groeten

Foster spa

Index



ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Algemene tips, te raadplegen vóór de installatie en het gebruik van de aangekochte kookplaat.

- | | | |
|----|--|-----|
| 1. | Waarschuwingen voor het gebruik | 98 |
| 2. | Waarschuwingen voor de veiligheid..... | 99 |
| 3. | Waarschuwingen voor de verwijdering..... | 99 |
| 4. | Ken uw toestel..... | 100 |



INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Ze zijn bestemd voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de inwerkingstelling en de test van het toestel moet uitvoeren.

- | | | |
|-----|---|-----|
| 5. | Vóór de installatie | 101 |
| 6. | Plaatsing in de werktop..... | 101 |
| 7. | Bevestiging van de kookplaat op het meubel..... | 103 |
| 8. | Aansluiting van de kookplaat op de gasdistributie | 106 |
| 9. | Ventilatie van de lokalen | 107 |
| 10. | Afvoer van de verbrandingsproducten (afzuiging) | 108 |
| 11. | Aanpassing aan andere gastypes | 108 |
| 12. | Afstelling van het minimum | 110 |
| 13. | Elektrische aansluiting van de kookplaat..... | 110 |



INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

Ze geven gebruikstips, een beschrijving van de commando's en de correcte handelingen voor schoonmaak en onderhoud van het toestel.

- | | | |
|-----|---------------------------------|-----|
| 14. | Gebruik van de kookplaat..... | 111 |
| 15. | Schoonmaak en onderhoud | 114 |
| | Samenvatting gaskookplaten..... | 215 |

1. Waarschuwingen voor het gebruik



Deze handleiding maakt integraal deel uit van het toestel. Het moet in zijn geheel worden bewaard en tijdens de hele levenscyclus van de plaat binnen handbereik zijn. **Wij raden u aan om** het document en alle aanwijzingen erin aandachtig te lezen **vooreleer het toestel te gebruiken.**

De installatie moet door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd, in naleving van de geldende normen. **Dit toestel** is voorzien voor huishoudelijk gebruik, en **is conform met de EG-richtlijnen** die momenteel van kracht zijn: 2009/142/EG (gastoeestellen), 2006/95/EG, 2004/108/EG.



Het toestel werd gebouwd om de volgende functie uit te voeren: **GERECHTEN KLAARMAKEN EN OPWARMEN; IEDER ANDER GEBRUIK WORDT ALS ON-EIGENLIJK BESCHOUWD.**

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor andere toepassingen dan deze die worden aangegeven.

- Gebruik dit toestel nooit voor de verwarming van kamers.
- Laat geen verpakkingsresten onbewaakt achter in de huiskamer.
- Scheid de verschillende afvalmaterialen van de verpakking en breng die naar het dichtstbijzijnde centrum voor gescheiden inzameling.



Dit toestel is voorzien van het symbool krachtens de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afvalmaterialen van elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Deze richtlijn bepaalt de normen voor de inzameling en recyclage van afgedankte apparaten, geldig in de hele Europese Unie.



Het identificatielabel, met de technische gegevens, het registratienummer en het merk **is zichtbaar aangebracht onder de behuizing** [Fig. 1].

HET LABEL MAG NOOIT WORDEN WEGGENOMEN.

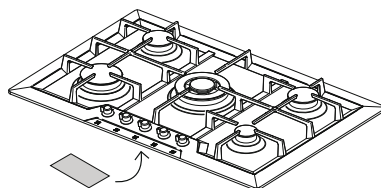


Fig. 1: plaats van het identificatielabel

De condities voor afstelling van het toestel staan op het gegevensplaatje vermeld.



2. Waarschuwingen voor de veiligheid



In uw eigen belang en voor uw veiligheid **werd bij wet bepaald dat de installatie en de service van alle elektrische apparaten of gastoestellen uitgevoerd moeten worden door gekwalificeerd personeel, in naleving van de geldende normen en van de vereisten opgelegd door de plaatselijke leveranciers van gas en elektriciteit.**

- De gastoestellen of elektrische apparaten moeten altijd door vakkundige personen worden uitgeschakeld.
- De stekker die op de voedingskabel moet aangesloten worden en het bijhorende stopcontact moeten van hetzelfde type zijn, en conform met de normen die van kracht zijn.
- Het stopcontact moet toegankelijk zijn wanneer het toestel ingebouwd is.
- Trek de stekker nooit uit door aan de kabel te trekken.
- De aardingsaansluiting is verplicht volgens de bepalingen voorzien door de veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Openingen, ventilatiespleten en openingen voor afvoer van warmte mogen niet worden afgedekt.



Voer onmiddellijk na de installatie een korte test van het apparaat uit, volgens de instructies verderop. **Wanneer het toestel niet goed werkt, moet men het loskoppelen van het elektrische net en het dichtstbijzijnde centrum voor technische dienst contacteren: PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE MAKEN.**

Tijdens het gebruik wordt het toestel erg heet. Bij elke handeling is het gebruik van speciale thermische handsschoenen aanbevolen. Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkt psychisch of motorisch vermogen of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of begeleiding van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. **HOUD TOEZICHT OVER KINDEREN ZODAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN.**



De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor schade aan personen of voorwerpen, veroorzaakt door het niet naleven van deze voorschriften, of voortvloeiend uit het openbreken van een onderdeel van het toestel of door aanwending van niet-originele wisselstukken.

3. Waarschuwingen voor de verwijdering

ONZE ZORG VOOR HET MILIEU

Voor de verpakking van onze producten worden materialen gebruikt die niet vervuילend zijn, bijgevolg belasten ze het milieu niet en zijn ze recycleerbaar. Wij verzoeken u om hieraan mee te werken, en te zor-



gen voor een correcte verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Raadpleeg uw verkoper of de bevoegde instanties van de regio voor de adressen van de centra voor inzameling, recyclage, en verwerking.



LAAT DE VERPAKKING OF DELEN ERVAN NIET RONDSLINGEREN. VOORAL DE PLASTIEKZAKKEN KUNNEN EEN BRON VAN VERSTIKKINGSGEVAAR VOOR KINDEREN VORMEN.

Ook voor uw oude toestel moet gezorgd worden voor een correcte verwijdering, waardoor men bijdraagt om negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die zich anders zouden voordoen in geval van een onjuiste verwerking.



BELANGRIJK: dit toestel mag niet als huishoudelijk afval worden behandeld. Stuur het oude toestel naar het plaatselijke centrum dat bevoegd is voor het inzamelen van afgedankte huishoudtoestellen. Een correcte verwijdering zorgt voor een intelligente recuperatie van kostbare materialen. Men moet de kabel van het elektrische net losmaken en deze samen met de stekker wegnemen.

4. Ken uw toestel


In het overzichtsgedeelte van deze handleiding, **Samenvatting gaskookplaten**  [Pag. 215], worden alle schetsen samengebracht met betrekking van de Foster-kookplaten die op vandaag in productie zijn.

Wij verzoeken u om de schets van de kookplaat die u hebt aangekocht te bestuderen, om vertrouwd te worden met de belangrijkste technische werkingskenmerken.

Om het opzoeken van de kookplaten te vereenvoudigen, werden ze onderverdeeld in twee hoofdgroepen:

- **Kookplaten met traditionele inbouw:** “rand 8 mm”, “rand Q4” en “halfaansluitende rand”;
- **Kookplaten met aansluitende inbouw:** rand “aansluitende top”.

De eerste groep heeft onafhankelijk van het type rand **een eenvoudig gat voor traditionele inbouw**. De kookplaten met “aansluitende top” rand hebben een meer gedetailleerd ontwerp om de uitvoering van het gat “op maat” mogelijk te maken, dit betekent met een traprandje, nodig voor de plaatsing van de rand van de kookplaat zodat deze naadloos “aansluit” op het werkblad.

Op alle schetsen staan **nummers vermeld, die overeenkomen met branders**. Deze nummers **bepalen het type brander**. Om het vermogen te kennen van de branders van de kookplaat die u hebt aangekocht, raadpleegt men de tabel met de vermogens in functie van het gebruikte type gas  [Pag. 215].



5. Vóór de installatie



Laat geen verpakkingsresten onbewaakt achter in de huiskamer. **Scheid de verschillende afvalmaterialen van de verpakking en breng die naar het dichtstbijzijnde centrum voor gescheiden inzameling.**

Teneinde alle productieresten te verwijderen, is het aanbevolen om het toestel schoon te maken.

Voor meer informatie omtrent de schoonmaak, zie **Hoofdstuk 15**  [Pag. 114].

6. Plaatsing in de werktop

Deze inbouwkookplaat is een klasse 3.



De volgende interventies vereisen metselwerk en/of schrijnwerk, en moeten daarom door een vakbekwame technicus worden uitgevoerd. De installatie kan op verschillende materialen gebeuren, zoals metselwerk, metaal, vol hout of hout bekleed met plastic laminaat, indien deze hittebestendig zijn (T 100°C).

6.1 Installatie op de steunstructuur (werkblad) van een traditionele inbouwkookplaat (rand 8 mm, rand Q4, halfaansluitende rand)



Maak een opening in het topblad van het meubel volgens de afmetingen en de positie zoals hierna aangegeven en voorgesteld in de schets [Fig.2].

De afmetingen van het inbouwgat staan vermeld in het hoofdstuk **Samenvatting gaskookplaten - modellen met traditionele inbouw**  [Pag. 114], bijdeschets van de kookplaat die u hebt aangekocht.

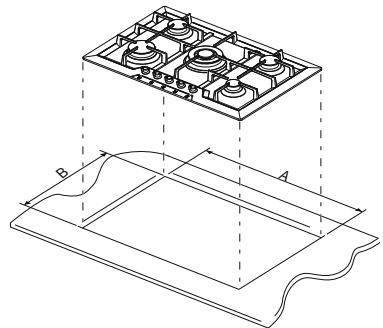


Fig. 2: uitvoering van het inbouwgat



- De afstand van de kookplaat tot de achterrand moet minstens 50 mm zijn;
- De afstand van de kookplaat tot de wanden die in de hoogte boven het werkblad komen moet minstens 100 mm zijn;
- Indien een zuigkap boven de kookplaten wordt geïnstalleerd, moeten de instructies voor de montage van de kap geraadpleegd worden waarin de correcte afstand is vermeld die moet in acht genomen worden.

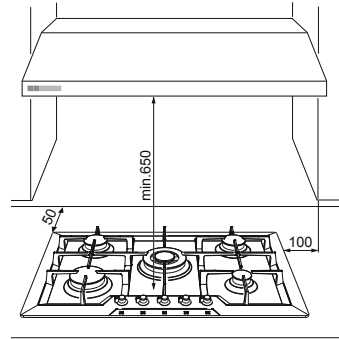


Fig. 3: afstanden van de kookplaat



- Breng de isolerende dichting die meegeleverd werd zorgvuldig aan op de buitenomtrek van het gat dat men in het topblad heeft gemaakt, laat die op het volledige oppervlak aanhechten met een lichte druk van de handen [Fig. 4].
- Eenmaal deze handelingen zijn uitgevoerd, moet men de meegeleverde beugels gebruiken om het blad aan de structuur vast te maken. Raadpleeg de paragraaf **“Bevestiging van de kookplaat op het meubel”**  [Pag. 103].

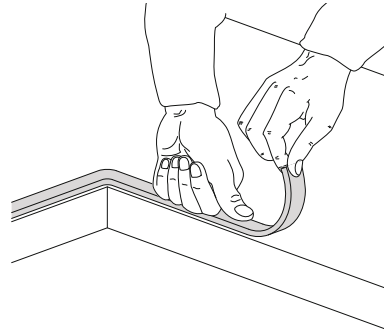


Fig. 4: plaatsing van de isolerende dichting

6.2 Installatie op de steunstructuur (werkblad) van een kookplaat met aansluitende inbouw (aansluitende top rand)



Dit type toestel vereist **het uitfrezen op het werkblad met een diepte van 1,5 mm**, de maten worden aangegeven in de schets van de plaat, en is te vinden in het hoofdstuk **Samenvatting gaskookplaten - modellen met “aansluitende” inbouw**  [Pag. 215]. Het traprandje is nodig om er de rand van de kookplaat in te leggen, zodat die naadloos “aansluit” met het werkblad.



- Maak de freesrand zorgvuldig schoon.
- Vooraleer de plaat te plaatsen, moet men over het hele oppervlak van de freesrand de meegeleverde sluitdichting aanbrengen [Fig. 5].
- Als deze handelingen zijn uitgevoerd, moet men de meegeleverde beugels gebruiken om het blad aan de structuur vast te maken. Raadpleeg de paragraaf "**Bevestiging van de kookplaat op het meubel**" [Pag. 103].

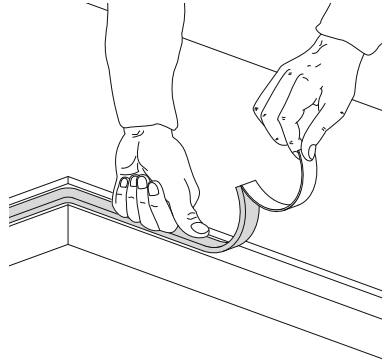


Fig. 5: plaatsing van de isolerende dichting



Tussen de buitenafmetingen van het inoxplaatje en de binnenafmetingen van de uitsparing is een constante ruimte voorzien van minstens 0,5 mm, dit moet tijdens het monteren gerespecteerd worden. De temperaturen die zich tijdens het gebruik van de kookplaat ontwikkelen, zorgen voor een minieme uitzetting van het inoxplaatje, daardoor vangt de voorziene tussenruimte eventuele interferenties op. Wat betreft het werkblad van de keuken, zijn de temperaturen die door de kookplaat worden opgewekt - zowel in de doorsnede als op het contactvlak - zeer beperkt. Het is sterk aanbevolen om de kookplaten met aansluitende toprand op materialen te monteren die absoluut waterafstotend zijn.

7. Bevestiging van de kookplaat op het meubel



Maak de meegeleverde haken vast aan de beugels onder het toestel zoals hierna aangegeven. De meegeleverde haken laten een bevestiging toe op een top met een dikte begrepen tussen 30 en 40 mm.



BELANGRIJK:

- Voor de bevestiging van dit product op de steunstructuur is het aanbevolen om **geen mechanische of elektrische schroevendraaiers te gebruiken** en met de hand een matige druk uit te oefenen op de bevestigingselementen.
- Het blad onder het toestel moet zich op minstens 5 mm van de bodem ervan bevinden, en moet **een opening hebben om de gasleidingen en elektrische kabels door te laten van minstens 50x50 mm**.
- **Als dit product boven een oven wordt geïnstalleerd, moet die voorzien zijn van een koelventilator.**

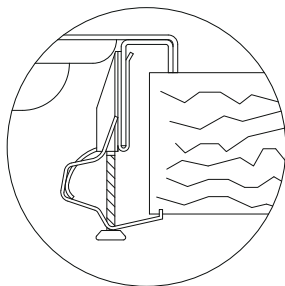
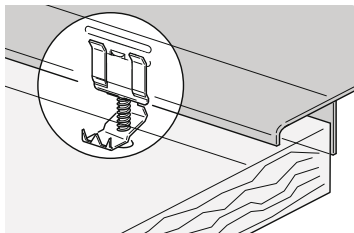


7.1 Vaste haken

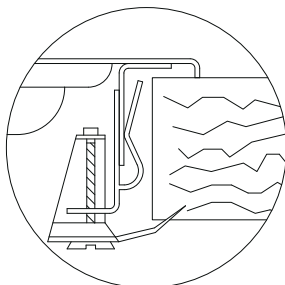
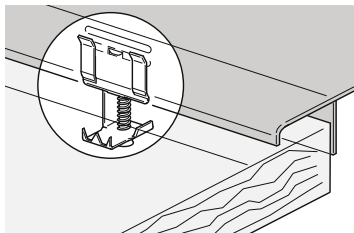
Laten toe om de kookplaten met voorziene hoekhaken voor bevestiging vast te zetten op vaste punten.



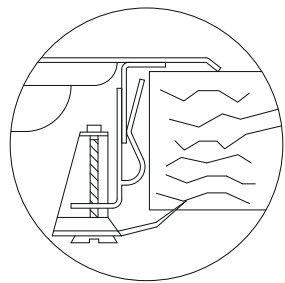
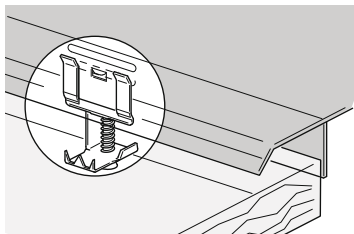
Standaardrand (8 mm)



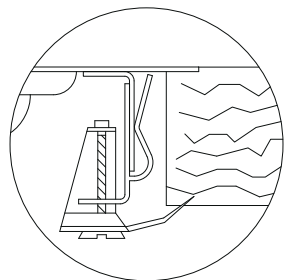
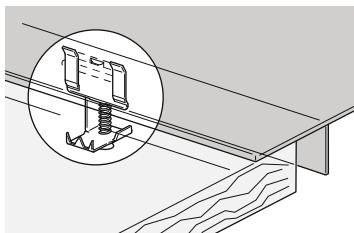
Rand Q4 (4 mm)



Halfaansluitende rand (3 mm)



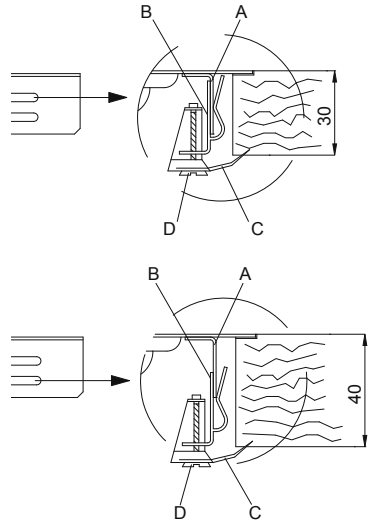
Aansluitende top rand





Steek de haak B in de hoekhaak A die op het blad vastzit, zorg ervoor die te blokkeren in de speciaal voorziene gaten in functie van de dikte van de top (voor top met een dikte van 30 mm, blokkeer de haak in het hoogste gat boven de hoekhaak; voor top met een dikte van 40 mm, blokkeer de haak in het laagste gat van de hoekhaak).

Draai het lipje C tot die onder de top komt te zitten, daarna de schroef D vastdraaien.

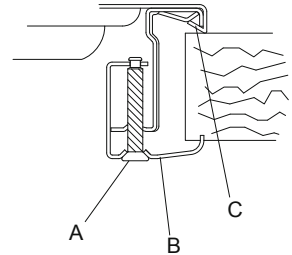
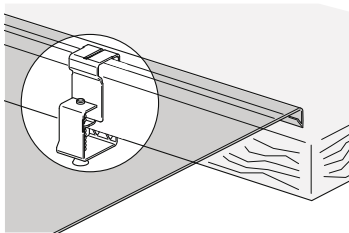


7.2 Schuifhaken

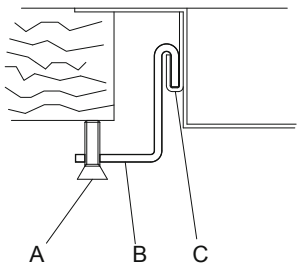
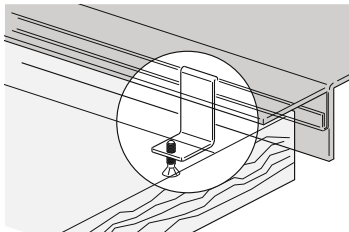
Laten toe om de kookplaten vast te zetten zonder vooraf voorziene bevestigingspunten.



Standaardrand (8 mm)



Aansluitende top rand - Q4 (enkel voor serie S4000)



Breng de haak B in de schuifgeleider C.
Blokkeer de haak manueel met behulp van de schroef A.

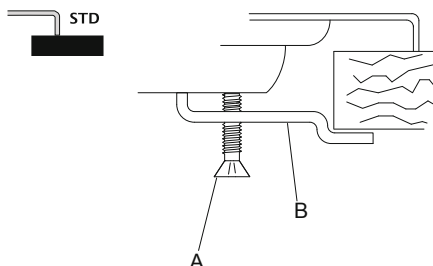
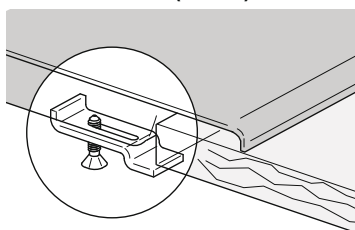


7.3 Vaste beugels

Laten toe om de kookplaten vast te zetten op vooraf voorziene bevestigingspunten.



Standaardrand (8 mm)



Breng de beugel B in de speciaal voorziene zitting van de plaat.
Blokkeer de beugel manueel met behulp van de schroef A.

8. Aansluiting van de kookplaat op de gasdistributie



Het is noodzakelijk dat de installatie voor gastoevoer conform is met de lokale normen die van kracht zijn.

Men moet controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard en druk van het gas) en de staat van afstelling van het toestel compatibel zijn.

BELANGRIJK: Als het toestel boven een oven wordt geïnstalleerd, moet men vermijden op de gasleiding aan de achterkant van de oven te laten passeren, om oververhitting te vermijden.



De aansluiting op de gasdistributie kan gebeuren met een vaste koperen buis of met een flexibele buis in staal met doorlopende wand, volgens de voorschriften die bepaald zijn door de geldende norm [Fig. 6]. In ieder geval moet iedere buis die men op de gasdistributie aansluit voorzien zijn van een veiligheidsafsluiter.

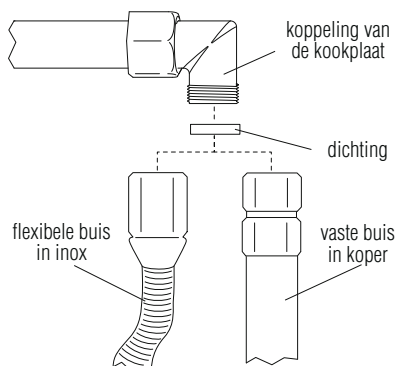


Fig. 6: aansluiting op de gasdistributie



BELANGRIJK: Plaats steeds de dichting tussen de koppeling op de plaat en de aansluitingsbuis.




- **Als men een flexibele inox buis gebruikt**, moet die zo geïnstalleerd worden dat die niet in contact kan komen met een onderdeel van het meubel, maar op een vrij punt passeert en over de hele lengte geïnspecteerd kan worden. De flexibele buis moet een lengte hebben van minder dan 2 meter bij maximaal uitstrekken.
- De gaskoppeling is een type met conische schroefdraad 1/2" gas ISO R7.



Na de aansluiting van het toestel op de gasdistributie **moet men altijd de dichting van de koppelingen controleren** met een zeepoplossing.
HET IS ABSOLUUT VERBODEN OM DE DICHTING TE CONTROLEREN MET GEBRUIK VAN VRIJE VLAMMEN.



De kookplaats werd getest met methaangas G25 (2H) op een druk van 25 mbar. Voor voeding met andere gastypes, raadpleeg de tabel **Aanpassing aan andere gastypes**  [Pag. 108].

8.1 Aansluiting op vloeibaar gas



Gebruik een drukregelaar en voer de aansluiting op de gasfles uit volgens de voorschriften die door de geldende normen worden bepaald.

Zorg ervoor dat de voedingsdruk de waarden respecteert vermeld in de tabel **Aanpassing aan andere gastypes**  [Pag. 108]. Ook in dit geval moet de aansluiting worden uitgevoerd met een vaste koperen buis of met een flexibele buis in staal met een doorlopende wand.

9. Ventilatie van de lokalen



BELANGRIJK: Het toestel mag enkel in permanent geventileerde lokalen geïnstalleerd worden, zoals voorzien door de geldende normen.



10. Afvoer van de verbrandingsproducten (afzuiging)



Dit toestel is niet aangesloten op een systeem voor evacuatie van de verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de geldende voorschriften. Besteed bijzondere aandacht aan de betreffende vereisten inzake ventilatie.



De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden via dampkappen die op een schoorsteen met natuurlijke trek zijn aangesloten die goed werken, ofwel via geforceerde afzuiging.

Een efficiënt afzuigstelsel vereist een zorgvuldig ontwerp door een specialist die deze komt installeren in naleving van de posities en de afstanden die door de normen worden opgelegd.



BELANGRIJK: Op het einde van de interventie moet de installateur een conformiteitsverklaring bezorgen.

11. Aanpassing aan andere gastypes

Gas- type	Brander			Nominiaal vermogen (KW)	Nominiaal verbruik (g/u)	Injector (\varnothing mm)	Min. nominiaal ver- mogen (KW)
	Serie	N.	Ref.				
METHAANGAS G25 25 mbar	II	2	Hulp	1,00	111	0,72	0,52
		3	Halfsnel	1,75	194	0,94	0,52
		4	Snel	2,70	299	1,16	0,90
		5	Driedubbele kroon	3,50	388	1,38	1,80
		10	Dual	4,50	499	i 0,69 / e 1,05	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Hulp	1,10	122	0,73	0,52
		7	Halfsnel	1,75	194	0,95	0,52
		8	Snel	3,00	333	1,20	0,90
		9	Driedubbele kroon	3,80	421	1,43	1,80
	AE	11	Hulp	1,00		0,72	0,52
		12	Halfsnel	1,75		0,94	0,52
		13	Snel	3,00			0,90
		14	Dubbele kroon	5,00			i 0,68 / e 1,48



Gas-type	Brander			Nominiaal vermogen (KW)	Nominiaal verbruik (g/u)	Injector (ø mm)	Min. nominaal vermogen (KW)
	Serie	N.	Ref.				
LPG - VLOEIBAAR GAS G30/G31 28 ÷ 30/37 mbar	II	2	Hulp	1,00	73	0,50	0,52
		3	Halfsnel	1,75	127	0,65	0,52
		4	Snel	2,70	196	0,80	0,90
		5	Driedubbele kroon	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	i 0,46 / e 0,66	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Hulp	1,10	80	0,52	0,52
		7	Halfsnel	1,75	127	0,65	0,52
		8	Snel	3,00	218	0,85	0,90
		9	Driedubbele kroon	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Hulp	1,00	73	0,50	0,52
		12	Halfsnel	1,75	127	0,65	0,52
		13	Snel	3,00	218	0,85	0,90
		14	Dubbele kroon	5,00	364	i 0,46 / e 0,95	i 0,40 / e 1,70



Het toestel werd getest met methaangas G25 (2H) op een druk van 25 mbar. In geval van werking met andere gastypes moet men de straalpijpen van de branders vervangen en de minimumvlam op de gasfittings bijregelen. Voor het vervangen van de straalpijpen moet men tewerk gaan zoals beschreven in de volgende paragrafen.

11.1 Vervanging straalpijpen kookplaat



BELANGRIJK: Vooral eer de volgende handelingen uit te voeren moet men er altijd eerst voor zorgen dat het toestel niet op het elektrische stroomnet is aangesloten.



1. Neem de roosters weg, verwijder alle afdekhoedjes en de vlamverdeelkronen.
2. Met een pijpsleutel van 7 mm de straalpijpen van de branders losschroeven [Fig. 7].
3. Vervolgens de straalpijpen van de branders vervangen volgens het te gebruiken gas (tabel "Aanpassing aan andere gastypes" [Pag. 108]).
4. Plaats de branders correct terug in de speciaal voorziene zittingen.

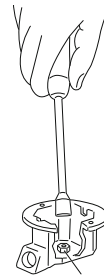


Fig. 7: vervanging van de straalpijpen



BELANGRIJK: Na de afstelling met een ander type gas dan dewelke gebruikt werd tijdens de test, moet men het etiket op de behuizing van het apparaat vervangen door het etiket dat overeenkomt met het nieuwe type gas.

12. Afstelling van het minimum



Instructies voor stadsgas en methaangas

1. Steek de brander aan en zet die op de minimumstand.
2. Haal de handgreep van de gaskraan eruit en draai aan de regelschroef [Fig. 8] vanbinnen of naast de as van de kraan (naargelang het model), tot men een normale minimumvlam bekommt. Wanneer een 2-wegsgaskraan aanwezig is [Fig. 12-13], zijn er 2 stelschroeven voor het minimum.
3. Hermonteer de handgreep en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (als de handgreep snel van maximumstand naar minimumstand wordt gedraaid, mag de vlam niet uitgaan).
4. Herhaal dit voor alle gaskranen.

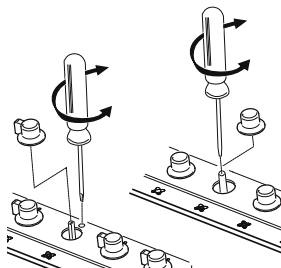


Fig. 8: afstelling van het minimum



Instructies voor vloeibaar gas (LPG)

Draai de schroef die zich vanbinnen of naast de as van de kraan bevindt (naargelang het model) helemaal aan in wijzerzin.

13. Elektrische aansluiting van de kookplaat



BELANGRIJK: Vooraleer de volgende handelingen uit te voeren, controleer altijd of voltage en dimensionering van de voedingslijn overeenkomen met de kenmerken die op het label onder de behuizing van het toestel vermeld staan. **Dit label mag nooit worden weggenomen.**



De aardingsaansluiting is verplicht volgens de bepalingen voorzien door de veiligheidsnormen van de elektrische installatie.

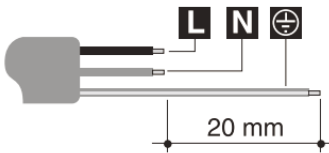
- Voor rechtstreekse aansluiting met het net moet een inrichting worden voorzien waarmee een afsluiting kan gegarandeerd worden, met een openingsafstand tussen de contacten die bij overspanning, toestand van de categorie III, de volledige afsluiting mogelijk maakt, conform met de installatienormen.
- Als men een aansluiting met stekker en stopcontact gebruikt, moet men controleren of die van hetzelfde type zijn. **Vermijd het gebruik van omzeters, adapters of aftakdozen omdat die oververhitting of doorbranden kunnen veroorzaken.**



BELANGRIJK: De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor schade aan personen of voorwerpen, veroorzaakt door het niet naleven van deze voorschriften, of voortvloeiend uit het openbreken van een onderdeel van het toestel.



In geval van vervanging van de voedingskabel zal een kabel moeten gebruikt worden van het type H05RR-F met een sectie van $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$.



L bruin

N blauw

geelgroen

14. Gebruik van de kookplaat

14.1 De branders aanzetten



Vooraleer de branders van de plaat aan te zetten, moet men er zich van verzekeren dat de vlamverdeelkronen in hun zittingen zitten met de bijhorende afdekhoedjes erop.

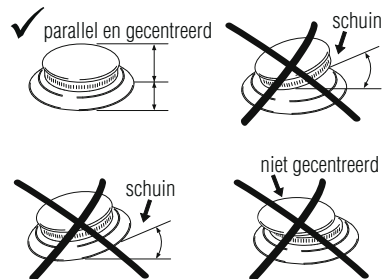


Fig. 9: positie van de kronen



Op sommige kookplaten zijn de nieuwe branders gemonteerd, die "III serie" worden genoemd. Het blokkeersysteem tussen afdekking (B) en vlamverdeler (A) garandeert de perfecte positionering en groot gemak bij de schoonmaak.

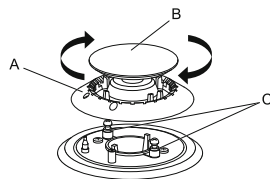


Fig. 10: positionering van de brander III serie

De afdekking bovenaan (B) van de branders moet in de speciale zitting komen met de twee inkeping voor plaatsing in overeenstemming met de twee cilinderstaafjes eronder (C) en in wijzerzin worden aangeschroefd.



In overeenstemming met elke draaiknop wordt de betreffende brander aangeduid. Het toestel is uitgerust met een voorziening voor elektrische ontsteking. Het volstaat om de draaiknop in te drukken en in tegenwijzerzin naar het symbool voor maximale vlam te draaien, tot de vlam aan is. Als de vlam niet binnen 15 seconden aan is, zet dan de draaiknop op ● [chiuso] (gesloten) en wacht 60 seconden vooraleer opnieuw te proberen.

Als de vlam aan is, moet men de draaiknop enkele seconden ingedrukt houden om het thermokoppel tijd te geven om op te warmen. Het kan gebeuren dat de brander uitgaat wanneer de draaiknop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel nog niet voldoende is opgewarmd. Wacht een ogenblik en herhaal de handeling, houdt de draaiknop deze keer iets langer ingedrukt. Eenmaal de brander aan is, kan men de vlam naar behoefte regelen.



Op het einde van elk gebruik van de plaat, moet men altijd controleren of de draaiknoppen op de stand ● [chiuso] (gesloten) staan.

Als de branders toevallig zouden uitgaan, treedt een beveiligingsvoorziening na een interval van ongeveer 20 seconden op om de gasaanvoer af te sluiten, zelfs als de kraan open staat. Zet in dit geval de draaiknop opnieuw op de stand ● [chiuso] (gesloten) en wacht minstens 60 seconden vooraleer opnieuw te proberen om de brander aan te zetten.

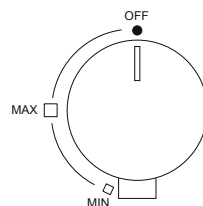


Fig. 11: draaiknop standaard brander

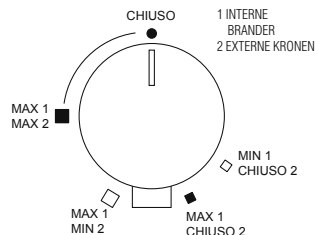


Fig. 12: draaiknop brander dual (S4000) / dubbele kroon

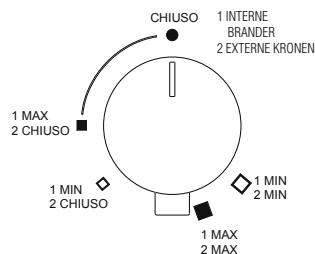



Fig. 13: draaiknop brander dual (GIOTTO/VULCANO)



14.2 Praktische tips voor het gebruik van de branders



Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moet men potten met een effen, platte bodem gebruiken, voorzien van een deksel en aangepast aan de brander, om te vermijden dat de vlam aan de zijanten gaat likken (zie paragraaf “**Diameter van de potten**”  [Pag. 113]). Verminderde vlam voldoende als de inhoud begint te koken, om te verhinderen dat de vloeistof overloopt.

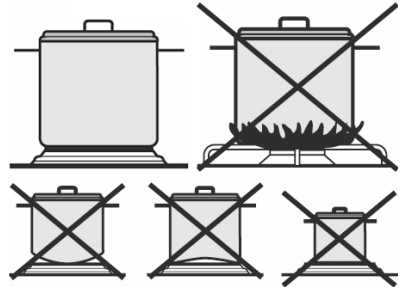


Fig. 14: gebruik van potten



Om brandwonden of schade aan de kookplaat door overmatige hitte te vermijden, mogen de gebruikte potten en vleespannen geen maten hebben die groter zijn dan de maten die in de paragraaf “**Diameter van de potten**”  [Pag. 113] staan vermeld. Geen lege potten of pannen verwarmen, omdat die kunnen oververhitten.



Wanneer men vetten of oliën gebruikt, moet men zeer aandachtig blijven omdat die vlam kunnen vatten als ze oververhit raken. Als een pot met vet of olie in brand vliegt; mag men geen water erop gieten, omdat dit brandwonden kan veroorzaken; doe het vuur uit en bedek de pot met een vochtige doek, koppel het toestel los van het elektrische stroomnet.

14.3 Diameter van de recipiënten

- Hulpbrander: van 6 tot 14 cm
- Halfsnelle brander: van 15 tot 20 cm
- Snelbrander: van 21 tot 26 cm
- Branders met dubbele kroon, driedubbele kroon, dual: van 24 tot 28 cm



Tijdens de werking genereert de kookplaat warmte en vochtigheid in de kamer waar de plaat geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed verlucht is. Langdurig gebruik van het toestel met enkele of alle branders kan een bijkomende ventilatie nodig maken, zoals het openen van een raam en/of een hoger afzuigvermogen van de afzuigkap.



15. Schoonmaak en onderhoud



Gebruik geen stoomstraal om het toestel schoon te maken.

Vóór iedere interventie moet men de elektrische voeding van het toestel uitschakelen.

Vermijd om op het staal, op de roosters en op de andere delen van het toestel sporen van zure of alkalische stoffen te laten (azijn, citroensap, zout, tomatensap, ...)

15.1 Schoonmaak van het inoxstaal

Om het inoxstaal in goede staat te behouden, moet die regelmatig worden schoongemaakt na elk gebruik, na afkoelen van de plaat.

15.1.1 Dagelijkse gewone schoonmaak

Gebruik enkel specifieke producten die geen schuurmiddelen of stoffen op basis van chloor bevatten om de oppervlakken in inoxstaal schoon te maken.

Gebruiksaanwijzing: Giet het product op een vochtige doek en strijk over het oppervlak. Neem het product daarna volledig weg met een schone, vochtige doek.

15.1.2 Vlekken of voedingsresten



Vermijd absoluut het gebruik van metalen schuursponsen en snijdende schrapers om de oppervlakken niet te beschadigen. Gebruik normale producten voor staal die niet schuren, gebruik eventueel gereedschap in hout of plastic materiaal. Goed naspoelen en afdrogen met een zachte doek of met een zeemlap.

Het gebruik van het schoonmaakproduct Foster Steel Clean is aanbevolen voor de schoonmaak van staal; wendt u tot de technische dienst voor inlichtingen waar dit product te verkrijgen is.

Gebruik geen chemische detergenten zoals ovensprays of ontvlekkers.

15.2 Schoonmaak van de gascomponenten

De roosters, afdekhoedjes en vlamverdeelkronen kunnen weggenomen worden om de schoonmaak te vergemakkelijken: was ze in warm water en mild detergent dat niet schuurt, zorg ervoor dat alle korstvorming weggomen wordt en droog ze onmiddellijk af met een doek. Hermonteer de afdekhoedjes op hun kronen. Componenten in gietijzer zoals de roosters en de branders mogen niet in de vaatwasser.

Voor een goede werking moeten de ontstekingsbougies en de thermokoppels altijd goed schoon zijn. Controleer ze regelmatig en maak ze indien nodig schoon met een vochtige doek, daarna afdrogen. Eventueel opgedroogde resten worden met een houten tandenstokertje of met een naald verwijderd.

Maak de kapjes en de vlamverdeelkronen regelmatig schoon na ieder gebruik. Gebruik het schoonmaakproduct Foster Steel Clean, dat men aanbrengt met een microvezeldoek in de richting van de afwerking, om minder hardnekkig vuil te verwijderen en om de vlamverdeler te laten glanzen.



15.3 Reiniging van de geëmailleerde platen

Om de geëmailleerde plaat in goede staat te behouden, moet men die na ieder gebruik en na afkoeling regelmatig schoonmaken.

Om de email schoon te maken en in goede staat te behouden, mag men uitsluitend een vochtige microvezeldoek gebruiken die met neutraal zeepsop is doordrenkt.

Gebruik geen producten die schurende stoffen bevatten of zure stoffen op basis van chloor.

Vermijd absoluut om metalen schuursponsjes of scherpe schrapers te gebruiken om de oppervlakken niet te beschadigen.

15.4 Reiniging van de draaiknoppen

De draaiknoppen moeten met een zachte doek worden schoongemaakt, die met lauw water is bevochtigd en zorgvuldig worden afgedroogd.

Om de reiniging te vergemakkelijken kunnen de draaiknoppen worden uitgetrokken door ze naar boven te trekken.

Gebruik geen agressieve producten die alcohol, chlorides of schurende producten bevatten.

15.5 Serigrafie op de plaat

Let zeer goed op om geen schurende of chemische producten op de serigrafie van de plaat te gebruiken. Gebruik uitsluitend een vochtige microvezeldoek.



Foster S.P.A. kan niet aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke onjuistheden te wijten aan drukfouten of vertaalfouten in deze bijlage. Zij behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan de eigen producten aan te brengen die ze nodig of nuttig acht, ook in het belang van de gebruiker, zonder de kenmerken van de werking en de veiligheid te veranderen.

Уважаемый Клиент,

Мы благодарим вас за выбор плиты Foster.

Ваш выбор это наш предмет гордости и удовлетворения.

В настоящем документе собраны рекомендации и инструкции, благодаря которым, вы сможете наилучшим образом использовать приобретенную плиту и продлить её срок использования. Мы просим вас уделить несколько минут внимания для сохранения эффективности продукта и для Вашего удовлетворения.

С уважением
Foster spa

Содержание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Рекомендации общего характера, перед первой установкой и по эксплуатации приобретённой плиты.

1. Предупреждения по эксплуатации 117
2. Предупреждения по технике безопасности 118
3. Предупреждения по утилизации 118
4. Узнайте ваш прибор 119



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Предназначены для квалифицированного технического персонала, выполняющего установку, подключение к работе и предварительные испытания.

5. Первая установка 120
6. Установка в рабочую поверхность 120
7. Крепление плиты к шкафу 122
8. Подключение плиты к сети газоснабжения 125
9. Вентиляция помещений 126
10. Вывод продуктов горения (всасывание) 127
11. Переход на другие виды газа 127
12. Настройка минимума 129
13. Электрическое подключение плиты 130



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Приводятся советы по эксплуатации, описание устройств управления и проведение операций по очистке и уходу за прибором.

14. Применение плиты 131
 15. Очистка и техобслуживание 134
- Перечень газовых плит 216



1. Предупреждения по эксплуатации



Настоящее руководство является неотъемлемой частью этого прибора. Необходимо сохранить его в целом виде в течении всего срока эксплуатации плиты. **Рекомендуем внимательно прочесть документ и все указания, содержащиеся в нём перед использованием прибора.**

Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом и при полном соблюдении действующих нормативных требований. **Настоящий прибор** предусмотрен для домашнего применения **исполняет действующим директивам ЕС.**



Прибор изготовлен для выполнения следующей функции: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ ЕДЫ; ЛЮБОЕ ДРУГЕ ПРИМЕНЕНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕРАЗРЕШЁННЫМ.**

Изготовитель снимает с себя любую ответственность при применении, не указанном в инструкциях.

- Никогда не использовать этот прибор для обогрева помещения.
- Не оставлять упаковку без присмотра в домашнем помещении.
- Разделить упаковочные материалы и доставить их в ближайший пункт сепарационного сбора.



Настоящий прибор имеет отметку, в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по отходам, бытовым электроприборам или электронным приборам (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Настоящая директива определяет нормативные требования по реутилизации бытовых приборов и действует по всей территории Европейского Союза.



Идентификационная табличка, с техническими данными, серийным номером и маркировкой находится под картером [Рис. 1].

НИКОГДА НЕ СНИМАТЬ ТАБЛИЧКУ.

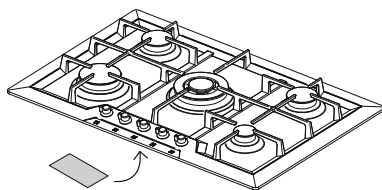


Рис. 1: положение идентификационной таблички

Серийный номер газовых варочных поверхностей Foster состоит из десяти символов: первые два символа показывают год производства, два вторых - месяц производства, последние шесть цифр символизируют возрастающий порядковый номер и принадлежность конкретного изделия к конкретной партии товара. Пример: 1011000124 - 124 ое изделие данной модели, произведено в ноябре 2010 года.

Условия регулировки устройства приведены на табличке данных.



2. Предупреждения по технике безопасности



В ваших интересах и для вашей безопасности, **установлено законом, что установка и техобслуживание всех электрических и газовых приборов, должны быть выполнены в соответствии с действующими нормативными требованиями и предписаниями местных энергетических компаний.**

- Газовые или электрические приборы должны быть отключены компетентным персоналом.
- Розетка, подключаемая к кабелю электропитания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормативным требованиям.
- Розетка должна быть доступна, когда прибор установлен.
- Не тянуть за кабель, чтобы изъять штепсель из розетки.
- Необходимо подключение к заземлению согласно предусмотренным правилам безопасности электросистемы.
- Не закрывать вентиляционных отверстий и отверстий для утилизации тепла.



Сразу после установки выполнить испытательные работы, следуя приведённым ниже инструкциям. **В случае поломки, отключить прибор от сети электропитания, и обратиться в ближайший пункт технической поддержки: НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОЧИНИТЬ ПРИБОР.**

Во время применения прибор сильно нагревается. Для любой операции рекомендуется использовать теплоизолирующие перчатки. Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с умственными или двигательными способностями, или с отсутствием знаний и опыта, если они не находятся под наблюдением или не обучены пользованию прибором лицами, ответственными за их безопасность. **СЛЕДИТЕ ЗА ДЕТЬМИ, НЕ ПОЗВОЛЯЯ ИМ ИГРАТЬ С ПРИБОРОМ.**



Изготовитель снимает с себя любую ответственность, за урон, нанесённый персоналу или за материальный ущерб, вызванный несоблюдением настоящих правил, или при разборке прибора, а также при использовании неоригинальных запчастей.

3. Предупреждения по утилизации

НАШЕ БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ПРИРОДЕ

Для упаковки нашей продукции используются не загрязняющие материалы, а следова-



тельно, совместимые со окружающей средой и утилизируемые. Для правильной утилизации упаковки, просим вас сотрудничать с нами. Получите информацию у нашего дистрибьютора или у компетентной организации для получения адресов для сбора, рециркуляции и утилизации.




НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯТЬ УПАКОВКУ ИЛИ ЕЁ КОМПОНЕНТЫ. ОНИ ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ ОПАСНОСТИ УДУШЬЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ, А ПРЕЖДЕ ВСЕГО, ПЛАСТИКОВЫЕ ПАКЕТЫ.

Ваш старый прибор тоже должен быть правильно утилизирован, чтобы предотвратить негативного влияния на окружающую среду и на здоровье, которые могут при неправильной утилизации.



ВАЖНО: настоящий прибор не может рассматриваться как бытовые отходы. Передать старый прибор в региональное представительство для сбора отработанных бытовых электроприборов. Правильная утилизация позволяет утилизировать ценные материалы. Также необходимо отсоединить кабель от сети электропитания и изъять его вместе с штепселем.

4. Узнайте ваш прибор


В конечной части настоящего руководства, **Перечисление газовых плит**  [Стр. 134], собраны все чертежи плит Foster, находящихся на данный момент в производстве.

Мы просим вас узнать рисунок приобретённой вами плитки, чтобы хорошо знать основные технико-функциональные характеристики.

Чтобы упростить процесс поиска, плиты разделены на макро-семейства:

- **Традиционные встраиваемые плиты:** «кромка 8 мм», «кромка Q4» и «слегка выступающая кромка»;
- **Традиционные полностью встраиваемые:** кромка «на одном уровне».

Первая группа, вне зависимости от вида кромки **имеет простое традиционное встраиваемое отверстие**. Плиты с кромкой «на одном уровне» имеют более сложный рисунок, чтобы выполнить отверстие «по размеру», то есть должно иметь необходимое отверстие для установки кромки плиты таким образом, чтобы она была на одном уровне с рабочей поверхностью.

На всех рисунках есть число **обозначающее количество горелок**. Настоящие числа **обозначают вид горелки**. Мощность горелок, приобретённой Вами плиты, указана в таблице мощности в зависимости от используемого газа  [Стр. 134].



5. Первая установка



Не оставлять упаковку без присмотра в домашнем помещении. **Разделить упаковочные материалы и доставить их в ближайший пункт сепарационного сбора.**

Чтобы удалить все остатки производства, рекомендуется очистить прибор.

Более подробная информация об очистке приводится в Глава 15  [Стр. 134].

6. Установка в рабочую поверхность

Этой встраиваемой варочной панели присвоен класс 3.




Следующие процедуры требуют кладки и/или столярных работ и следовательно, должны быть произведены квалифицированным техническим персоналом. Установка выполняется из различных материалов, таких как кирпичная кладка, металл, цельное дерево и дерево пластиковым ламинатом, но любой материал должен быть устойчивым к высоким температурам ($T 100^{\circ}\text{C}$).

6.1 Установка в опорную структуру (рабочей поверхности) плиты с традиционной установкой (кромка 8 мм, кромка Q4, слегка выступающая кромка)



Выполнить отверстие на опорной поверхности мебели, размеры и положение указаны ниже и показаны на рисунке [Рис. 2].

Размеры встраиваемого отверстия приведены в разделе **Перечень Газовых плит - модели с традиционной установкой**  [Стр. 134], в соответствии с рисунком приобретённой Вами плиты.

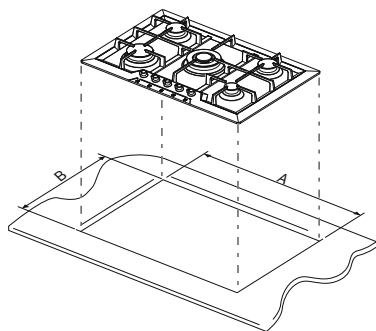


Рис. 2: выполнение отверстия для вставки



- Расстояние газовой плиты от задней кромки должно быть не менее 50 мм;
- Расстояние плиты от стенок, которые превышают по высоте рабочую поверхность, должно быть не менее 100 мм;
- В том случае, если над варочной панелью устанавливается вытяжка, руководствоваться инструкциями по монтажу кухонной вытяжки, в которых указано надлежащее минимальное расстояние, которое необходимо соблюдать.

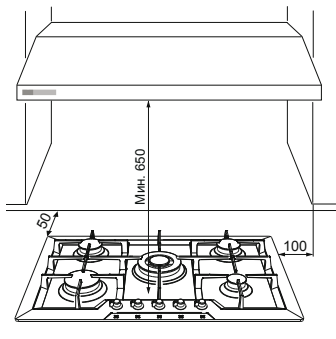


Рис. 3: расстояния плиты



- Аккуратно установить изолирующий уплотнитель, входящий в оснащение, на внешний периметр отверстия, выполненного на поверхности, слегка надавливая рукой, прижать уплотнитель по всей поверхности [Рис. 4].
- После выполнения этих операций, использовать скобы, входящие в оснащение, чтобы закрепить плиту к структуре. Обратиться к параграфу «Крепление плиты к шкафу» [Стр. 125].

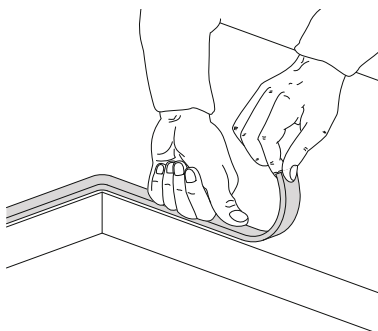


Рис. 4: установка изоляционного уплотнителя

6.2 Установка в опорную структуру (рабочую поверхность) с установкой плиты в один уровень (кромка filotop)



Этот тип поверхности нуждается в **фрезеровании поверхности на глубину 1,5 мм**, размеры приведены на чертеже плиты, в разделе **Перечень газовых плит - Модели, встраиваемые в один уровень** [Стр. 134]. Выступ необходим для установки кромки плиты таким образом, чтобы она была на одном уровне с рабочей поверхностью.



- Аккуратно очистить фрезерованную поверхность.
- Перед установкой плиты необходимо на всю фрезерованную поверхность герметизирующий уплотнитель, входящий в оснащение [Рис. 5].
- После выполнения этих операций, использовать скобы, входящие в оснащение, чтобы закрепить плиту к структуре. Обратиться к параграфу «Крепление плиты к шкафу» [Стр. 125].

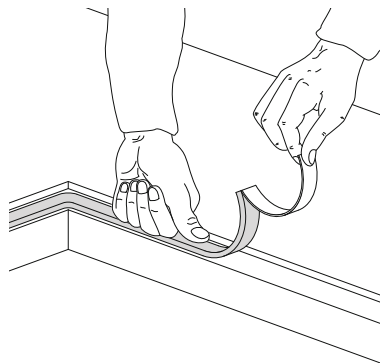


Рис. 5: установка изоляционного уплотнителя



Между внешними размерами поверхности из нержавеющей стали и внутренними размерами понижения, предусмотрен зазор, не менее чем в 0,5 мм, который должен быть соблюден во время установки. Температуры, достигаемые при использовании плиты, приводит к незначительному удлинению стальной панели, и следовательно, предусмотренный зазор позволяет избежать натяжения. Что касается рабочей поверхности мебели, температуры, выделяемые плитой, как в разрезе, так и на контактной поверхности - совсем не высокие. Настоятельно рекомендуется устанавливать плиты в один уровень только на полностью водоотталкивающие материалы.

7. Крепление плиты к шкафу



Закрепить крюки, входящие в оснащение на скобы под прибором, как показано далее. Крюки, входящие в оснащение, позволяют закрепить к поверхности толщиной от 30 до 40 мм.



ВАЖНО:

- Для крепления этого продукта к опорной структуре, рекомендуется **не использовать механических или электрических шуруповёртов** и не прилагать значительных усилий на органы крепления.
- Поверхность, находящаяся под прибором, должна находится не менее чем на расстоянии 5 мм о дна и должна иметь отверстия для газовой трубы и электропроводки, не менее чем 50x50 мм.
- Если изделие устанавливается над печью, она должна быть оснащена вентилятором охлаждения.

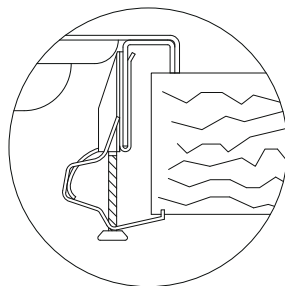
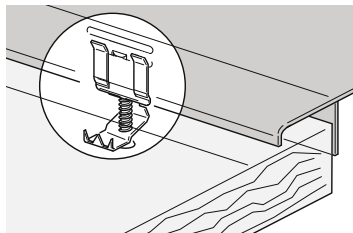


7.1 Неподвижные крюки

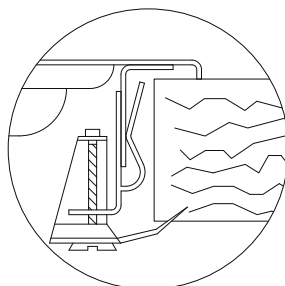
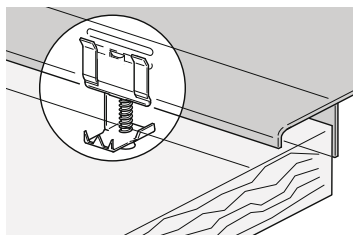
Позволяют закрепить плиты с помощью крепёжных скоб в определённых точках.



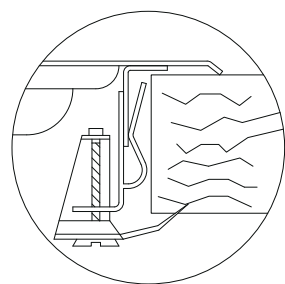
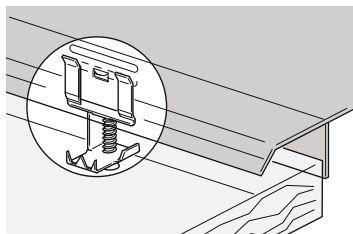
Стандартная кромка (8 мм)



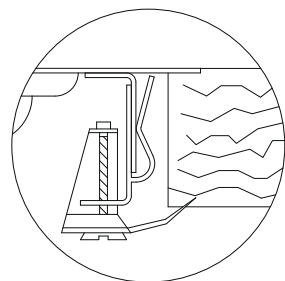
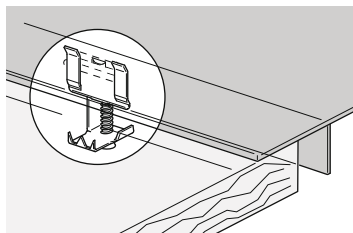
Кромка Q4 (4 мм)



Стандартная кромка (3 мм)



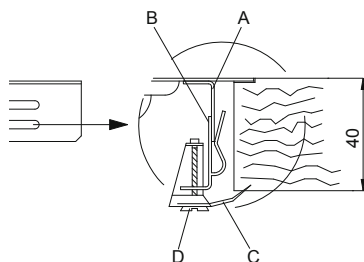
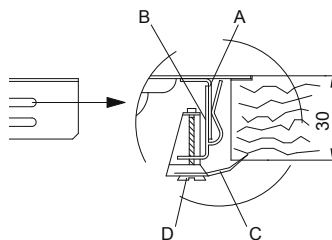
Кромка на одном уровне





Ввести крючок В в скобу А приваренную к поверхности, заблокировать её в специальные отверстия, которые выполняют функции вставки (для поверхности толщиной 30 мм, заблокировать крюк в самое верхнее отверстие скобы; для поверхности толщиной 40 мм, заблокировать крюк в самое нижнее отверстие скобы).

Повернуть шпонку С, пока она не будет находится под столешницей, затем, затянуть болт D.

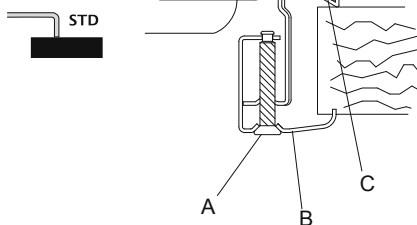
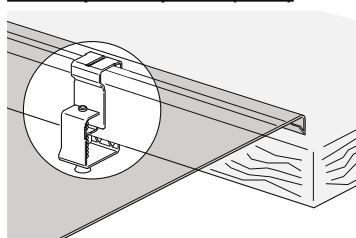


7.2 Передвижные крюки

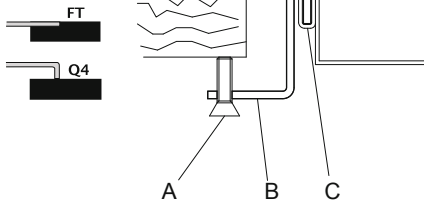
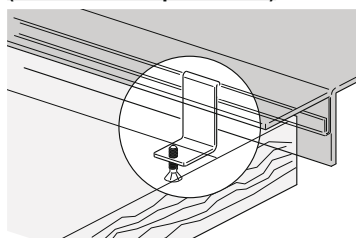
Позволяют закрепить плиты без установленных точек крепления.



Стандартная кромка (8 мм)



Кромка на одном уровне - Q4 (только для серии S4000)



Ввести крюк В в передвижную направляющую С. Вручную заблокировать крюк с помощью болта А.

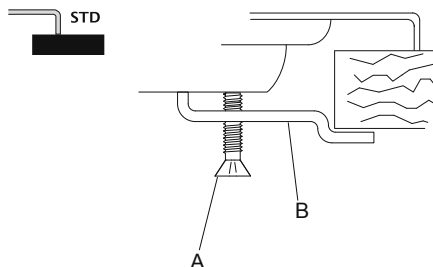
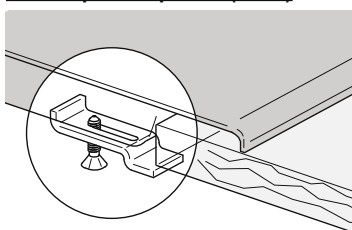


7.3 Неподвижные скобы

Позволяют закрепить плиты в установленных точках крепления.



Стандартная кромка (8 мм)



Ввести скобу В в специальное гнездо поверхности.
Вручную заблокировать скобу с помощью болта А.

8. Подключение плиты к сети газоснабжения



Необходимо, чтобы система газоснабжения соответствовала местным действующим нормативным требованиям.

Необходимо проверить совместимость местных условий распределения (тип и давление газа) с настройками прибора.

ВАЖНО: Если прибор устанавливается на печь, газовый трубопровод не должен проходить с задней стороны печи, чтобы он не нагревался.



Подключение к сети газового снабжения может быть выполнено с помощью **жёсткой медной трубы** или с помощью **гибкой стальной трубы** на непрерывную стену и в соответствии с предписаниями, [Рис. 6]. В любом случае, **каждая труба, подключаемая к системе газоснабжения, должна быть оснащена защитным отсекающим вентилем.**

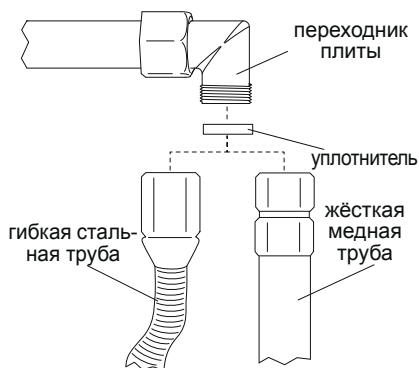


Рис. 6: подключение к сети газового снабжения



ВАЖНО: Установить уплотнитель между переходником на поверхности и соединительной трубой.




- Если используется гибкая стальная труба, она должна быть установлена таким образом, чтобы соприкасалась со стенкой шкафа, а проходила по свободному пространству и могла проверяться по всей длине. Длина гибкой трубы должна быть менее 2 метров.
- Газовый переходник с резьбой 1/2" gas ISO R7 конический.



После того, как прибор подключен к газовой сети, **проверить герметичность переходников** с помощью мыльного раствора.

АБСОЛЮТНО ЗАПРЕЩЕНО ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ С ПОМОЩЬЮ ОГНЯ.




Плита прошла испытания с газом метаном G20 (2H) при давлении 20 мбар. Для питания с другим видами газа, смотреть таблицу **Переход на другие виды газа**  [Стр. 127].

8.1 Подключение к разжиженному газу



Использовать регулятор давления и выполнить подключение на баллоне, согласно предписаниям, установленным действующими нормативными требованиями.

Проверить, что давление питания не выходит за ограничения, приведённые в таблице. **Переход на другие виды газа**  [Стр. 127]. Как и в предыдущем случае, подключение должно производиться жёсткой медной трубой или гибкой стальной трубой на сплошной стене.

9. Вентиляция помещений



ВАЖНО: Прибор может быть установлен только в постоянно проветриваемых помещениях, как предусмотрено действующим нормативными требованиями.



10. Вывод продуктов горения (всасывание)



Этот прибор не подключен к системе вывода продуктов сгорания. Он должен быть установлен в соответствии с действующими стандартами. Обратит особое внимание на соответствующие требования к системе вентиляции.



Дымоудаление продуктов горение должно обеспечиваться с помощью всасывающих устройств, подключенных к камину с эффективной натуральной вытяжкой или с помощью форсированной вытяжки.

Эффективная система всасывания требует тщательного проектирования специалистами, соблюдая положения и расстояния, указанные в стандарте.



ВАЖНО: По завершении установки, монтажник должен выдать сертификат соответствия.

11. Переход на другие виды газа

Вид газа	Горелка			Номинальная мощность (KW)	Номинальное потребление (г/ч)	Форсунка (Ø мм)	Мин. номинальная мощность (KW)
	Серия	N.	П.				
ГАЗ СНГ G30/G31 28÷30/37 мбар	II	2	Вспомогательный	1,00	73	0,50	0,52
		3	Полубыстрый	1,75	127	0,65	0,52
		4	Быстрый	2,70	196	0,80	0,90
		5	Тройной венец	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	вн 0,46 / внеш 0,66	вн 0,30 / внеш 1,40
	III	6	Вспомогательный	1,10	80	0,52	0,52
		7	Полубыстрый	1,75	127	0,65	0,52
		8	Быстрый	3,00	218	0,85	0,90
		9	Тройной венец	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Вспомогательный	1,00	73	0,50	0,52
		12	Полубыстрый	1,75	127	0,65	0,52
		13	Быстрый	3,00	218	0,85	0,90
		14	Двойной венец	5,00	364	вн 0,46 / внеш 0,95	вн 0,40 / внеш 1,70



Вид газа	Горелка			Номинальная мощность (KW)	Номинальное потребление (г/ч)	Форсунка (ø мм)	Мин. номинальная мощность (KW)
	Серия	N.	П.				
ГАЗ МЕТАН G20 20 мбар	II	2	Вспомогательный	1,00	95	0,72	0,52
		3	Полубыстрый	1,75	167	0,97	0,52
		4	Быстрый	2,70	257	1,08	0,90
		5	Тройной венец	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	вн 0,72 / внеш 1,02	вн 0,30 / внеш 1,40
	III	6	Вспомогательный	1,10	105	0,73	0,52
		7	Полубыстрый	1,75	167	0,98	0,52
		8	Быстрый	3,00	285	1,26	0,90
		9	Тройной венец	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Вспомогательный	1,00	95	0,72	0,52
		12	Полубыстрый	1,75	167	0,97	0,52
		13	Быстрый	3,00	285	1,32	0,90
		14	Двойной венец	5,00	476	вн 0,75 / внеш 1,51	вн 0,40 / внеш 1,70



Прибор прошёл испытания с газом метаном G20 (2H) при давлении 20 мбар. При работе с другими видами газа, необходимо заменить сопла и отрегулировать минимальное пламя на газовых вентилях. Для замены сопел, необходимо действовать, как описано в следующих параграфах.

11.1 Замена сопел плиты



ВАЖНО: Перед выполнением операций, следует всегда проверять, что прибор подключен к сети электропитания.



1. Изъять решётки, снять все накладки и пламерассекатели.
2. С помощью трубного ключа 7 мм отвинтить сопла горелок [Рис. 7].
3. Приступить к замене сопел горелок, согласно используемому газу (таблица «Переход к другим видам газа» [Стр. 127]).
4. Правильно установить горелки по местам.

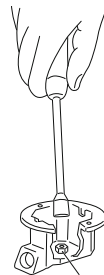


Рис. 7: замена сопел



ВАЖНО: После настройки на газ, не предусмотренный при установке, заменить этикетку, установленную на картере прибора с характеристиками нового газа.

12. Настройка минимума



Инструкции по газопроводу и метану

1. Включить горелки и перевести на минимальную позицию.
2. Изъять рукоятку газового вентиля и с помощью настроечного болта [Рис. 8] который находится внутри или сбоку штока крана (в зависимости от моделей) достигнуть минимального регулируемого пламени. При наличии 2-ходового газового крана [Рис. 12-13] имеются 2 винта для регулировки минимума
3. Установить на место рукоятку и проверить стабильность пламени горелки (для этого быстро повернуть рукоятку с положения максимума на минимум, пламя не должно потухнуть).
4. Повторить операцию на всех газовых вентилях.

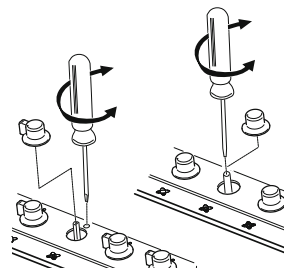


Рис. 8: настройка минимума



Инструкции для разжиженного газа (СНГ)

Полностью завинтить по часовой стрелке болт, находящейся внутри или сбоку штока вентиля (в зависимости от моделей).



13. Электрическое подключение плиты



ВАЖНО: Перед тем, как выполнить следующие операции, проверить, что напряжение и параметры линии электропитания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под картером прибора. **Настоящую табличку нельзя никогда снимать.**



Необходимо подключение к заземлению согласно предусмотренным правилам безопасности электросистемы.

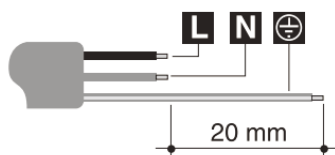
- Для прямого подсоединения аппаратуры к сети электропитания, необходимо предусмотреть установку защитного устройства, которое обеспечивает отключение электропитания, с размыканием контактов на достаточное расстояние, обеспечивающее полное отключение электропитания в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с нормами монтажа.
- Если используется подключение через штепсель и розетку, проверить, что они относятся к одному типу. **Не использовать редуцирующие передачи, переходник или отклонители, так как они могут сильно нагреваться и перегорать.**



ВАЖНО: Изготовитель снимает с себя любую ответственность, за урон, нанесённый персоналу или за материальный ущерб, вызванный несоблюдением настоящих правил, или при разборке прибора.



В случае замены кабеля питания, должен использоваться кабель типа H05RR-F с сечением $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$.



L коричневый

N синий

PE желто-зеленый



14. Применение плиты

14.1 Включение конфорок



Перед тем как включить конфорки плиты, проверить, что правильно установлены пламерассекатели с соответствующими накладками.



Рис. 9: положение пламерассекателей



На некоторых плитах установлены новые конфорки, которые относятся к «серии III». Блокирующая система между крышкой и (B) и пламерассекателем (A) гарантирует полное позиционирование и высокую практичность при очистке.

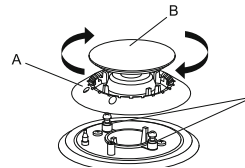


Рис. 10: позиционирование конфорок серии III

Верхняя крышка (B) конфорок должна находиться в специальном гнезде с двумя вводными отметками над двумя столбиками, (C) и закрутить по часовой стрелке.



На каждой рукоятке указана соответствующая конфорка. Прибор оснащён устройством электрического включения. Достаточно нажать и повернуть рукоятку влево на значок максимального пламени, до включения. Если включения не происходит в первые 15 секунд, установить рукоятку на ● [chiuso] (закрыто) и не пытаться включить в течении следующих 60 секунд.

После включения, держать рукоятку нажатой в течении нескольких секунд для термopара нагрелась. Конфорка может выключиться в момент отпускания рукоятки: это означает, что термopара недостаточно нагрелась. По прошествии нескольких секунд повторить операции, но удерживать рукоятку больше времени. После включения конфорки, пламя можно отрегулировать по необходимости.



По завершении каждого использования плиты, всегда проверять, что управляющие рукоятки находятся в положении ● [chiuso] (закрыто).

Если конфорка случайно выключается, через 20 секунд срабатывает предохранительное устройство и блокируется выход газа, даже если кран открыт. В этом случае, установить рукоятку в положение ● [chiuso] (закрыто) и не пытаться повторно включить горелку в течении следующих 60 секунд.

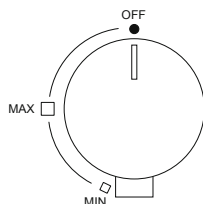


Рис. 11: стандартная рукоятка горелки

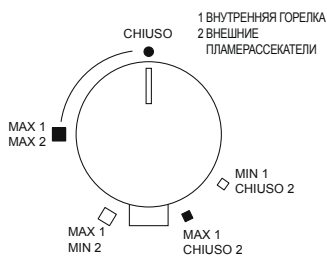


Рис. 12: рукоятка конфорки dual (S4000) / двойной пламерассекатель

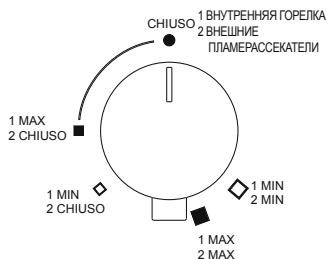


Рис. 13: рукоятка конфорки dual (GIOTTO/VULCANO)



14.2 Практические советы по использованию конфорок



Для лучшей производительности конфорок и для меньшего потребления газа, необходимо использовать посуду с плоским и ровным дном, с крышкой, и в соответствии с размером конфорки, чтобы пламя не выходило за края (смотреть параграф «Диаметр посуды» [Стр. 133]). В момент кипения, понизить пламя, чтобы жидкость не вышла за края посуды.



Рис. 14: использование посуды



Во время приготовления пищи, чтобы избежать ожогов или повреждения рабочей поверхности, из-за высокой температуры, вся кастрюли и сковородки не должны превышать размеров, указанных в параграфе «Диаметр посуды» [Стр. 133]). Не нагревать пустые кастрюли и сковородки, так как они могут перегреться.



Уделить особое внимание при использовании масел или жиров, так при нагреве, они могут воспламениться. При возгорании посуды с жиром или маслом, не тушить водой, так как это может привести с ожогом; выключить пламя и закрыть посуду мокрой тряпкой и отключить прибор от сети электропитания.

14.3 Диаметр посуды

- Вспомогательная конфорка: от 6 до 14 см
- Полубыстрая конфорка от 15 до 20 см
- Быстрая горелка: от 21 до 26 см
- Конфорки с двойным пламерассекателем, тройным пламерассекателем, dual: от 24 до 28 см



Во время работы, плита вырабатывает тепло и влажность в помещении, где она установлена. Проверить, что кухня достаточно проветривается. Длительное использование прибора с некоторыми или со всеми конфорками может потребовать дополнительной вентиляции, например, понадобится открыть окно и/или увеличить мощность всасывания вытяжки.



15. Очистка и техобслуживание



Не использовать струю пара для очистки прибора.

Перед каждой операцией необходимо отключить прибор от сети электропитания.

Не оставлять на стальных деталях, на решётках и на других компонентах кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок...)

15.1 Очистка поверхностей из нержавеющей стали

Для хорошо сохранения нержавеющей стали, необходимо производить регулярную очистку после каждого применения, когда поверхность остынет.

15.1.1 Ежедневная очистка

Для очистки и сохранности поверхности из нержавеющей стали, использовать только продукты, не содержащие абразивных, кислотных веществ и хлора.

Способ: Нанести средство на влажную ткань и протереть поверхность. После чего полностью очистить поверхность от средства при помощи чистой влажной ветоши.

15.1.2 Пятна или остатки еды



Не использовать ни в коем случае металлические мочалки или скребки, чтобы не повредить поверхности. Использовать нормальные продукты для стали, не абразивные, при необходимости использовать деревянные или пластмассовые инструменты. Аккуратно ополоснуть и высушить мягкой тканью или замшей.

Для очистки стали рекомендуется использовать Foster Steel Clean; для получения об этом продукте более подробной информации, обратиться в центр технической поддержки.

Не использовать такие химические средства, как спрей для духовой печи или пятновыводители.

15.2 Очистка компонентов газовой системы

Решётки, накладки и пламерассекатели легко снимаются для очистки: Промыть в горячей воде и моющем средстве, удалить затвердевшие остатки пищи и немедленно высушить полотенцем. Установить накладки на пламерассекатели. Чугунные компоненты, такие как решётки и горелки, нельзя мыть в посудомоечной машине.

Чтобы обеспечить работу свечей зажигания и термопар, они должны быть хорошо очищены. Часто проверять и при необходимости очищать влажной тканью и высушить. Затвердевшие остатки пищи необходимо удалить деревянной зубочисткой или иглой.

Регулярно очищать накладки и пламерассекатели после каждого применения. Для



удаления менее стойких загрязнений и для придания глянца пламерассекателю, использовать крем Foster Steel Clean, нанося его при помощи ткани из микроволокна по направлению отделки.

15.3 Очистка эмалированных панелей

Для сохранения эмалированных панелей в хорошем состоянии, необходимо производить регулярную очистку после каждого применения, когда поверхность остынет.

Чтобы очистить эмалированную поверхность и сохранить ее в хорошем состоянии в течение длительного срока, использовать всегда только влажную салфетку из микроволокна и нейтральное мыло.

Не использовать средства, содержащие абразивные вещества или кислотные вещества на основе хлора.

Не использовать ни в коем случае металлические мочалки или скребки, чтобы не повредить поверхности.

15.4 Очистка ручек

Ручки нужно очищать влажной ветошью, смоченной в теплой воде, после чего следуют их насухо вытереть.

Чтобы облегчить очистку ручек, их можно снять, для этого следует потянуть их вверх.

Не использовать агрессивные средства, содержащие спирт, хлориды или абразивные вещества.

15.5 Изображения на панели, выполненные методом трафаретной печати

Особое внимание следует обратить на изображения, выполненные методом трафаретной печати, не использовать на них никакие абразивные или химические средства. Использовать только влажную ткань из микроволокна.



Foster S.P.A. не несёт ответственности за неточности, вызванные ошибкой печати, в настоящей брошюре. Оставляет за собой право, вносить изменения, которые посчитает необходимыми или полезными, даже в интересах потребителей, что не понесёт негативного влияния на функциональность и безопасность.

Vážený zákazníku,

děkujeme vám za zvolení varné plochy Foster.

Váš výběr je pro nás důvodem hrdosti a uspokojení.

V této příručce jsme shrnuli rady a pokyny, díky kterým budete moct používat co nejlépe vámi zakoupenou varnou plochu a zajistit její nejlepší uchování během času. Věnujte prosím několik minut pozornosti pro zachování výkonnosti výrobku a pro vaši spokojenost.

S pozdravem,

Foster spa

Obsah



VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Všeobecné rady pro konzultaci před instalací a použitím zakoupené varné plochy.

- | | | |
|----|---------------------------------|-----|
| 1. | Upozornění pro použití..... | 137 |
| 2. | Upozornění pro bezpečnost | 138 |
| 3. | Upozornění pro likvidaci..... | 138 |
| 4. | Poznejte váš přístroj..... | 139 |



POKYNY PRO INSTALATÉRA

Jsou určeny kvalifikovanému technikovi, který provádí instalaci, uvedení do provozu a kolaudaci přístroje.

- | | | |
|-----|---|-----|
| 5. | Před instalací | 140 |
| 6. | Umístění na pracovní plochu..... | 140 |
| 7. | Upevnění varné plochy k nábytku | 142 |
| 8. | Připojení varné plochy k plynové síti | 145 |
| 9. | Ventilace místností | 146 |
| 10. | Odvod spalovacích produktů (nasávání) | 147 |
| 11. | Úprava pro jiné typy plynu | 147 |
| 12. | Regulace minimálního plamene..... | 149 |
| 13. | Elektrické připojení varné plochy..... | 149 |



POKYNY PRO UŽIVATELE

Uvádějí rady pro použití, popis ovládacích prvků a správné úkony čištění a údržby přístroje.

- | | | |
|-----|--|-----|
| 14. | Použití varné plochy | 150 |
| 15. | Čištění a údržba | 153 |
| | Rekapitulace plynových varných ploch | 216 |



1. Upozornění pro použití



Tato příručka je neoddělitelnou součástí přístroje. Je nutné ji uchovávat a držet po ruce během celého užitkového života varné plochy. **Doporučujeme pečlivě si přečíst tuto příručku a všechny pokyny v ní uvedené ještě před použitím přístroje.**

Instalaci musí vykonávat pouze kvalifikovaný personál a v souladu s platnými předpisy. **Tento přístroj** je určen pro domácí použití, a **je shodný se současnými platnými** směnicemi EU: 2009/142/ES (spotřebičích plyných paliv), 2006/95/ES, 2004/108/ES.



Přístroj byl vyroben pro následující účely: **VAŘENÍ A OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ; JAKÉKOLIV JINÉ POUŽITÍ JE POVAŽOVÁNO ZA NESPRÁVNÉ.**

Výrobce se zbavuje jakékoliv odpovědnosti za použití odlišné od výše uvedeného.

- Nikdy nepoužívejte tento přístroj pro vytápění prostředí.
- Nenechávejte zbytky obalů bez dohledu v domácnosti.
- Oddělte různé odpadové materiály obalu a odevzdejte je do nejbližšího střediska odděleného sběru.

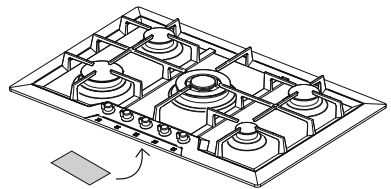


Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/CE o likvidaci elektrických a elektronických zařízení (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice určuje normy pro sběr a recyklování přístrojů na konci jejich užitkového života, které jsou platné ve všech státech Evropské Unie.



Identifikační štítek, s technickými údaji, sériovým číslem a označením je **viditelně umístěn pod ochranným krytem** [Obr. 1].

ŠTÍTEK NESMÍ BÝT NIKDY ODSTRÁNĚN.



Obr. 1: umístění identifikačního štítku

Podmínky nastavení přístroje jsou uvedeny na typovém štítku.

2. Upozornění pro bezpečnost



Ve vašem zájmu a pro vaši bezpečnost, **je zákonem stanovené, že instalaci a servis pro všechny elektrické anebo plynové přístroje může vykonávat pouze kvalifikovaný personál, v souladu s platnými předpisy a požadavky místních společností, které jsou dodavateli plynu anebo elektrické energie.**

- Plynové anebo elektrické přístroje musí vždycky vypínat pouze zkušené osoby.
- Zástrčka pro zapojení napájecího kabelu a příslušná zásuvka musí být stejného typu a v souladu s platnými předpisy.
- Od vestavěného přístroje musí být k zásuvce volný přístup.
- Neodpájejte zástrčku tažením za kabel.
- Je povinností provést zapojení k uzemnění podle bezpečnostních norem, vztahujících se k elektrickému okruhu.
- Neucpávejte otvory, mezery pro ventilace a odvod tepla.



Ohledně instalace vykonajte krátkou kolaudaci přístroje podle níže uvedených pokynů. **V případě, že přístroj nefunguje, odpojte jej od elektrické sítě a obraťte se na nejbližší servisní středisko: NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE SAMI PŘÍSTROJ OPRAVIT.**

Během použití se přístroj značně zahřívá. Pro jakoukoliv operaci se doporučuje použití vhodných termických rukavic. Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými duševními a motorickým schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost; anebo pokud nejsou touto osobou poučeni o používání přístroje. **DĚTI MUSÍ BÝT POD DOHLEDEM, ABYSTE SE UJISTI, ŽE SI S PŘÍSTROJEM NEHRAJÍ.**



Výrobce se zbavuje jakékoliv odpovědnosti za škody na osobách anebo věcech, způsobených nedodržením výše uvedených nařízení anebo poškozením kterékoliv jednotlivé části přístroje a použitím neoriginálních náhradních dílů.

3. Upozornění pro likvidaci

NAŠE PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Pro balení našich výrobků se používají obalové materiály čistého původu, a proto jsou kom-



patibilní se životním prostředím a můžou se recyklovat. Prosíme vás o spolupráci správnou likvidaci obalového materiálu. Informujte se u vašeho prodejce anebo u příslušných místních organizací ohledem středisek pro oddělený sběr, recyklování a likvidaci.




NENECHÁVEJTE OBAL ANEBO JEHO JEDNOTLIVÉ ČÁSTI BEZ DOHLEDU. TYTO MŮŽOU PŘEDSTAVOVAT NEBEZPEČÍ UDUŠENÍ DĚTÍ, OBZVLÁŠTĚ PLASTICKÉ SÁČKY.

Pokud jde o váš starý přístroj, je zapotřebí postupovat podle norem pro správnou likvidaci, tím přispíváte vyhnout se negativním důsledkům na životní prostředí a zdraví osob, které se jinak vyskytují v případě nesprávné likvidace pevného odpadu.



DŮLEŽITÉ: tento přístroj se nesmí považovat za domácí odpad. Odevzdejte starý přístroj místní organizaci, oprávněné pro sběr starých a nepoužívaných domácích elektrospotřebičů. Správná likvidace odpadu umožňuje inteligentní recyklování důležitých materiálů. Kromě toho se musí kabel pro zapojení do elektrické sítě uříznout a odstranit spolu se zástrčkou.

4. Poznejte váš přístroj


V závěrečné části této příručky, **Rekapitulace plynových varných ploch**  [Str.216], jsou shrnuty všechny nákresy vztahující se k varným plochám Foster, které se v současnosti vyrábí.

Žádáme vás identifikovat nákres varné plochy, kterou jste si zakoupili, abyste se obeznámili se základními technicko-funkčními vlastnostmi.

Pro usnadnění vyhledávání jsou varné plochy rozděleny do dvou hlavních řad:

- **Tradicionalní varné plochy pro vestavění:** „okraj 8 mm“, „okraj Q4“ a „okraj napůl v rovině s horní plochou“;
- **Varné plochy pro vestavění:** okraj „v rovině s horní plochou“

První skupina nezávisle od typu okraje **má jednoduchou tradicionalní díru pro vestavění.** Varné plochy s okrajem „v rovině s horní plochou“ mají podrobnější nákres, který umožňuje provést díru „na míru“, to znamená, že jsou vybaveny stupínkem potřebným po zasunutí okraje varné plochy tak, aby byla „v jedné rovině“ s pracovní plochou.

Na všech nákresech jsou uvedena **čísla odpovídající hořákům.** Tyto čísla **označují typ hořáku.** Pro obeznámení se s výkony hořáků varné plochy, kterou jste si zakoupili, konzultujte tabulku výkonů v závislosti od typu použitého plynu  [Str. 216].



5. Před instalací



Nenechávejte zbytky obalů bez dohledu v domácnosti. **Oddělte různé odpadové materiály obalu a odevzdejte je do nejbližšího střediska odděleného sběru.**

Doporučuje se přístroj pročistit, abyste odstranili jakékoliv zbytky nečistot nahromaděné během výroby.

Pro další informace vztahující se k čištění konzultujte **Kapitolu 15**  [Str. 153].

6. Umístění na pracovní plochu

Tato vestavná varná deska patří do třídy 3.




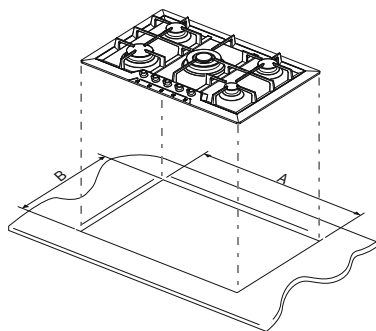
Následující úkony si vyžadují zednické a/nebo truhlářské práce, a proto je musí vykonat pouze zkušený technik. Instalaci je možné realizovat na různé materiály jako zdění, kov, dřevo anebo dřevo pokryté plastickými lamináty, které jsou odolné proti teple (T 100°C).

6.1 Instalace varné plochy s tradičním vestavěním na podpěrnou strukturu (pracovní plocha) s okraji (okraj 8 mm, okraj Q4, okraj napůl v rovině s horní plochou)



Udělejte díru do horní plochy nábytku s rozměry a umístěním podle nákresu [Obr. 2].

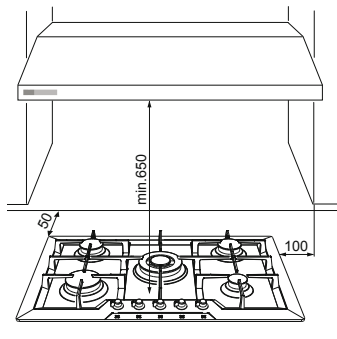
Rozměry díry pro vestavění jsou uvedené v části **Rekapitulace plynových varných ploch - modely s tradičním vestavěním**  [Str. 216], v odpovědnosti k nákresu varné plochy, kterou jste si zakoupili.



Obr. 2: realizace díry pro vestavění



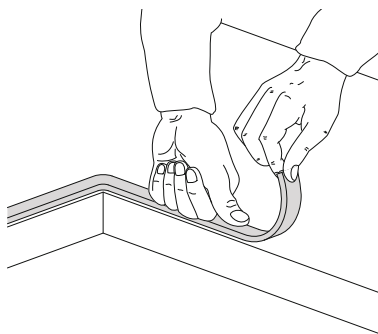
- Vzdálenost varné plochy od zadního okraje musí být nejméně 50 mm;
- Vzdálenost varné plochy od stěn, které výškou převyšují pracovní plochu, musí být nejméně 100 mm;
- V případě instalace odsávače par nad varnou deskou konzultujte návod na montáž odsávače par, ve kterém je uvedena správná vzdálenost, kterou je nutné respektovat.



Obr. 3: vzdálenosti od varné plochy



- Pečlivě umístěte izolační těsnění, které je v dotaci, na vnější obvod díry, vykonané na horní ploše, snažte se o to, aby dobře přilnulo k celému povrchu jemným přitlačením rukou [Obr. 4].
- Po provedení těchto úkonů použijte spojovací podložky v dotaci pro upevnění varné plochy ke struktuře. Konzultujte odstavec “**Upevnění varné plochy k nábytku**” [Str. 142].



Obr. 4: umístění izolačního těsnění

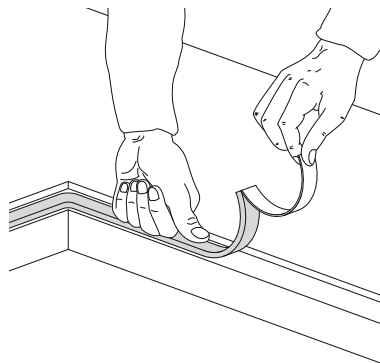
6.2 Instalace varné plochy na podpěrnou strukturu (pracovní plocha) s vestavěním s okrajem v rovině s horní plochou.



Tento typ přístroje si vyžaduje **frézování pracovní plochy do hloubky 1,5 mm** rozměry jsou uvedené na nákrese příslušné varné plochy v části **Rekapitulace plynových varných ploch - modely s vestavěním s "okrajem v rovině s horní plochou"** [Str. 216]. Stupínek je potřebný pro umístění okraje varné plochy tak, aby byl “v rovině” s pracovní plochou.



- Důkladně očistěte zbytky po frézování.
- Před umístěním varné plochy je zapotřebí aplikovat po celém vyfrézovaném povrchu izolační těsnění, které je v dotaci [Obr. 5].
- Po provedení těchto úkonů použijte spojovací podložky v dotaci pro upevnění varné plochy ke struktuře. Konzultujte odstavec „**Upevnění varné plochy k nábytku**“ [Str. 142]



Obr. 5: umístění izolačního těsnění



Mezi vnějšími rozměry plochy z nixu a vnitřními rozměry stupínku se musí udržovat mezera nejméně 0,5 mm během celé operace montáže. Teploty, které se dosahují během použití varné plochy, způsobují roztažení nixové plochy, a tedy tato mezera slouží proto, aby během použití nedocházelo k vzájemnému překážení ploch. Pokud jde o kuchyňskou pracovní plochu, teploty, které dosahuje jak samotná varná plocha - tak i část plochy, která je v kontaktu s pracovní plochou - nejsou vysoké. Doporučuje se instalovat varné plochy s okrajem v rovině s pracovní plochou na materiálu, které jsou celkem odolné proti vodě.

7. Upevnění varné plochy k nábytku



Upevněte háčky v dotaci na spojovací podložky přístroje, jak je znázorněno na následujícím obrázku. Háčky v dotaci umožňují upevnění k horním plochám o tloušťce mezi 30 a 40 mm.



DŮLEŽITÉ:

- Pro upevnění tohoto výrobku k podpěrné struktuře se doporučuje **nepoužívat mechanické anebo elektrické šroubováky** a provádět jemný tlak na rukama na příslušné upevňující elementy.
- Plocha nacházející se pod přístrojem musí být vzdálená nejméně 5 mm od spodku přístroje a musí mít **otvor pro přechod plynových a elektrických vedení nejméně 50x50 mm**.
- Pokud tento výrobek bude nainstalován na sporák, tento musí být vybaven ochlazujícím ventilátorem.

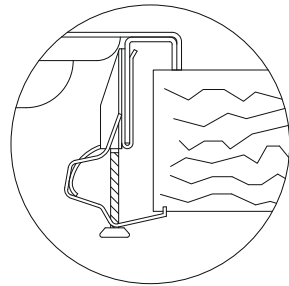
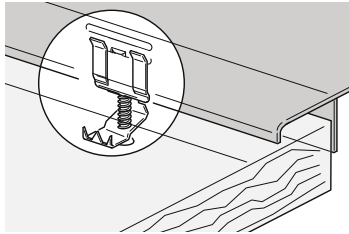


7.1 Pevné háčky

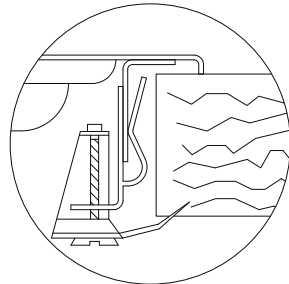
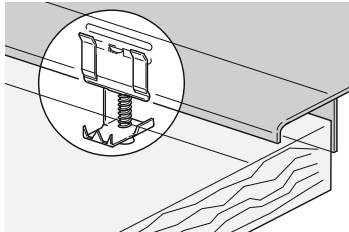
Umožňují upevnění varných ploch pomocí upevňujících destiček ve stanovených pevných bodech.



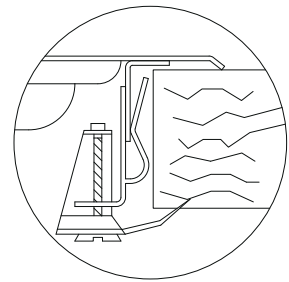
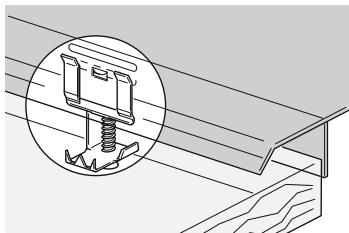
Standardní okraj (8 mm)



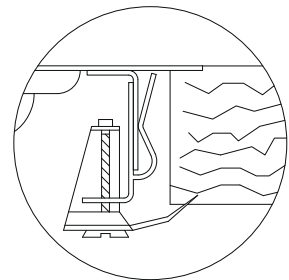
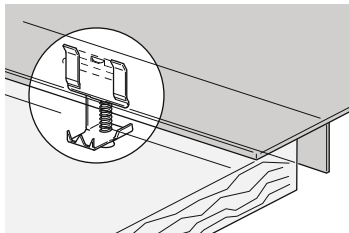
Okraj Q4 (4 mm)



Okraj napůl v rovině s horní plochou (3 mm)



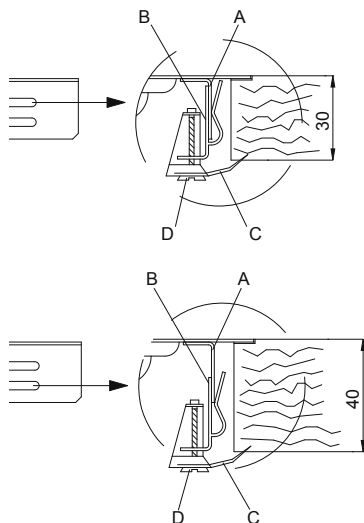
Okraj v rovině s horní plochou





Zasaňte háček B do destičky A přisvařené ke ploše, dávajíc pozor, abyste ji zablokovali do příslušných děr v závislosti od tloušťky horní plochy (pro horní plochu o tloušťce 30 mm zablokuje háček v nejvyšší díře destičky; pro horní plochu o tloušťce 40 mm zablokuje háček v nejnižší díře destičky).

Otočte jazýčkem C dokud se neumístí pod horní plochu, pak utáhněte šroub D.

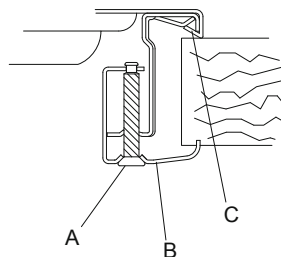
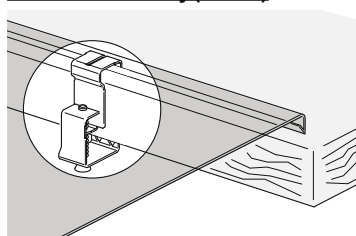


7.2 Posuvné háčky

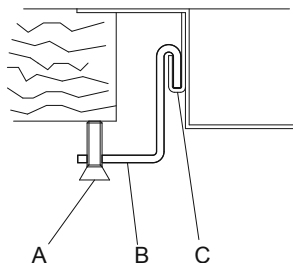
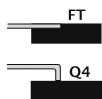
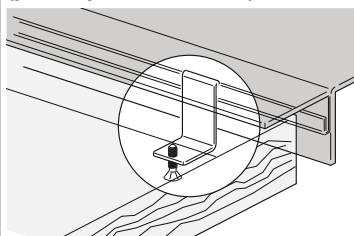
Umožňují upevnění varných ploch bez předem stanovených upevňujících bodů.



Standardní okraj (8 mm)



Okraj v rovině s horní plochou - Q4 (pouze pro sérii S4000)



Zasaňte háček B do posuvné lišty C. Ručně zablokuje háček pomocí šroubu A.

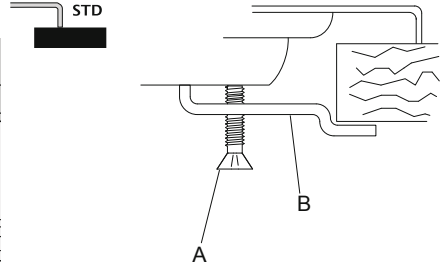
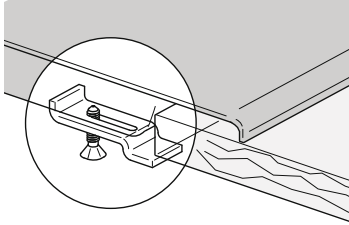


7.3 Pevné spojovací podložky

Umožňují upevnění varných ploch do předem stanovených upevňujících bodů.



Standardní okraj (8 mm)



Zasuňte spojovací podložku B do příslušného místa plochy.
Ručně zablokujte spojovací podložku pomocí šroubu A.

8. Připojení varné plochy k plynové síti



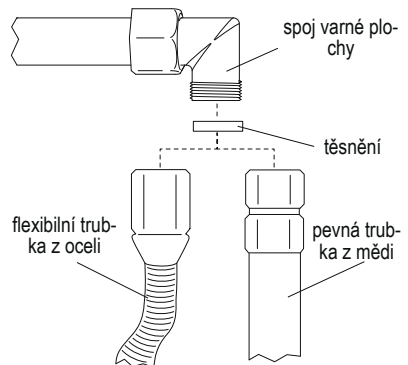
Je nevyhnutné, aby plynový napájecí obvod odpovídal platným místním předpisům.

Je zapotřebí zkontrolovat, zda jsou místní podmínky distribuce (původ a tlak plynu) a stav regulace přístroje kompatibilní.

DŮLEŽITÉ: Pokud se přístroj instaluje na troubu, je zapotřebí vyhnout se přechodu plynové hadice v zadní části trouby, aby se předešlo jejímu přehřátí.



Připojení k plynové síti se může vykonat pomocí **pevné měděné trubky** anebo pomocí **ocelové flexibilní trubky** podél nepřerušené stěny a podle nařízení, stanovených platnou normou [Obr. 6]. V každém případě **každá trubka, která se připojuje k plynové síti, musí být vybavena bezpečnostním kohoutkem.**



Obr. 6: připojení k plynové síti



DŮLEŽITÉ: Vždycky umístěte těsnění mezi spoj nacházející se na varné ploše a připojovací trubku.




- Pokud se používá flexibilní trubka z nerezavějící oceli (inox), tato musí být nainstalována tak, aby nebyla v kontaktu s částí nábytku, ale musí přecházet volným prostorem a může být kontrolována po celé své délce. Flexibilní trubka musí mít délku menší než 2 metry při svém maximálním roztažení.
- Spoj plynu je kónického závitového typu 1/2" plyn ISO R7.



Po připojení přístroje k plynové síti **zkontrolujte vždycky utěsnění spojů** použitím mýdlovitého roztoku.

JE ABSOLUTNĚ ZAKÁZÁNO KONTROLOVAT UTĚSNĚNÍ POMOCÍ VOLNÉHO PLAMENE.




Varná plocha je kolaudována pro metan G20 (2H) s tlakem 20 mbarů. Pro napájení jiným typem plynu konzultujte tabulku **Úprava pro jiné typy plynu**  [Str. 147].

8.1 Připojení ke kapalnému plynu



Použijte regulátor tlaku a vykonajte připojení k plynové bombě podle nařízení stanovených platnou normou.

Ujistěte se, že tlak napájení odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce **Úprava pro jiné typy plynu**  [Str. 147]. I v tomto případě musí být připojení provedené pomocí pevné meděné trubky anebo flexibilní ocelové trubky podél nepřerušované zdi.

9. Ventilace místností



DŮLEŽITÉ: Příklad může být nainstalován pouze v místnostech se stálou možností větrání, jak stanovují platné normy.



10. Odvod spalovacích produktů (nasávání)



Tento přístroj není připojen k systému evakuace spalin. Musí být instalován v souladu s platnými předpisy. Věnujte zvláštní pozornost příslušným požadavkům na větrání.



Odvod spalovacích produktů musí být zabezpečen pomocí digestorů, které jsou připojené ke komínu s přírodním tahem a bezpečnou výkonností, anebo prostřednictvím nuceného odsávání.

Výkonný systém odsávání si vyžaduje podrobný projekt ze strany oprávněného specializovaného odborníka, je zapotřebí dodržovat pozice a vzdálenosti v souladu s příslušnými normami.



DŮLEŽITÉ: Po ukončení montáže musí instalatér vydat potvrzení o shodnosti.

11. Úprava pro jiné typy plynu

Typ plynu	Hořák			Jmenovitý výkon (KW)	Nominální spotřeba (g/h)	Injektor (ø mm)	Min. jmenovitý průtok (KW)
	Série	Čís.	Ref.				
GAS GPL G30/G31 28+30/37 mbar	II	2	Pomocný	1,00	73	0,50	0,52
		3	Polorychlý	1,75	127	0,65	0,52
		4	Rychlý	2,70	196	0,80	0,90
		5	Trojité koruna	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	i 0,46 / e 0,66	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Pomocný	1,10	80	0,52	0,52
		7	Polorychlý	1,75	127	0,65	0,52
		8	Rychlý	3,00	218	0,85	0,90
		9	Trojité koruna	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Pomocný	1,00	73	0,50	0,52
		12	Polorychlý	1,75	127	0,65	0,52
		13	Rychlý	3,00	218	0,85	0,90
		14	Dvojité koruna	5,00	364	i 0,46 / e 0,95	i 0,40 / e 1,70



Typ plynu	Hořák			Jmenovitý výkon (KW)	Nominální spotřeba (g/h)	Injektor (ø mm)	Min. jmenovitý průtok (KW)
	Série	Čís.	Ref.				
GAS METAN G20 20 mbar	II	2	Pomocný	1,00	95	0,72	0,52
		3	Polorychlý	1,75	167	0,97	0,52
		4	Rychlý	2,70	257	1,08	0,90
		5	Trojité koruna	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	i 0,72 / e 1,02	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Pomocný	1,10	105	0,73	0,52
		7	Polorychlý	1,75	167	0,98	0,52
		8	Rychlý	3,00	285	1,26	0,90
		9	Trojité koruna	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Pomocný	1,00	95	0,72	0,52
		12	Polorychlý	1,75	167	0,97	0,52
		13	Rychlý	3,00	285	1,32	0,90
		14	Dvojitá koruna	5,00	476	i 0,75 / e 1,51	i 0,40 / e 1,70




Přístroj je kalodován pro metan G20 (2H) s tlakem 20 mbarů. V případě fungování s jinými typy plynu je zapotřebí upravit trysky hořáků a regulovat minimální plamen na plynových kohoutcích. Pro výměnu trysek postupujte podle pokynů, popsanych v následujících odstavcích.

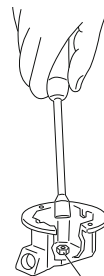
11.1 Výměna trysek varné plochy



DŮLEŽITÉ: Před provedením následujících operací se vždycky ujistěte, že je přístroj odpojen od elektrické sítě.



1. Vytáhněte mřížky, odstraňte všechny kryty a koruny pro rozložení plamene.
2. Pomocí klíče 7 mm odšroubujte trysku z hořáků [Obr. 7].
3. Pokračujte ve výměně trysek v závislosti od použitého plynu (tabulka "Úprava pro jiné typy plynu"  [Str. 147]).
4. Opětovně umístěte správně hořáky na svá místa.



Obr. 7: výměna trysek



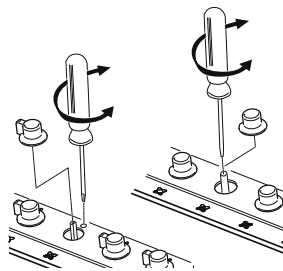
DŮLEŽITÉ: Po regulaci s plynem odlišným od kolaudovaného plynu nahradte štítek, umístěný na ochranném krytu přístroje, štítkem odpovídajícím novému typu plynu.

12. Regulace minimálního plamene



Pokyny pro městký plyn a metan

1. Zapněte hořák a uveďte jej do minimální pozice.
2. Vytáhněte knoflík plynového kohoutku a působte na regulační šroub [Obr. 8] uvnitř nebo po straně tyčinky kohoutku (v závislosti od modelů), dokud minimální plamen nebude pravidelný. V případě přítomnosti dvoucestného plynového ventilu [Obr. 12-13] jsou k dispozici dva seřizovací šrouby pro nastavení minima.
3. Opětovně namontujte knoflík a zkontrolujte stabilitu plamene hořáku (rychlým otáčením knoflíku od maximální po minimální pozici plamen nesmí zhasnout).
4. Zopakujte operaci pro všechny plynové kohoutky.



Obr. 8: regulace minimálního plamene



Pokyny pro kapalný plyn (GPL)

Zašroubujte úplně ve směru hodinových ručiček šroub nacházející se uvnitř anebo po straně tyčinky kohoutku (v závislosti od modelů).

13. Elektrické připojení varné plochy



DŮLEŽITÉ: Před provedením následujících operací se vždycky ujistěte, že voltáž a dimenzování napájecí linie odpovídají charakteristikám, uvedeným na identifikačním štítku, který se nachází pod ochranným krytem přístroje. **Tento štítek nesmí být nikdy odstraněn.**



Je povinností provést zapojení k uzemnění podle bezpečnostních norem, vztahujících se k elektrickému okruhu.

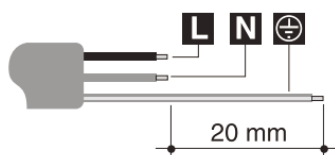
- Pro přímé připojení k síti je nutné nainstalovat zařízení zajišťující odpojení od sítě; s takovým otevřením kontaktů, které umožňují celkové odpojení v případě vzniku podmínek kategorie přepětí III, v souladu s pravidly pro instalaci.
- Pokud se použije připojení pomocí zástrčky a zásuvky, zkontrolujte, jsou-li stejného typu. **Vyhýbejte se použití redukčních zařízení, adaptérů anebo derivačních zařízení, protože by mohli způsobit zahřívání anebo pálení.**



DŮLEŽITÉ: Výrobce se zbavuje jakékoliv odpovědnosti za škody na osobách anebo věcech, způsobených nedodržováním výše uvedených nařízení anebo poškozením kterékoliv jednotlivé části přístroje.



V případě výměny napájecího kabelu je nezbytné použít kabel typu H05RR-F s průřezem 3x0,75 mm².



L hnědý

N modrý

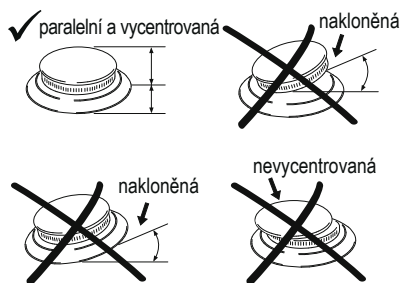
žluto-zelený

14. Použití varné plochy

14.1 Zapnutí hořáků



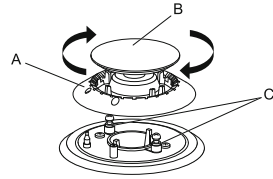
Před zapnutím hořáků se ujistěte, že koruny pro rozložení plamene jsou na svém místě s příslušnými kryty.



Obr. 9: pozice korun



Na některých varných plochách jsou namontované nové hořáky pojmenované “III série”. Blokující systém mezi krytem (B) a korunou pro rozložení plamene (A) zabezpečuje perfektní umístění a velkou praktičnost při čištění.

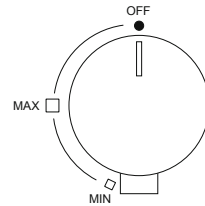


Obr. 10: umístění hořáku III série

Vrchní kryt (B) musí být umístěn do příslušného místa pomocí dvou zarážek v odpovědnosti pod nimi se nacházejících dvou válečků (C) a zašroubován ve směru hodinových ručiček.

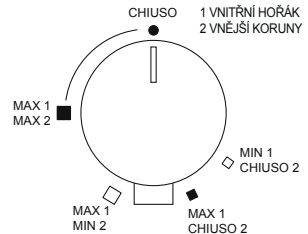


Ke každému knoflíku je přiřazený hořák. Přístroj je vybaven zařízením pro elektrické zapalování. Stačí stisknout a otočit knoflíkem v protisměru hodinových ručiček na symbol maximálního plamene, dokud nedojde k zapnutí. Pokud nedojde k zapnutí v prvních 15 vteřinách, umístěte knoflík do pozice ● [chiuso] (zavřeno) a nepokoušejte se o zapalování během následujících 60 vteřin.



Obr. 11: standardní knoflík hořáku

Po zapálení podržte knoflík stisknutý několik vteřin, aby se termočláanky zahřáli. Může se stát, že se hořák vypne, když knoflík pustíte: znamená to, že termočláanky se dostatečně nezahřáli. Počkejte několik okamžiků a pak celou operaci zopakujte, podržte knoflík stisknutý déle. Po zapálení hořáku můžete plamen regulovat podle potřeby.

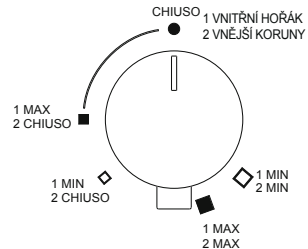


Obr. 12: knoflík hořáku dual (S4000) / dvojitá koruna



Na konci každého použití plochy zkontrolujte, že jsou všechny ovládací knoflíky v pozici ● [chiuso] (zavřeno).

Pokud dojde k nečekanému zhasnutí hořáku, po uběhnutí asi 20 vteřin zasáhne bezpečnostní zařízení a zablokuje přívod plynu, i když je kohoutek otevřený. V takovém případě umístěte knoflík do pozice ● [chiuso] (zavřeno) a nepokoušejte se o opětovné zapálení hořáku po dobu nejméně 60 vteřin.



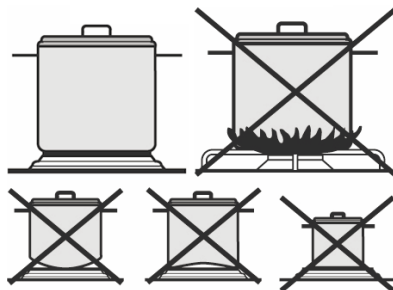
Obr. 13: knoflík hořáku dual (GIOTTO/ULCANO)



14.2 Praktické rady pro použití hořáků



Pro lepší výkonnost hořáků a minimální spotřebu plynu používejte nádoby s rovným a pravidelným dnem, s pokličkami a rozměrů odpovídajícími hořáků; abyste se vyhlí tomu, že plamen bude olizovat boky nádoby (pozří odstavec „**Průměr nádob**“ [Str. 152]). V momentě vření plamen snižte, abyste zabránili přetékání kapaliny.



Obr. 14: použití nádob



Během vaření, i proto, aby se vyhnulo popálení anebo poškození varné plochy v důsledku nadměrného tepla, nesmí žádné nádoby anebo pečící pánve překročit rozměry, které jsou uvedené v odstavci „**Průměr nádob**“ [Str. 152]). Neohřívejte prázdné nádoby a pánve, mohlo by dojít k jejich přehřátí.



Při používání olejů a tuků dávejte pozor, protože tyto se můžou při nadměrném zahřátí zapálit. Pokud dojde k zapálení nádoby, obsahující tuk, nesnažte se do ní nalít vodu, poněvadž by jste se mohli popálit; uhašte oheň pomocí mokrého hadru a odpojte přístroj z elektrické sítě.

14.3 Průměr nádob

- Pomocný hořák: od 6 do 14 cm
- Polorychlý hořák: od 15 do 20 cm
- Rychlý hořák: od 21 do 26 cm
- Hořáky s dvojitou korunou, trojitou korunou, dual: od 24 do 28 cm



Během fungování produkuje varná plocha teplo a vlhkost v místnosti, ve které je nainstalována. Ujistěte se, že je kuchyně dobře větraná. Dlouhé používání přístroje s některými anebo se všechny hořáky si může vyžadovat dodatečné větrání jako otevření oken a/nebo větší výkon odsávacího zařízení.



15. Čištění a údržba



Nepoužívejte proud páry pro čištění přístroje.

Před jakýmkoliv zásahem je zapotřebí přístroj odpojit od elektrické sítě.

Vyhnete se nechávání kyselých anebo zásaditých zbytků na oceli, mřížkách a ostatních částech přístroje (ocet, citronová šťáva, sůl, šťáva z rejčat ...)

15.1 Čištění nerezavějící oceli (inox)

Pro správné uchování nerezavějící oceli je zapotřebí čistit varnou plochu po každém použití, a to po jejím kompletním ochlazení.

15.1.1 Běžné denní čištění

Pro čištění a uchování povrchů z nerezavějící oceli použijte pouze specifické prostředky, které nejsou abrazivní a neobsahují kyselé látky s obsahem chloru.

Způsob použití: Nalijte přípravek na vlhký hadřík a povrch protřete. Nakonec přípravek zcela otřete čistým navhčeným hadříkem.

15.1.2 Skvrny a zbytky pokrmů



Vyhýbejte se používání kovových houbiček a drátěnek, abyste povrchy nepoškodili. Používejte normální prostředky určené pro ošetřování oceli, neabrazivní, případně si pomozte dřevěným nebo plastovým náradím. Důkladně opláchněte a osušte měkkou handrou anebo jelenicovou kůží.

Jako prostředek pro čištění se doporučuje Foster Steel Clean; pro informaci, kde je tento výrobek k dostání, se obraťte na servisní středisko.

Nepoužívejte chemické prostředky jako spreje pro trouby anebo odskvrňovače.

15.2 Čištění plynových komponentů

Mřížky, kryty, koruny pro rozložení plamene se můžou vytáhnout pro usnadnění čištění: omejte je v teplé vodě s neabrazivním čistícím prostředkem, dávejte přitom pozor, abyste odstranili každou krustu a okamžitě je pak osušte suchým hadrem. Opětovně namontujte kryty na příslušné koruny. Komponenty z litiny, jako jsou mřížky a hořáky, se nesmí mýt v myčce na nádobí.

Pro správné fungování musí být svíčky a termočlánky vždycky čisté. Pravidelně je kontrolujte, a je-li zapotřebí, očistěte je navhčeným hadříkem a pak ihned osušte. Eventuální suché zbytky je třeba odstranit pomocí párátko anebo jehly.

Pravidelně čistěte čepičky a koruny hořáků na konci každého použití. Pro méně odolné nečistoty a pro leštění hořáku použijte krém Foster Steel Clean, čistěte s hadříkem z mikrovlákna ve směru povrchové úpravy.



15.3 Čištění smaltovaných ploch

Pro správné zachování smaltované plochy je třeba ji pravidelně čistit po každém použití, po jejím vychladnutí.

K čištění a zachování smaltu vždy použijte pouze navlhčený hadřík z mikrovlákna a jemné mýdlo.

Nepoužívejte přípravky, které obsahují abrazivní látky ani kyselé přípravky na bázi chlóru.

Vyhňte se používání kovových hub nebo ostrých škrabek: mohou povrch poškodit.

15.4 Čištění knoflíků

Knoflíky čistěte měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě a důkladně osušte.

Pro usnadnění čištění je možné knoflíky vytáhnout tahem nahoru.

Nepoužívejte agresivní přípravky obsahující alkohol, chloridy, nebo abrazivní látky.

15.5 Serigrafie plochy

Budte obzvláště opatrní a nepoužívejte abrazivní nebo chemické přípravky na serigrafii plochy. Používejte pouze navlhčený hadřík z mikrovlákna.



Foster S.P.A. neodpovídá za možné nepřesnosti a tiskové anebo přepisové chyby, vyskytující se v této příručce. Firma si vyhrazuje právo provádět na svých výrobcích takové modifikace, které považuje za potřebné anebo užitečné, i pro širokou uživatelskou veřejnost, bez ohrožení jejich funkčních a bezpečnostních charakteristik.

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybór płyty kuchennej Foster.

Twoja preferencja stanowi dla nas powód do dumy i satysfakcji.

W niniejszym dokumencie zgromadziliśmy porady i instrukcje dotyczące użycia, dzięki którym możliwe jest właściwe wykorzystanie zakupionej płyty kuchennej oraz zagwarantowanie jej trwałości. Prosimy o poświęcenie kilku minut uwagi, które pozwolą na zabezpieczenie wydajności produktu i zapewnienie Twojej satysfakcji.

Z poważaniem
Foster Spa

Spis treści



UWAGI OGÓLNE

Ogólne porady do przeczytania przed zainstalowaniem i użyciem zakupionej płyty kuchennej.

1.	Uwagi dotyczące użycia	156
2.	Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	157
3.	Ostrzeżenia dotyczące likwidacji odpadów	157
4.	Zapoznajcie się z Waszym urządzeniem	158



INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Przeznaczone są dla wykwalifikowanego technika, który musi zainstalować, przygotować do uruchomienia i wykonać próbę techniczną urządzenia.

5.	Przed instalacją	159
6.	Umieszczanie na blacie roboczym	159
7.	Przymocowanie płyty kuchennej do mebla	161
8.	Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowej.....	164
9.	Wentylacja pomieszczeń	165
10.	Odprowadzanie produktów spalania (zasysanie).....	166
11.	Przystosowanie do innych rodzajów gazu.....	166
12.	Ustawienie minimum	168
13.	Podłączenie elektryczne płyty kuchennej.....	168



INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Dotyczą porad odnośnie użycia, zawierają opisy elementów sterujących i prawidłowe czynności związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.

14.	Użycie płyty kuchennej.....	169
15.	Czyszczenie i konserwacja	172
	Przegląd płyt gazowych.....	217

1. Uwagi dotyczące użycia



Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia. Należy przechować ją w całości i w łatwo dostępnym miejscu, przez cały okres funkcjonowania płyty. **Zalecamy uważne przeczytanie dokumentu i wszystkich wskazań w nim zawartych jeszcze przed użyciem urządzenia.**

Instalacji musi dokonać wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zastosowanie niniejszego urządzenia jest przewidziane do użycia domowego i zgodne jest z obowiązującymi aktualnymi dyrektywami CE: 2009/142/WE (urządzeń spalających paliwa gazowe), 2006/95/WE, 2004/108/WE.



Urządzenie zostało wykonane do spełnienia następującej funkcji: **GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ŻYWNOSCI; WSZELKIE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁAŚCIWE.**

Producent uchyla się od odpowiedzialności za użycie inne od wskazanego.

- Nigdy nie można używać urządzenia do ogrzewania otoczenia.
- W mieszkaniu nigdy nie można pozostawiać części opakowania bez kontroli.
- Różne materiały odpadowe należy podzielić według pochodzenia i przekazać je do najbliższego centrum selektywnej zbiórki odpadów.



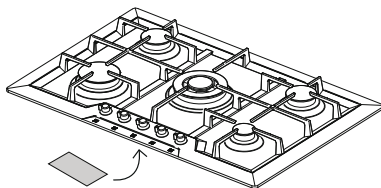
Niniejsze urządzenie zawiera oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE dotyczącą odpadów, urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Niniejsza dyrektywa określa zasady dotyczące zbioru i recyklingu urządzeń wycofanych z użycia, obowiązujących na całym obszarze Unii Europejskiej.



Tabliczka identyfikacyjna z danymi technicznymi, numerem rejestracyjnym i oznaczeniem jest umieszczona w widocznym miejscu pod obudową [Rys. 1].

TABLICZKI NIGDY NIE MOŻNA USUWAĆ.

Warunki regulacji urządzenia są pokazane na tabliczce danych.



Rys. 1: pozycja tabliczki identyfikacyjnej

2. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



W Państwa interesie i dla Państwa bezpieczeństwa, **jest prawnie ustalone, że instalowania i konserwacji wszystkich gazowych urządzeń elektrycznych może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami miejscowych zakładów dostarczających gaz i energię elektryczną.**

- Urządzenia elektryczne lub gazowe mogą być odłączone wyłącznie przez osoby kompetentne.
- Wtyczka do podłączenia do kabla zasilania i gniazdko muszą być tego samego rodzaju oraz zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Gniazdko musi być dostępne również po zabudowaniu urządzenia.
- Nigdy nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.
- Należy wykonać podłączenie do uziemienia w sposób przewidziany przez przepisy na temat bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.
- Nie przykrywać otworów, szczelin wentylacyjnych i ujścia ciepła.



Natychmiast po zainstalowaniu należy wykonać krótką próbę techniczną urządzenia według instrukcji umieszczonych poniżej. **Jeżeli urządzenie nie działa, odłączyć je od sieci zasilania elektrycznego i zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego: NIGDY NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA.**

Podczas użycia, urządzenie bardzo się rozgrzewa. Podczas pracy przy urządzeniu, wskazane jest użycie rękawic ochronnych. To urządzenie nie jest przeznaczone do użycia przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach umysłowych lub fizycznych, lub w przypadku braku doświadczenia, chyba, że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub dostaną wskazówki dotyczące użycia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. **NALEŻY SPRAWOWAĆ NADZÓR NAD DZIEĆMI, ABY NIE BAWIŁY SIĘ URZĄDZENIEM.**



Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenia rzeczy, spowodowanych brakiem zastosowania się do powyższych zaleceń lub będących konsekwencją naruszenia integralności nawet jednej części urządzenia i użyciem nieoryginalnych części zamiennych.

3. Ostrzeżenia dotyczące likwidacji odpadów

NASZA POLITYKA WZGLĘDEM OTOCZENIA

Do opakowań naszych produktów korzysta się z materiałów, które nie stanowią źródła zanieczyszczenia, co oznacza, że są odpowiednie dla otoczenia i poddawane recyklingowi. Prosimy Państwa o współpracę dbając o prawidłową likwidację opakowania. Informacje na temat adresów centrum selektywnej zbiórki odpadów, recyklingu, likwidacji, można uzyskać u sprzedawcy lub od kompetentnych instytucji w okolicy.




NIE WYRZUCAĆ OPAKOWANIA ANI JEGO CZĘŚCI. MOŻE STANOWIĆ ŹRÓDŁO ZAGROŻENIA UDUSZENIEM DLA DZIECI, SZCZEGÓLNIE W PRZYPADKU PLASTYKOWYCH WORECZKÓW.

Również Państwa urządzenie należy poddać prawidłowej likwidacji, uczestnicząc w ten sposób w uniknięciu negatywnych konsekwencji dla otoczenia i zdrowia, które miałyby miejsce w razie nieprawidłowej utylizacji.



WAŻNE: niniejszego urządzenia nie można traktować jako odpad domowy. Stare urządzenie należy dostarczyć do okolicznej firmy, upoważnionej do zbiórki wycofanych z użycia urządzeń AGD. Prawidłowa likwidacja pozwala na inteligentną utylizację cennych materiałów. Ponadto należy odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.

4. Zapoznajcie się z Waszym urządzeniem

W części podsumowującej niniejszej instrukcji, **Przegląd kuchennych płyt gazowych**  [Str. 217], zebrano wszystkie rysunki dotyczące obecnie produkowanych płyt kuchenek firmy Foster.


Prosimy o odnalezienie rysunku płyty zakupionej przez Państwa, aby zapoznać się z głównymi cechami techniczno-funkcjonalnymi.

Ze względu na praktyczność poszukiwań, płyty zostały podzielone na dwie główne grupy:

- **Płyty kuchenne do zabudowy tradycyjnej:** „krawędź 8 mm”, „krawędź Q4” i „krawędź lekko wystająca”;
- **Płyty kuchenne do zabudowy na równi:** krawędź „na równi”.

Pierwsza grupa, niezależnie od rodzaju krawędzi **dysponuje prostym otworem do zabudowy tradycyjnej**. Projekt płyt kuchennych z krawędzią „na równi” jest bardziej szczegółowy, aby umożliwić wykonanie otworu „na miarę”, czyli ze schodkiem, do włożenia krawędzi płyty kuchennej tak, aby był „na równi” z blatem roboczym.



Na wszystkich rysunkach znajdują się **numery w pobliżu palników**. Takie numery **wskazują rodzaj palnika**. Aby zapoznać się z mocą palników zakupionej przez Państwa, gazowej płyty kuchennej, odsyłamy do tabeli mocy w zależności od rodzaju używanego gazu  [Str. 217].

5. Przed instalacją



W mieszkaniu nigdy nie można pozostawiać części opakowania bez kontroli. **Różne materiały odpadowe z opakowania należy podzielić według pochodzenia i przekazać je do najbliższego centrum selektywnej zbiórki odpadów.**

Aby usunąć wszystkie pozostałości produkcyjne, wskazane jest wyczyszczenie urządzenia.

Odnośnie bardziej szczegółowych informacji dotyczących czyszczenia, patrz **Rozdział 15**  [Str. 172].

6. Umieszczanie na blacie roboczym

Ta płyta kuchenna do zabudowy jest klasy 3.




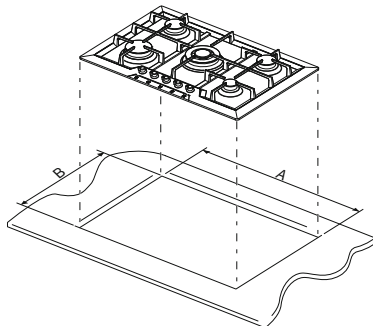
Poniższe czynności wymagają prac murarskich i/lub stolarskich z tego względu może je wykonać wyłącznie kompetentny technik. Instalacji można dokonać na równego rodzaju materiałach, takich jak mur, metal, drewno twarde i drewno pokryte tworzywem warstwowym, o ile są odporne na ciepło ($T 100^{\circ}\text{C}$).

6.1 Montaż na konstrukcji podtrzymującej (blat roboczy) płyty kuchennej do zabudowy tradycyjnej (krawędź 8 mm, krawędź Q4, krawędź lekko wystająca)



Wykonać otwór w górnej płaszczyźnie mebla o wymiarach i na pozycji wskazanych poniżej i przedstawionych na rysunku [Rys. 2].

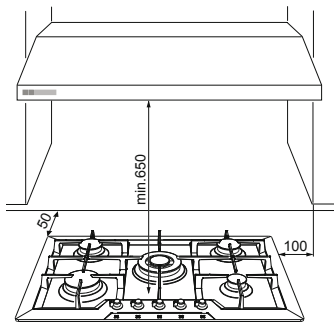
Wymiary otworu do zabudowy znajdują się w części **Przegląd kuchennych płyt gazowych - modele do zabudowy tradycyjnej**  [Str. 217], w pobliżu rysunku zakupionej przez Państwa płyty kuchennej.



Rys. 2: wykonanie otworu do zabudowy




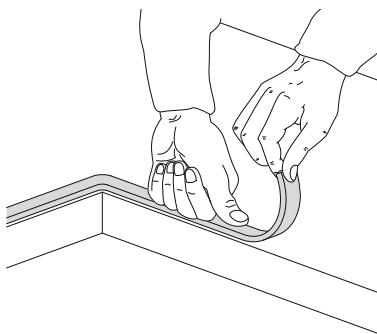
- Odległość płyty kuchennej od krawędzi tylnej musi wynosić przynajmniej 50 mm;
- Odległość płyty kuchennej od ścian, przekraczających blat roboczy wysokością, musi wynosić przynajmniej 100 mm;
- Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zamontowany okap należy sprawdzić prawidłową odległość montażową w instrukcjach montażu takiego okapu.



Rys. 3: odległości od płyty kuchennej




- Należy precyzyjnie umieścić uszczelnienie z wyposażenia na całym obwodzie zewnętrznym otworu, wykonanego na płaszczyźnie blatu, starając się o umieszczenie uszczelnienia tak, aby przylegało całą powierzchnią, lekko naciskając dłońmi [Rys. 4].
- Po wykonaniu tych czynności, użyć listew z wyposażenia, aby przymocować płytę do konstrukcji. Odnieść się do paragrafu „Przymocowanie płyty kuchennej do mebla”  [Str. 161].



Rys. 4: umieszczanie uszczelnienia

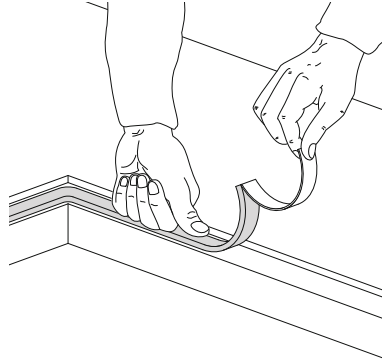
6.2 Instalowanie płyty kuchennej do zabudowy na równi z blatem (krawędź „na równi”) na konstrukcji podtrzymującej (blat roboczy)



Ten rodzaj urządzenia, wymaga frezowania na blacie roboczym o głębokości 1,5 mm - wymiary zostały wskazane na rysunku płaszczyzny w części **Przegląd kuchennych płyt gazowych - modele do zabudowy „na równi”**  [Str. 217]. Schodek jest konieczny do umieszczenia krawędzi płyty kuchennej tak, aby znalazł się „na równi” z blatem roboczym.



- Dokładnie wyczyścić miejsca frezowania.
- Przed włożeniem płyty, na całej powierzchni frezowania, należy umieścić uszczelnienie z wyposażenia [Rys. 5].
- Po wykonaniu tych czynności, użyć dostarczonych listew z wyposażenia, aby przymocować płytę do konstrukcji. Odniesie się do paragrafu „**Przymocowanie płyty kuchennej do mebla**” [Str. 161].



Rys. 5: umieszczanie uszczelnienia



Między wymiarami zewnętrznymi płaszczyzny inox i wewnętrznymi obniżenia, konieczna jest przestrzeń przynajmniej 0,5 mm, której należy przestrzegać podczas instalowania. Temperatury, które osiąga płyta kuchenna podczas użycia wywierają wpływ na płaszczyznę inox i z tego względu, niewielka przewidziana przestrzeń pozwala na uniknięcie tych oddziaływań. Odnośnie blatu roboczego w kuchni, temperatury wzbudzone przez płytę kuchenną - zarówno w przekroju, jak i na płaszczyźnie dotykowej - są niewielkie. Zachęca się do montowania płyt kuchennych z krawędzią na równi, na materiałach całkowicie hydrofobowych.

7. Przymocowanie płyty kuchennej do mebla



Haczyki z wyposażenia, przymocować do listew pod urządzeniem, jak przedstawiono poniżej. Haczyki z wyposażenia pozwalają na przymocowanie górne o grubości między 30 i 40 mm.



WAŻNE:

- Aby niniejszy produkt przymocować do konstrukcji podtrzymującej, wskazane jest **aby nie korzystać ze śrubokrętów mechanicznych czy elektrycznych**, lecz wywierać lekki nacisk ręką na częściach mocujących.
- Płaszczyzna pod urządzeniem musi znajdować się przynajmniej 5 mm od jego spodu i musi dysponować **otworem do przeprowadzenia przewodów gazowych i elektrycznych przynajmniej 50x50 mm**.
- Jeżeli niniejsze urządzenie zostanie zainstalowane nad piecem, musi być wyposażone w wentylator chłodzący.

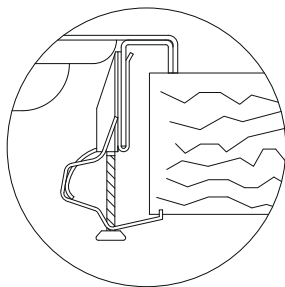
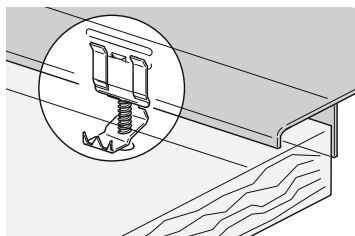


7.1 Haki stałe

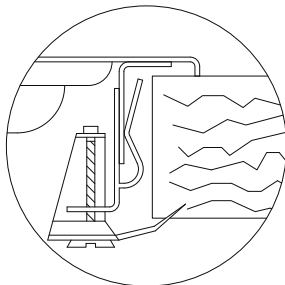
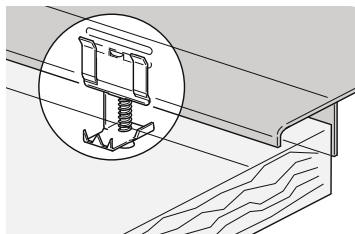
Umożliwiają przymocowanie płyt kuchennych za pomocą małych kątowników mocujących znajdujących się w stałych punktach.



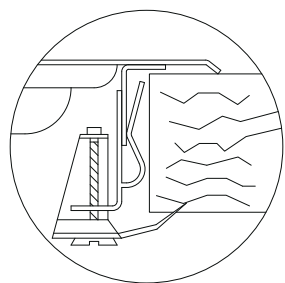
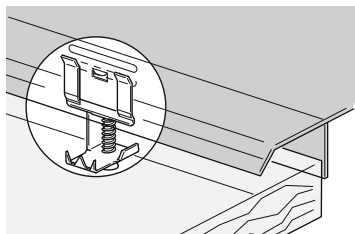
Krawędź standardowa (8 mm)



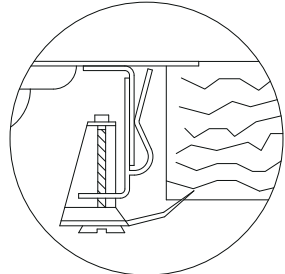
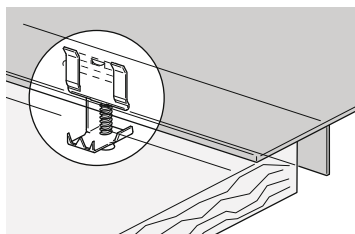
Krawędź Q4 (4 mm)



Krawędź „lekko wystająca” (3 mm)



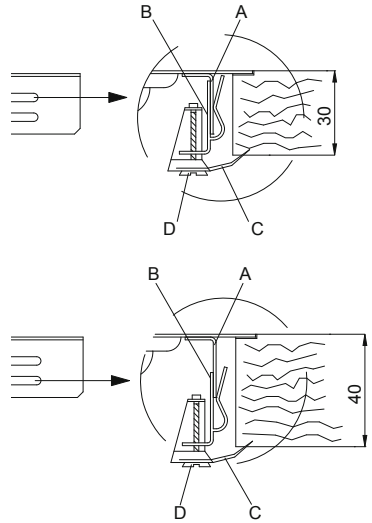
Krawędź „na równi”





Zacześć haczyk B za kątownik A przymocowany do płyty, blokując go w odpowiednich otworach w zależności od grubości blatu (w przypadku blatów 30 mm, zablokować haczyk w najwyższym otworze kątownika; w przypadku blatu o grubości 40 mm, zablokować haczyk w najniższym otworze kątownika).

Przekręć wpust C dopóki nie znajdzie się pod blatem, następnie przykręć śrubę D.

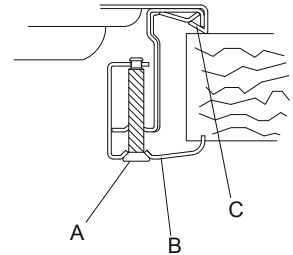
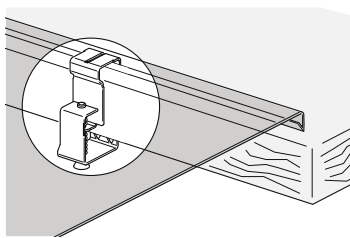


7.2 Haki przesuwane

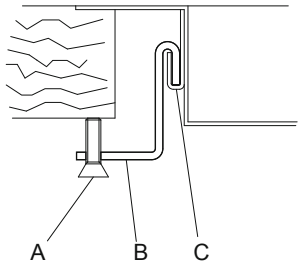
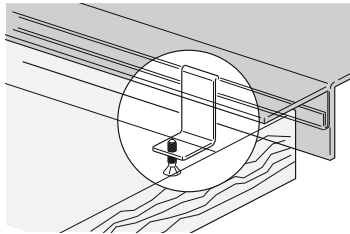
Umożliwiają przymocowanie płyt kuchennych bez przygotowanych punktów mocujących.



Krawędź standardowa (8 mm)



Krawędź „na równi” - Q4 (tylko dla serii S4000)



Włóż haczyk B do prowadnicy C.
Ręcznie zablokować haczyk za pomocą śruby A.

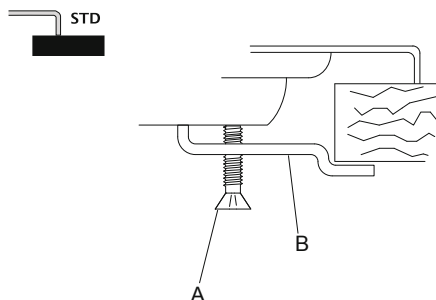
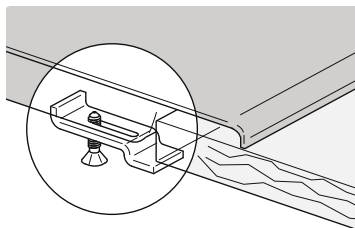


7.3 Listwy stałe

Umożliwiają przymocowanie płyt kuchennych w przygotowanych punktach mocujących.



Krawędź standardowa (8 mm)



Włożyć listwę B do odpowiedniego gniazda blatu.
Ręcznie zablokować listwę za pomocą śruby A.

8. Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowej



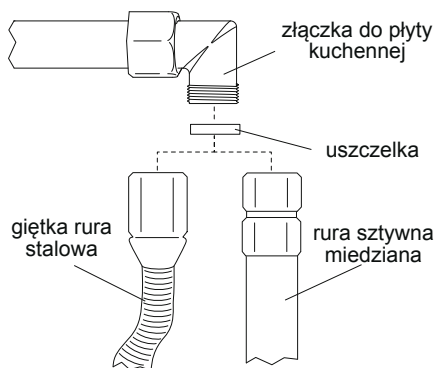
Instalacja gazowa musi być podłączona do sieci zgodnie z obowiązującymi miejscowymi przepisami.

Należy sprawdzić, czy lokalne warunki rozprowadzania (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są zgodne.

WAŻNE: Jeżeli urządzenie zostanie zainstalowane na piecu, należy unikać przeprowadzenia rury gazowej z tyłu pieca, aby nie dopuścić do przegrzania.



Podłączenie do sieci gazowej można wykonać **korzystając ze sztywnej miedzianej rury lub za pomocą giętkiej rury stalowej** o gładkiej, ciągłej ścianie i zgodnie ze wskazaniami obowiązujących przepisów [Rys. 6]. W każdym razie **każda rura podłączana do sieci gazowej musi być wyposażona w kurek odcinający bezpieczeństwa.**



Rys. 6: podłączenie do sieci gazowej



WAŻNE: Między złączką płyty kuchennej, a rurę podłączeniową zawsze należy włożyć uszczelkę.




- Korzystając z giętkiej stalowej rury inox, należy ją zamontować tak, aby stykała się z częścią mebla, lecz przechodziła w miejscu swobodnym, aby możliwa była kontrola n całej jej długości. Długość rury giętkiej nie może być mniejsza niż 2 metry maksymalnej rozpiętości.
- Złączka gazowa to złączka gwintowana 1/2" typu „gas” ISO R7 stożkowa.



Po podłączeniu urządzenia do sieci gazowej, **zawsze należy sprawdzić szczelność złązek**, korzystając z mydlanego roztworu.

SUROWO ZABRANIA SIĘ SPRAWDZANIA SZCZELNOŚCI ZA POMOCĄ WOLNYCH PŁOMIENI




Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z użyciem metanu G20 (2H) i ciśnieniem 20 mBarów. W przypadku innego rodzaju gazu, patrz tabela **Przystosowanie do innych rodzajów gazu**  [Str. 166].

8.1 Podłączenie do gazu płynnego



Korzystać z regulatora ciśnienia i przygotować podłączenie do butli zgodnie z zaleceniami w obowiązujących przepisach.

Należy upewnić się, że ciśnienie zasilające jest zgodne z wartościami wskazanymi w tabeli **Przystosowanie do innych rodzajów gazu**  [Str. 166]. Również w tym przypadku, podłączenie należy wykonać korzystając ze sztywnej miedzianej rury lub stalowej rury giętkiej o gładkiej ciągłej ścianie.

9. Wentylacja pomieszczeń



WAŻNE: Urządzenie można zainstalować tylko w pomieszczeniach o ciągłej wentylacji, jak przewidziano w obowiązujących przepisach.



10. Odprowadzanie produktów spalania (zasysanie)



To urządzenie nie jest połączone z systemem odprowadzania produktów spalania. Należy je zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.



Odprowadzanie produktów spalania należy zagwarantować korzystając z okapów podłączonych do komina o naturalnym ciągu i skutecznym lub za pomocą ciągu sztucznego.

Skuteczny system zasysania wymaga właściwego projektu przygotowanego przez uprawnionego specjalistę, zgodnie z pozycjami i odległościami wskazanymi w przepisach.



WAŻNE: Po wykonaniu czynności, instalator musi wystawić certyfikat zgodności.

11. Przystosowanie do innych rodzajów gazu

Rodzaj gazu	Palnik			Moc znamionowa (KW)	Zużycie znamionowe (g/h)	Wtryskiwacz (ø mm)	Min. moc znamionowa (KW)
	Seria	Nr	Odn.				
GAZ LPG G30/G31 28÷30/37 mBar	II	2	Pomocniczy	1,00	73	0,50	0,52
		3	Pół-szybki	1,75	127	0,65	0,52
		4	Szybki	2,70	196	0,80	0,90
		5	Potrójny wieniec	3,50	254	0,95	1,80
		10	Podwójny	4,50	328	i 0,46 / e 0,66	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Pomocniczy	1,10	80	0,52	0,52
		7	Pół-szybki	1,75	127	0,65	0,52
		8	Szybki	3,00	218	0,85	0,90
		9	Potrójny wieniec	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Pomocniczy	1,00	73	0,50	0,52
		12	Pół-szybki	1,75	127	0,65	0,52
		13	Szybki	3,00	218	0,85	0,90
		14	Podwójny wieniec	5,00	364	i 0,46 / e 0,95	i 0,40 / e 1,70



Rodzaj gazu	Palnik			Moc znamionowa (KW)	Zużycie znamionowe (g/h)	Wtryskiwacz (ø mm)	Min. moc znamionowa (KW)
	Seria	Nr	Odn.				
GAZ METAN G20 20 mBar	II	2	Pomocniczy	1,00	95	0,72	0,52
		3	Pół-szybki	1,75	167	0,97	0,52
		4	Szybki	2,70	257	1,08	0,90
		5	Potrójny wieniec	3,50	333	1,35	1,80
		10	Podwójny	4,50	429	i 0,72 / e 1,02	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Pomocniczy	1,10	105	0,73	0,52
		7	Pół-szybki	1,75	167	0,98	0,52
		8	Szybki	3,00	285	1,26	0,90
		9	Potrójny wieniec	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Pomocniczy	1,00	95	0,72	0,52
		12	Pół-szybki	1,75	167	0,97	0,52
		13	Szybki	3,00	285	1,32	0,90
		14	Podwójny wieniec	5,00	476	i 0,75 / e 1,51	i 0,40 / e 1,70



Płyta kuchenna została poddana próbie technicznej z zastosowaniem metanu G20 (2H) i ciśnieniem 20 mBarów. W razie funkcjonowania z innymi rodzajami gazów, należy wymienić dysze na palnikach i wyregulować minimalny płomień na kurkach gazu. Aby wymienić dysze, należy wykonać, co opisano w kolejnych paragrafach.

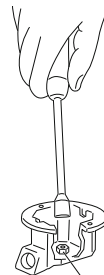
11.1 Wymiana dysz płyty kuchennej



WAŻNE: Przed wykonaniem poniższych czynności, należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.



- Wyjąć kratki, wszystkie nakrywki i stabilizatory płomienia.
- Kluczem nasadowym 7 mm odkręcić dysze palników [Rys. 7].
- Wymienić dysze palników stosownie do zastosowania (tabela „Przystosowanie do innych rodzajów gazu” [Str. 166]).
- Ponownie umieścić palniki na swoich miejscach.



Rys. 7: wymiana dysz



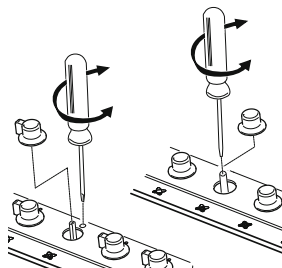
WAŻNE: Po regulacji z gazem innym od tego, poddanego próbie, zastąpić etykietę na obudowie urządzenia nową, odpowiednią dla nowego gazu.

12. Ustawienie minimum



Instrukcje dotyczące gazu miejskiego i metanu

1. Zapalić palnik i ustawić go na minimalnej pozycji.
2. Wyjąć pokrętło kurka gazu i użyć śruby regulacyjnej [Rys. 8] wewnątrz lub z boku trzonka kurka (w zależności od modeli), aż do uzyskania minimalnego, stabilnego płomienia. Jeśli jest obecny dwudrożny zawór gazowy [Rys. 12-13], obecne są 2 śruby do regulacji minimalnego płomienia
3. Ponownie włożyć pokrętło i sprawdzić stabilność płomienia palnika (szybko przekręcając pokrętło z pozycji maksymalnej do minimalnej, płomień nie powinien zgasnąć).
4. Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.



Rys. 8: *ustawienie minimum*



Instrukcje dotyczące gazu płynnego (LPG)

Zgodnie z ruchem wskazówek zegara dokręcić śrubę wewnątrz lub z boku trzonka kurka (w zależności od modeli).

13. Podłączenie elektryczne płyty kuchennej



WAŻNE: Przed wykonaniem poniższych czynności należy się upewnić, że napięcie i wymiary linii zasilania są zgodne z danymi na tabliczce pod obudowa urządzenia. **Nigdy nie można usuwać tej tabliczki.**



Należy wykonać podłączenie do uziemienia w sposób przewidziany przez przepisy na temat bezpieczeństwa instalacji elektrycznych.

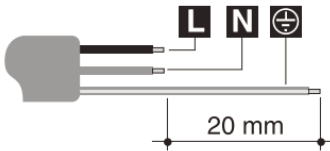
- W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zastosować urządzenie odłączające z odstępem pomiędzy stykami umożliwiającym całkowite odłączenie w przypadku przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami montażu.
- Korzystając z połączenia na wtyczkę i gniazdko, należy sprawdzić, czy należą do tego samego rodzaju. **Unikać korzystania z części redukcyjnych, łączników ani boczników, ponieważ mogłyby doprowadzić do przegrzania i przypalenia.**



WAŻNE: Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenia rzeczy, spowodowanych brakiem zastosowania się do powyższych zaleceń lub będących konsekwencją naruszenia integralności nawet jednej części urządzenia.



W razie wymiany kabla zasilającego należy zastosować kabel typu H05RR-F o przekroju $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$.



L brązowy

N niebieski

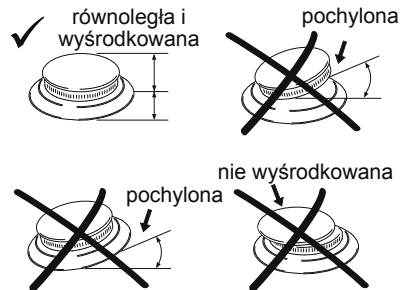
PE żółto-zielony

14. Użycie płyty kuchennej

14.1 Zapalenie palników



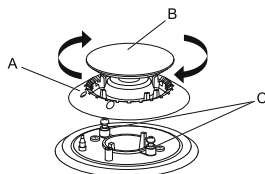
Przed zapaleniem palników płyty należy upewnić się, że wieńce stabilizatorów płomienia znajdują się na swoich miejscach z odpowiednimi nakrywkami.



Rys. 9: pozycja stabilizatorów



Na niektórych płytach kuchennych, zamontowane są nowe palniki nazwane „III seria”. System blokujący między nakrywką (B) i stabilizatorem (A) gwarantuje idealną pozycję i dużą praktyczność podczas czyszczenia.



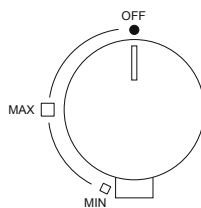
Rys. 10: umieszczenie palnika III serii

Nakrywka górna (B) palników musi znajdować się w odpowiednim gnieździe z dwoma znacznikami w pobliżu poniższych cylindrów (C) i dokręcona zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

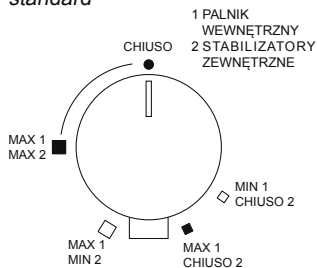


W pobliżu każdego pokrętkła znajduje się oznaczenie wskazujące przypisany mu palnik. Urządzenie zaopatrzone jest w elektryczny iskrownik. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do symbolu maksymalnego płomienia, aż do zapalenia. Jeżeli nie dojdzie do zapłonu w przeciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkło na ● [chiuso] (zamknięty) i poczekać 60 sekund.

Po zapaleniu, przytrzymać pokrętkło przez kilka sekund, aby termoogniwo się rozgrzało. Może się zdarzyć, że płomień zgaśnie w chwili zwolnienia pokrętkła: oznacza to, że termoogniwo nie rozgrzało się wystarczająco. Poczekać trochę i powtórzyć czynność przytrzymując pokrętkło dłużej niż poprzednio. Po zapaleniu się palnika można wyregulować płomień w zależności od potrzeb.



Rys. 11: pokrętkło palnika standard

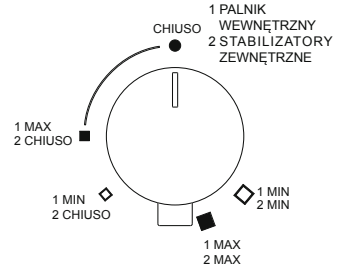


Rys. 12: pokrętkło palnika dual (S4000) / podwójny stabilizator



Po użyciu płyty kuchennej, zawsze należy sprawdzić, czy pokrętki sterujące znajdują się na pozycji ● [chiuso] (zamknięty).

Jeżeli dojdzie do nagłego zgaszenia się palników, po około 20 sekundach interweniuje urządzenie bezpieczeństwa blokując ujście gazu, również w przypadku otwartego kurka. W takim przypadku, pokrętło należy przesunąć na pozycję ● [chiuso] (zamknięty) i nie próbować ponownego zapalenia palnika przez przynajmniej 60 sekund.

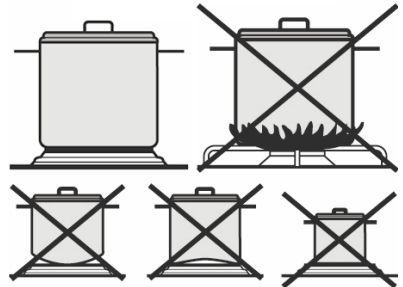


Rys. 13: pokrętło palnika dual (GIOTTO/VULCANO)

14.2 Praktyczne rady dotyczące użycia palników



Dla lepszej wydajności palników i minimalnego zużycia gazu, należy korzystać z naczyń o płaskim i równym dnie, z pokrywką o wymiarach odpowiednich dla palnika, aby płomień nie wychodził poza średnicę dna garnka (patrz paragraf „Średnica naczyń” [Str. 171]). W momencie wrzenia, zmniejszyć płomień, aby nie dopuścić do wylewania się cieczy.



Rys. 14: użycie naczyń



Podczas gotowania, również w celu uniknięcia oparzeń lub zniszczenia płyty kuchennej z powodu nadmiernego ciepła, wielkość wszystkich naczyń lub płyt do mięsa nie mogą przekraczać wymiarów wskazanych w paragrafie „Średnica naczyń” [Str. 171]). Nie rozgrzewać pustych garnków ani patelni, ponieważ mogłyby dojść do ich przegrzania.



Korzystając z tłuszczu i oleju, należy zwrócić szczególną uwagę na to, aby rozgrzewając się nadmiernie, nie zapalił się. Jeżeli garnek z tłuszczem lub olejem zapalił się, nie zalewać go wodą, ponieważ w ten sposób można doprowadzić do oparzeń; zgasić ogień przykrywając garnek mokrą ściereczką i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

14.3 Średnica naczyń

- Palnik pomocniczy: od 6 do 14 cm
- Palnik pół-szybki: od 15 do 20 cm



- Palnik szybki: od 21 do 26 cm
- Palniki z podwójnym, potrójnym stabilizatorem, dual: od 24 do 28 cm



Podczas funkcjonowania, płyta kuchenna wytwarza ciepło i wilgoć w pomieszczeniu, w którym została zainstalowana. Należy pamiętać o prawidłowej wentylacji kuchni. Długie korzystanie z kilku lub wszystkich palników może wymagać dodatkowego wietrzenia związanego z otwarciem okien i/lub większej mocy zasysania przez okap.

15. Czyszczenie i konserwacja



Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia pary.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności, należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia.

Na stali, kratkach i innych częściach urządzenia nie pozostawiać substancji kwasowych ani zasadowych (ocet, sok cytrynowy, sól, sok pomidorowy, itd.)

15.1 Czyszczenie stali inox

Aby stal inox zachować w dobrym stanie, należy czyścić ją regularnie po każdym użyciu i ochłodzeniu.

15.1.1 Czyszczenie codzienne zwyczajne

Aby wyczyścić stal inox i zachować ją w dobrym stanie, korzystać wyłącznie z odpowiednich produktów bez substancji ściernych, czy kwasowych na bazie chloru.

Sposób użycia: Nalać produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię. Na zakończenie zetrzeć produkt czystą wilgotną ściereczką.

15.1.2 Plamy po jedzeniu lub pozostałości



Nigdy nie korzystać z metalowych gąbek i tnących skrobaków, aby nie uszkodzić powierzchni. Korzystać z normalnych produktów do stali, nie ściernych, z ewentualnym zastosowaniem materiału plastikowego lub drewnianego. Dokładnie przepłukać i osuszyć miękką szmatką lub szmatką skórzaną.

Do czyszczenia stali sugerujemy użycie Foster Steel Clean; odnośnie informacji o możliwościach zakupu produktu, zwrócić się do centrum serwisowego. Nie korzystać z detergentów chemicznych takich jak spray do pieca lub produkty do usuwania plam.



15.2 Czyszczenie komponentów gazowych

Kratki, nakrywki, stabilizatory płomieni można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie: należy je myć ciepłą wodą i środkiem myjącym, nie ściernym usuwając wszelki osad i kamień i natychmiast osuszyć szmatką. Ponownie włożyć nakrywki na odpowiednich stabilizatorach. Komponentów żeliwnych, takich jak kratki i palniki, nie można myć w zmywarce.

Aby świece i termoogniwa funkcjonowały prawidłowo, muszą być zawsze czyste. Należy je często sprawdzać i w razie konieczności wyczyścić je wilgotną szmatką i osuszyć. Ewentualne suche pozostałości usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.

Po każdym użyciu należy regularnie wyczyścić kołpaki i osłony na palnik. Do mniej kłopotliwego brudu i do polerowania osłony należy użyć kremu Foster Steel Clean i ściereczki z mikrofibry wzdłuż kierunku wykończenia.

15.3 Czyszczenie emaliowanych płyt

Aby emaliowaną płytę utrzymać w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu i po jej ostygnięciu.

Do czyszczenia i konserwacji emalii należy używać wyłącznie zwilżonej ściereczki z mikrofibry i neutralnego mydła.

Nie używać produktów zawierających elementy ścierne lub substancje kwasowe na bazie chloru.

Kategorycznie unikać używania metalowych gąbek i ostrych skrobaków, aby nie uszkodzić powierzchni.

15.4 Czyszczenie pokręteł

Pokręta należy czyścić ściereczką zwilżoną w letniej wodzie i dokładnie wytrzeć do sucha.

Aby ułatwić czyszczenie można wyjąć pokrętła ciągnąc je do góry.

Nie używać produktów żrących zawierających alkohol, chlorki ani produktów ściernych.

15.5 Sitodruki na płycie

Należy pamiętać, aby na sitodruku na płycie nie używać żadnego produktu ściernego ani chemicznego. Używać wyłącznie zwilżonej ściereczki z mikrofibry.



Foster S.P.A. uchyla się od odpowiedzialności na ewentualne nieścisłości spowodowane błędami w druku lub transkrypcji, zawarte w niniejszej broszurze. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian we własnych produktach, uznanych za konieczne lub przydatne, również dla korzyści płynących z użycia, bez negatywnego wpływu na cechy urządzenia dotyczące funkcjonowania i bezpieczeństwa.

Prezado Cliente,

Agradecemos por ter escolhido uma placa de cozimento Foster.

A sua preferência é, para nós, motivo de orgulho e satisfação.

Graças aos conselhos e às instruções que se encontram no presente documento é possível utilizar a placa de cozimento adquirida da melhor maneira possível e garantir a sua melhor conservação, como o decorrer do tempo. Pedimos poucos minutos de atenção para tutelar a eficiência do produto e a sua satisfação.

Cordiais saudações,

Foster spa

Índice



ADVERTÊNCIAS GERAIS

Conselhos gerais a consultar antes da instalação e do uso da placa de cozimento adquirida.

1.	Advertências para o uso	175
2.	Advertências para a segurança	176
3.	Advertências para a eliminação	176
4.	Conheça o seu aparelho	177



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

São destinadas ao técnico qualificado que deve efetuar a instalação, ativação e o teste do aparelho.

5.	Antes da instalação	178
6.	Posicionamento no plano de trabalho (top)	178
7.	Fixação da placa de cozimento ao móvel	180
8.	Ligação da placa de cozimento à rede do gás	183
9.	Ventilação dos locais	184
10.	Descarga dos produtos de combustão (aspiração)	185
11.	Adaptação aos diversos tipos de gás	185
12.	Regulação do mínimo	187
13.	Ligação elétrica da placa de cozimento	187



INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

Indicam conselhos de uso, a descrição dos comandos e as corretas operações de limpeza e manutenção do aparelho.

14.	Uso da placa de cozimento	188
15.	Limpeza e manutenção	191
	Resumo das placas de cozimento a gás	217



1. Advertências para o uso



Este manual é parte integrante do aparelho. É necessário conservá-lo íntegro e à disposição por toda a vida útil da placa. **Aconselhamos ler atentamente** este documento e todas as indicações nele contidas **antes de utilizar o aparelho**.

A instalação deve ser efetuada por pessoas qualificadas respeitando as normas em vigor. **Este aparelho** é previsto para o uso doméstico e está em **conformidade com as diretivas CE** atualmente em vigor: 2009/142/CE (aparelhos a gás), 2006/95/CE, 2004/108/CE.



O aparelho foi projetado para desenvolver a seguinte função: **COZIMENTO E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS. QUALQUER OUTRO TIPO DE USO É CONSIDERADO IMPRÓPRIO.**

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por usos diversos dos que foram indicados.

- Nunca utilizar este aparelho para o aquecimento de ambientes.
- Não deixar resíduos de embalagem sem vigilância no ambiente doméstico.
- Separar os vários materiais de eliminação, provenientes da embalagem, e entregá-los ao centro de recolhimento diferenciado mais próximo.



Este aparelho está identificado com a marca para aparelhos elétricos e eletrônicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE) nos termos da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os detritos. Esta diretiva define as normas para o recolhimento e a reciclagem de aparelhos não mais utilizados para todo o território da União Europeia.



A placa de identificação, com os dados técnicos, número de inscrição e a marcação, **está visivelmente posicionada embaixo do cárter** (Fig. 1).

A PLACA DE IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO NUNCA DEVE SER REMOVIDA.

As condições de regulação do aparelho estão indicadas na placa de dados.

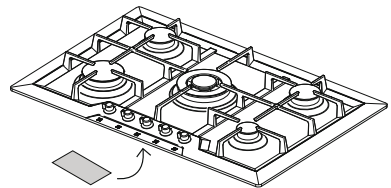


Fig. 1: Posicionamento da placa de identificação

2. Advertências para a segurança



Para o seu interesse e segurança, **é estabelecido por lei que a instalação e a assistência de todos os aparelhos elétricos ou a gás sejam efetuadas por pessoas qualificadas, respeitando as normas em vigor e os requisitos das empresas locais distribuidoras de gás e de energia elétrica.**

- Os aparelhos a gás ou elétricos devem ser desconectados por pessoas qualificadas.
- A tomada e a respectiva ficha para conectar o cabo de alimentação devem ser do mesmo tipo e em conformidade com as normas em vigor.
- A tomada deve ser acessível para o aparelho embutido.
- Nunca destacar a ficha puxando o cabo.
- É obrigatório ligar à terra, de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança do sistema elétrico.
- Não obstruir as aberturas ou fissuras de ventilação e de eliminação de calor.



Logo após a instalação efetuar um teste breve do aparelho, seguindo as instruções descritas a seguir. **Se o aparelho não funcionar, desconectá-lo da rede elétrica e dirigir-se ao centro de assistência técnica mais próximo: NUNCA TENTAR CONSERTAR O APARELHO.**

O aparelho torna-se muito quente durante a utilização. É aconselhável utilizar luvas térmicas específicas para efetuar qualquer tipo de operação. Este aparelho não está destinado para o uso por parte de pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades psíquicas ou motoras, ou sem experiência ou conhecimento, exceto sob a supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. **AS CRIANÇAS DEVEM SER VIGIADAS NO SENTIDO DE ASSEGURAR QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.**



O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por danos às pessoas e ou objetos decorrentes da inobservância das prescrições mencionadas ou de eventuais violações, mesmo que seja de uma só parte do aparelho, e do uso de peças de troca não originais.

3. Advertências para a eliminação

NOSSO CUIDADO PARA COM O AMBIENTE

Para a embalagem de nossos produtos são utilizados materiais não poluentes, compatíveis com o



ambiente e recicláveis. Pedimos gentilmente a colaboração para que seja feita a eliminação correta da embalagem. O seu revendedor, ou os entes específicos, de zona podem oferecer as informações necessárias sobre os centros de recolhimento, reciclagem e eliminação e seus respectivos endereços.




NÃO ABANDONAR A EMBALAGEM, OU PARTES DELA, SEM VIGILÂNCIA, POIS PODEM REPRESENTAR UM PERIGO DE SUFOCAMENTO PARA AS CRIANÇAS, ESPECIALMENTE OS SACOS PLÁSTICOS.

É necessário efetuar a correta eliminação de seu aparelho antigo para que não haja consequências negativas para o ambiente e a saúde, o que pode acontecer em caso de eliminação inadequada.



IMPORTANTE: Este aparelho não pode ser tratado como detrito doméstico. Entregar o aparelho antigo na empresa de zona, autorizada para o recolhimento dos eletrodomésticos em desuso. A eliminação correta permite a recuperação inteligente de materiais valiosos. É necessário cortar o cabo de ligação à rede elétrica e removê-lo junto com a ficha.

4. Conheça o seu aparelho


Na parte final do presente manual, “**Resumo das placas de cozimento a gás**”  (pág. 217), encontram-se todos os desenhos relacionados com os planos de cozimento Foster atualmente em produção.

Pedimos que identifique o desenho da placa de cozimento adquirida para familiarizar-se com as principais características técnico-funcionais.

Para facilitar a pesquisa, as placas de cozimento diferenciam-se em dois grandes grupos:

- **Placas de cozimento de encaixe tradicional:** “borda 8 mm”, “borda Q4” e “borda semi-rente”;
- **Placas de cozimento de encaixe rente:** borda “rente ao top”.

O primeiro grupo, independentemente do tipo de borda, **possui um simples furo para encaixe tradicional**. As placas de cozimento com borda “rente ao top” têm um desenho mais detalhado que permite realizar o furo “sob medida”, ou seja, com a escala necessária para alojar a borda de cozimento para que esteja rente com o plano de trabalho.

Em todos os desenhos encontram-se **números que se correspondem com os queimadores**. Estes números **identificam o tipo de queimador**. Para conhecer a potência dos queimadores da placa de cozimento a gás adquirida consultar a respectiva tabela, de acordo com o tipo de gás utilizado  (pág. 217).



5. Antes da instalação



Não deixar resíduos de embalagem sem vigilância no ambiente doméstico. **Separar os vários materiais de eliminação da embalagem e entregá-los ao centro de recolhimento diferenciado mais próximo.**

Para remover todos os resíduos de fabricação é aconselhável limpar o aparelho.

Para ulteriores informações sobre a limpeza consultar o **Capítulo 15**  (pág. 191).

6. Posicionamento no plano de trabalho (top)

Este plano de cozedura encastrado pertence à classe 3.




As operações descritas a seguir solicitam trabalhos de alvenaria e ou marcenaria e devem ser efetuados por uma pessoa especializada. A instalação é realizada em diversos materiais, como, por exemplo, alvenaria, metal, madeira bruta e madeira revestida por laminados plásticos desde que sejam resistentes ao calor (T 100°C).

6.1 Instalação na estrutura de sustentação (plano de trabalho) de uma placa de cozimento embutida tradicional (borda 8 mm, borda Q4, borda semi-rente)



Efetuar uma abertura no plano top do móvel com as dimensões e no posicionamento indicados a seguir, representados na ilustração (Fig. 2).

As dimensões do furo de embutir encontram-se na secção **“Resumo das placas de cozimento a gás - modelos com encaixe tradicional”**  (pág. 217), em correspondência com o desenho da placa de cozimento adquirida.

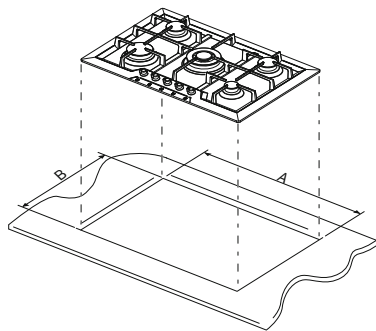


Fig. 2: Realização do furo para embutir



- A distância da placa de cozimento da borda posterior deve ser de, pelo menos, 50 mm;
- A distância da placa das paredes, que superam a placa de cozimento em altura, deve ser de aproximadamente 100 mm;
- Caso seja instalada uma coifa sobre o plano de cozimento, consultar as instruções de montagem da coifa nas quais está referida a distância correta a ser respeitada.

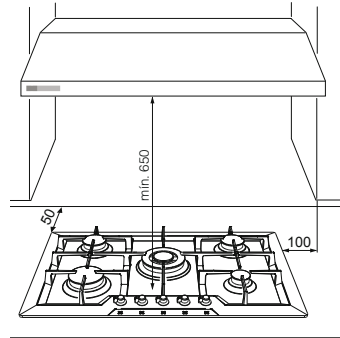


Fig. 3: Distâncias da placa de cozimento



- Posicionar cuidadosamente a garnição isolante fornecida de série no perímetro externo do furo efetuado no plano do top e aderí-la em toda a sua superfície, pressionando-a levemente com as mãos (Fig. 4).
- Depois de efetuar estas operações, utilizar os suportes fornecidos de série para fixar a superfície à estrutura. Referir-se ao parágrafo "**Fixação da placa de cozimento ao móvel!**" (pág. 180).

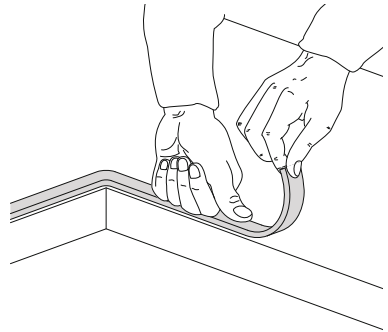



Fig. 4: Posicionamento da garnição isolante

6.2 Instalação da placa de cozimento com encaixe rente (borda rente ao top) na estrutura de sustentação (plano de trabalho)



Este tipo de aparelho necessita de **fresagem no plano de trabalho com 1,5 mm de profundidade**, cujas medidas são indicadas no desenho do plano que pode ser identificado na secção **Resumo das placas de cozimento a gás - modelos "rentes" de embutir** (pág. 217). A escala é necessária para alojar a borda da placa de cozimento para que esteja rente ao plano de trabalho.



- Limpar cuidadosamente a fresagem.
- Antes de posicionar a placa distender a guarnição de vedação fornecida de série em toda a superfície da fresagem (Fig. 5).
- Depois de efetuar estas operações, utilizar os suportes fornecidos de série para fixar a superfície à estrutura. Referir-se ao parágrafo “**Fixação da placa de cozimento ao móvel**”  (pág. 217).

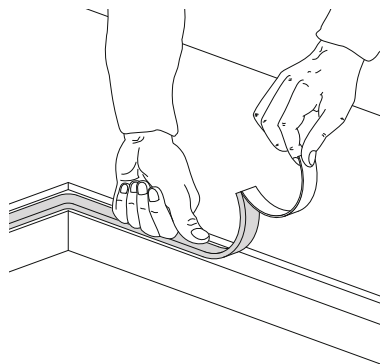


Fig. 5: Posicionamento da guarnição isolante



Entre as dimensões externas da superfície de inox e as internas do rebaixamento é prevista uma luz constante de 0,5 mm, pelo menos, que deve ser respeitada durante a montagem. As temperaturas que são geradas durante a utilização da placa de cozimento induzem a superfície de inox a um levíssimo alongamento e, portanto, a luz prevista permite evitar eventuais interferências. No tocante ao plano de trabalho da cozinha, as temperaturas induzidas da placa de cozimento - tanto na secção quanto na superfície de contacto - são muito reduzidas. Aconselha-se vivamente montar as placas de cozimento com borda rente ao top em materiais absolutamente hidrorrepelentes.

7. Fixação da placa de cozimento ao móvel



Fixar os ganchos fornecidos de série aos suportes do aparelho, como ilustrado a seguir. Os ganchos fornecidos de série permitem a fixação do top com valores de espessura entre 30 e 40 mm.



IMPORTANTE:

- Para a fixação deste produto à estrutura de sustentação é aconselhável **não utilizar aparafusadores mecânicos ou elétricos** e exercer pressão moderada a mão nos órgãos de fixação.
- A superfície adjacente ao aparelho deve estar há 5 milímetros, pelo menos, do seu fundo e deve haver **uma abertura de passagem para as condutas do gás e elétricas de, aproximadamente, 50x50 mm.**
- **Se este produto for instalado sobre um forno, este último deve ser dotado de ventilador de arrefecimento.**

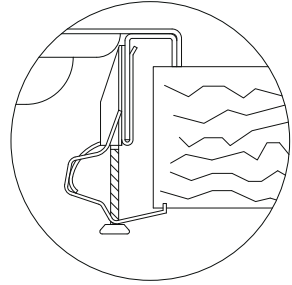
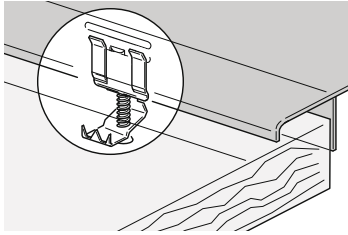


7.1 Ganchos fixos

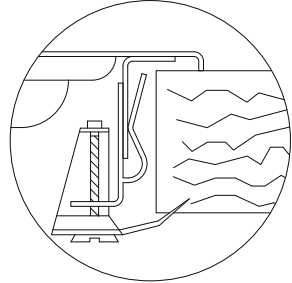
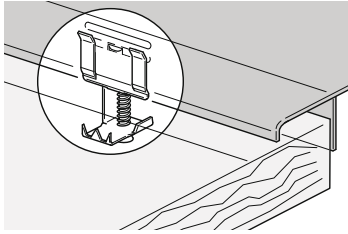
Permitem a fixação de planos de cozimento com suportes de fixação localizados em pontos fixos.



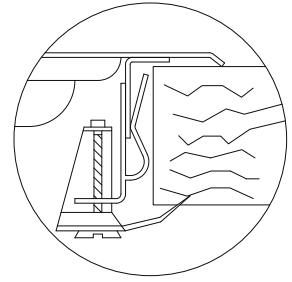
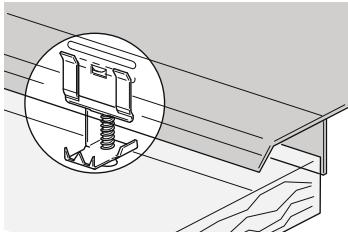
Borda padrão (8 mm)



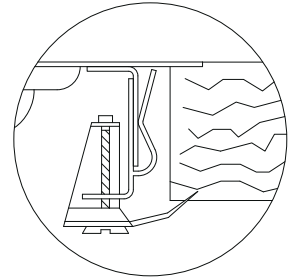
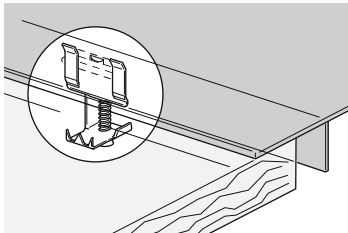
Borda Q4 (4 mm)



Borda semi-rente (3 mm)



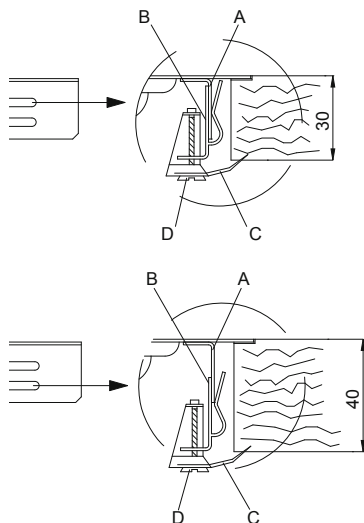
Borda rente ao top





Encaixar o gancho B no suporte A soldado na paca, com o cuidado de bloqueá-lo nos respectivos furos feitos de série, na espessura do top (para tops com 30 mm de espessura bloquear o gancho no furo mais alto do suporte e para tops com 40 mm de espessura bloquear o gancho no furo mais baixo).

Girar a lingueta C até posicioná-la embaixo do top e aparafusar o parafuso D.

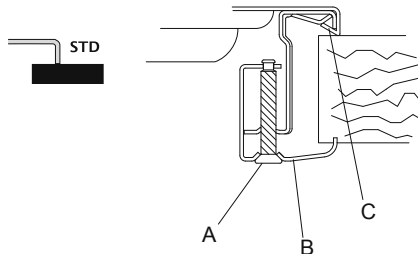
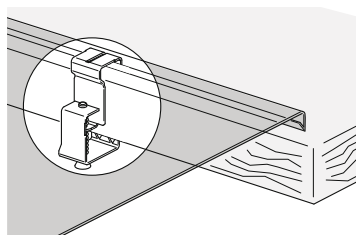


7.2 Ganchos deslizantes

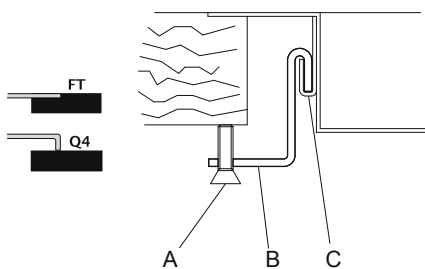
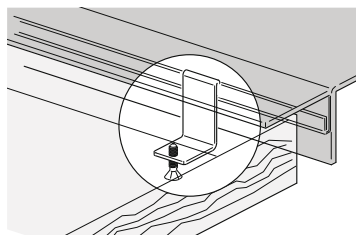
Permitem a fixação das placas de cozimento sem pontos predispostos de fixação.



Borda padrão (8 mm)



Borda rente ao top - Q4 (somente para a série S4000)



Inserir o gancho B na guia deslizante C.
Bloquear manualmente o gancho através do parafuso A.

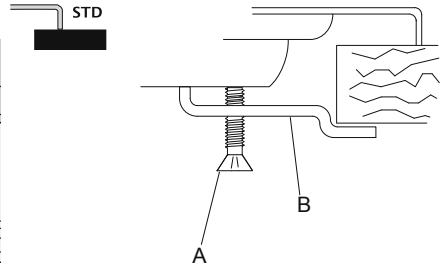
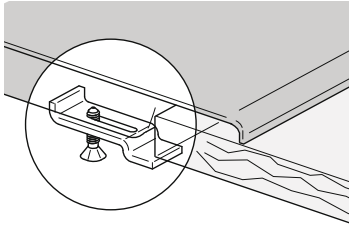


7.3 Suportes fixos

Permitem a fixação de placas de cozimento em pontos predispostos de fixação.



Borda padrão (8 mm)



Inserir o suporte B no respectivo alojamento da placa.
Bloquear manualmente o suporte através do parafuso A.

8. Ligação da placa de cozimento à rede do gás



É necessário que o sistema de alimentação a gás esteja em conformidade com as normas locais em vigor.

É necessário verificar se as condições locais de distribuição (origem e pressão do gás) e o estado de regulação do aparelho são compatíveis.

IMPORTANTE: Se o aparelho for instalado em um forno evitar que o tubo do gás passe atrás do forno para evitar sobreaquecimentos.



A ligação à rede do gás pode ser efetuada **com um tubo rígido de cobre** ou **com um tubo flexível de aço** de parede contínua, respeitando as prescrições estabelecidas pela norma em vigor (Fig. 6). De qualquer modo, **o tubo a ligar à rede de gás deve ser dotado de uma torneira de intercetção de segurança.**

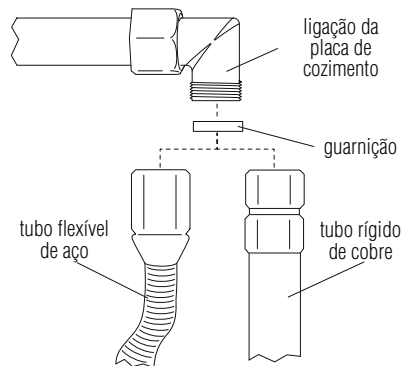


Fig. 6: Ligação à rede de gás



IMPORTANTE: Interpor a guarnição entre a ligação presente na placa e o tubo de ligação.




- **Se for utilizado um tubo flexível de aço inox** deve ser instalado de modo que não possa entrar em contacto com uma parede do móvel, que passe em um ponto livre, sem impedimentos, e que possa ser inspecionado em todo o seu comprimento. O tubo flexível deve ter um comprimento inferior a 2 metros de extensão máxima.
- A ligação do gás possui roscagem 1/2" gás ISO R7 cónica.



Depois de ligar o aparelho à rede do gás **verificar a estanquicidade das conexões** utilizando uma solução com sabão.

É PROIBIDO VERIFICAR A ESTANQUICIDADE UTILIZANDO CHAMAS LIVRES.




A placa de cozimento é testada com gás metano G20 (2H) com 20 mbar de pressão. Para a alimentação com outros tipos de gás consultar a tabela **Adaptação aos diversos tipos de gás**  (pág. 185).

8.1 Ligação ao gás líquido



Utilizar um regulador de pressão e efetuar a ligação à botija respeitando as prescrições estabelecidas pelas normas em vigor.

Verificar se a pressão de alimentação respeita os valores indicados na tabela **Adaptação aos diversos tipos de gás**  (pág. 185). Mesmo neste caso, a ligação deve ser efetuada com um tubo rígido de cobre ou com um tubo flexível de aço, de parede contínua.

9. Ventilação dos locais



IMPORTANTE: O aparelho pode ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, como previsto pelas normas em vigor.



10. Descarga dos produtos de combustão (aspiração)



Este aparelho não está conectado a um sistema de evacuação de produtos da combustão. Deve ser instalado em conformidade com as regulamentações em vigor. Prestar atenção especial aos requisitos referentes à ventilação.



A descarga dos produtos da combustão deve ser garantida através de exaustores ligados em uma chaminé com tiragem natural, de segurança eficiência, através de uma aspiração forçada.

Um sistema eficiente de aspiração requer o projeto de um especialista habilitado para efetuá-lo, respeitando os posicionamentos e as distâncias indicadas pelas normas.



IMPORTANTE: No final da operação, o instalador deve entregar o certificado de conformidade ao cliente,

11. Adaptação aos diversos tipos de gás

Tipo de gás	Queimador			Potência nominal (KW)	Consumo nominal (g/h)	Injetor (ø mm)	Potência nominal mín. (KW)
	Série	Nº	Ref.				
GÁS GPL G30/G31 28-30/37 mbar	II	2	Auxiliar	1,00	73	0,50	0,52
		3	Semi-rápido	1,75	127	0,65	0,52
		4	Rápido	2,70	196	0,80	0,90
		5	Coroa tripla	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	i 0,46 / e 0,66	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Auxiliar	1,10	80	0,52	0,52
		7	Semi-rápido	1,75	127	0,65	0,52
		8	Rápido	3,00	218	0,85	0,90
		9	Coroa tripla	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Auxiliar	1,00	73	0,50	0,52
		12	Semi-rápido	1,75	127	0,65	0,52
		13	Rápido	3,00	218	0,85	0,90
		14	Coroa dupla	5,00	364	i 0,46 / e 0,95	i 0,40 / e 1,70



Tipo de gás	Queimador			Potência nominal (KW)	Consumo nominal (g/h)	Injetor (ø mm)	Potência nominal mín. (KW)
	Série	Nº	Ref.				
GÁS METANO G20 20 mbar	II	2	Auxiliar	1,00	95	0,72	0,52
		3	Semi-rápido	1,75	167	0,97	0,52
		4	Rápido	2,70	257	1,08	0,90
		5	Coroa tripla	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	i 0,72 / e 1,02	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Auxiliar	1,10	105	0,73	0,52
		7	Semi-rápido	1,75	167	0,98	0,52
		8	Rápido	3,00	285	1,26	0,90
		9	Coroa tripla	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Auxiliar	1,00	95	0,72	0,52
		12	Semi-rápido	1,75	167	0,97	0,52
		13	Rápido	3,00	285	1,32	0,90
		14	Coroa dupla	5,00	476	i 0,75 / e 1,51	i 0,40 / e 1,70




O aparelho é testado com gás metano G20 (2H) com 20 mbar de pressão. Se for utilizado um outro tipo de gás é necessário substituir os bicos ejetores dos queimadores e regular a chama mínima nas torneiras de gás. Para a substituição dos bicos ejetores seguir a indicação descrita nos parágrafos a seguir.

11.1 Substituição dos bicos ejetores da placa de cozimento



IMPORTANTE: Antes de efetuar as seguintes operações verificar se o aparelho está desconectado da rede elétrica.



1. Extrair as grades, remover todas as tampas protetoras e as coroas separadoras de chama.
2. Com uma chave de tubo de 7 mm desaparafusar os bicos injetores dos queimadores (Fig. 7).
3. Substituir os bicos ejetores de acordo com o gás a utilizar (tabela “**Adaptação aos diversos tipos de gás**” , pág. 185).
4. Reposicionar corretamente os queimadores nos locais apropriados.

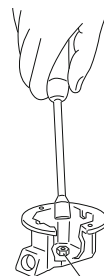


Fig. 7: Substituição dos bicos ejetores



IMPORTANTE: Após a regulação com um gás diferente do que o tipo para o qual foi testado, substituir a etiqueta situada no cárter do aparelho por uma nova, que corresponda ao tipo de gás em uso.

12. Regulação do mínimo



Instruções para gás de cidade e metano

1. Acender o queimador e colocá-lo em seu posicionamento mínimo.
2. Extrair o manípulo da torneira do gás e atuar no parafuso de regulação (Fig.8) no interior ou ao lado da haste da torneira (de acordo com os modelos) até obter uma chama mínima regular. Em caso de torneira de gás com 2 vias, (Fig. 12-13), encontra-se 2 parafusos de regulação do mínimo.
3. Montar novamente o manípulo e verificar a estabilidade da chama do queimador (girando rapidamente o manípulo da posição de máximo para mínimo a chama não deve apagar-se).
4. Repetir a operação em todas as torneiras de gás.

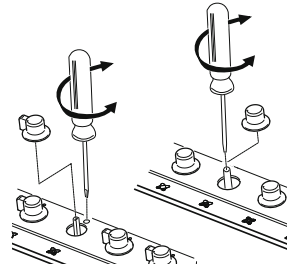


Fig. 8: Regulação do mínimo



Instruções para gás líquido (GPL)

Aparafusar completamente em sentido horário o parafuso situado no interior ou ao lado da haste da torneira (dependendo do modelo).

13. Ligação elétrica da placa de cozimento



IMPORTANTE: Antes de efetuar as seguintes operações verificar se a voltagem e o dimensionamento da linha de alimentação correspondem às características indicadas na placa de identificação localizada embaixo do cárter do aparelho. **A placa de identificação nunca deve ser removida.**



É obrigatório ligar à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança do sistema elétrico.

- Para a conexão direta à rede, é necessário poder contar com um dispositivo que assegure a desconexão à rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com a regra de instalação.
- Se for utilizada uma ligação com ficha e tomada verificar se são do mesmo tipo.

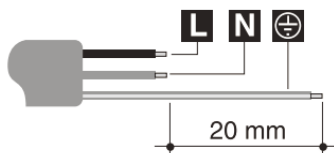
Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque podem provocar aquecimentos ou queimaduras.



IMPORTANTE: O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por danos às pessoas e ou objetos decorrentes da inobservância das prescrições mencionadas ou eventuais violações, mesmo que seja de uma só parte do aparelho.



No caso de substituição do cabo de alimentação deverá ser utilizado um cabo do tipo H05RR-F de secção 3x0,75 mm².



L marrom

N azul

amarelo-verde

14. Uso da placa de cozimento

14.1 Acendimento dos queimadores



Antes de acender os queimadores da placa verificar se as coroas distribuidoras de chama estão posicionadas nos próprios locais, com as respectivas tampas de proteção.

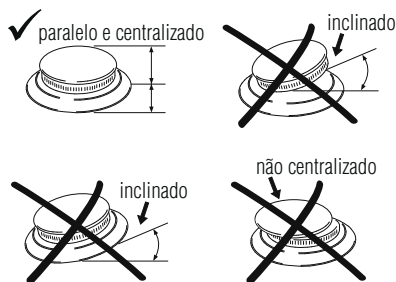


Fig. 9: Posicionamento das coroas



Em algumas placas de cozimento estão montados os novos queimadores denominados “III série”. O sistema bloqueador entre tampa (B) e coroa distribuidora de chama (A) garante o perfeito posicionamento e grande facilidade na limpeza.

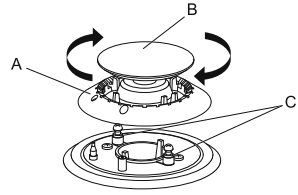


Fig. 10: Posicionamento do queimador “III série”

A tampa superior (B) dos queimadores deve ser colocada no local específico, com os dois indicadores de nível de inserção, em correspondência com os dois cilindros adjacentes (C), e aparafusado em sentido horário.



O respectivo queimador está indicado em correspondência a cada manípulo. O aparelho é dotado de dispositivo de acendimento elétrico. Basta pressionar e girar o manípulo em sentido anti-horário no símbolo de chama máxima até que esta última apareça. Se não acender nos primeiros 15 segundos colocar o manípulo em ● **[chiuso]** (fechado) e não tentar acender novamente por 60 segundos.

Quando o queimador acender, manter pressionado o manípulo por alguns segundos para permitir que o termopar se aqueça. Pode acontecer que o queimador apague-se quando o manípulo for liberado: Isto significa que o termopar não está suficientemente aquecido. Aguardar alguns instantes e repetir a operação, mantendo o manípulo pressionado por mais tempo. Regular a chama do queimador, de acordo com as próprias necessidades.

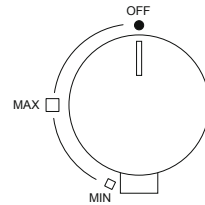


Fig. 11: Manípulo padrão do queimador

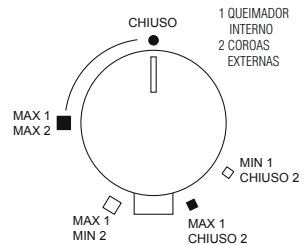


Fig. 12: Manípulo do queimador dual (S4000)/ coroa dupla



Após cada utilização, verificar se os manipuladores de comando estão em posicionamento ● **[chiuso] (fechado)**.

Se os queimadores apagarem acidentalmente, após um intervalo de cerca 20 segundos, intervém um dispositivo de segurança para bloquear a saída do gás, inclusive com a torneira aberta. Neste caso, colocar novamente o manipulador no posicionamento de ● **[chiuso] (fechado)** e não tentar reacendê-lo por 60 segundos, pelo menos.

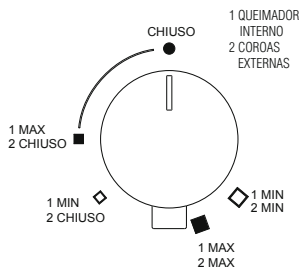



Fig. 13: Manipulo do queimador dual (GIOTTO/VULCANO)

14.2 Conselhos práticos para o uso dos queimadores



Para o melhor rendimento dos queimadores, com um mínimo consumo de gás, utilizar recipientes com fundo plano e regular, com tampa e proporcionados ao queimador para evitar que a chama ultrapasse o próprio recipiente (consultar o parágrafo “**Diâmetro dos recipientes**” , pág. 190). No momento da ebulição reduzir a quantidade de chama para impedir o transbordamento do líquido.

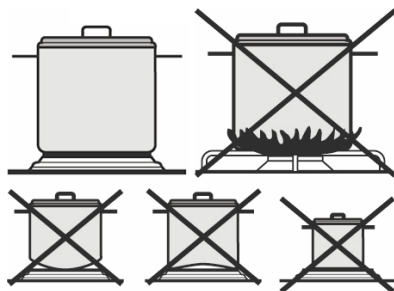



Fig. 14: Utilização de recipientes



Durante o cozimento, e também para evitar queimaduras ou danos na placa por excesso de calor, todos os recipientes ou os grelhadores não devem superar as medidas indicadas no parágrafo “**Diâmetro dos recipientes**” , (pág. 190). Não aquecer panelas ou frigideiras vazias porque podem sobreaquecer.



Prestar muita atenção ao utilizar gorduras e óleos porque podem sobreaquecer e pegar fogo. Se uma frigideira que contém gorduras ou óleo incendiar não tentar apagar o fogo com água pois pode causar queimaduras. Para apagar o fogo, cobrir a frigideira com um pano molhado e desconectar o aparelho da rede elétrica.

14.3 Diâmetro dos recipientes

- Queimador auxiliar: de 6 a 14 cm
- Queimador semi-rápido: de 15 a 20 cm



- Queimador rápido: de 21 a 26 cm
- Queimadores com dupla e tripla coroa, dual: de 24 a 28 cm



A placa de cozimento gera calor e humidade, durante o funcionamento, no local onde estiver instalada. Verificar se a cozinha está bem arejada. A utilização prolongada do aparelho com alguns ou todos os queimadores pode solicitar uma ventilação adicional, como, por exemplo, a abertura de uma janela e ou uma maior potência de aspiração do exaustor.

15. Limpeza e manutenção



Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.

É necessário desconectar o aparelho da alimentação elétrica antes de limpá-lo.

Evitar que substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate, etc.) permaneçam no aço, nas grades e em outras partes do aparelho.

15.1 Limpeza do aço inox

Para a boa conservação do aço inox é necessário limpá-lo regularmente após cada uso e depois de estar arrefecido.

15.1.1 Limpeza ordinária diária

Para limpar e conservar as superfícies de aço inox utilizar somente produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas a base de cloro.

Modo de uso: Deitar o produto sobre um pano húmido e passar sobre a superfície. Então, remover completamente o produto com um pano húmido limpo.

15.1.2 Manchas residuais de alimento



Evitar o uso de esponjas metálicas e raspadores cortantes para não danificar as superfícies. Usar os produtos normais para aço, não abrasivos, e utilizar utensílios de madeira ou de plástico. Enxaguar cuidadosamente e secar com um pano macio ou com pele de gamo.

Para a limpeza do aço aconselha-se o produto “Foster Steel Clean”. Para obter informações sobre onde encontrar o produto dirigir-se ao centro de assistência técnica.

Não utilizar detergentes químicos como, por exemplo, aerossol para forno ou produtos para remover as manchas.



15.2 Limpeza dos componentes a gás

As grades, tampas protetoras e as coroas distribuidoras de chama são extraíveis para facilitar a limpeza. Lavá-las em água quente e detergente não abrasivo e remover as incrustações, secando-as imediatamente com um pano. Remontar as tampas protetoras nas respectivas coroas. Os componentes de ferro fundido como as grades e os queimadores, não devem ser colocados na máquina de lavar louças.

As velas de acendimento e os termopares devem estar bem limpos para que funcionem bem. Controlá-los frequentemente e, se necessário, limpá-los com um pano húmido e secá-los, a seguir, os resíduos secos devem ser removidos com um palito de dente de madeira ou uma agulha.

Limpar regularmente as tampas e as coroas espalhadoras após cada uso. Em caso de sujidade menos profunda e para o polimento do espalhador utilizar o creme Foster Steel Clean com um pano de microfibra no seguindo a direção de acabamento.

15.3 Limpeza das plataformas esmaltadas

Para uma boa conservação da plataforma esmaltada é necessário limpá-la regularmente após qualquer uso, depois de deixá-la esfriar.

Para limpar e conservar o esmalte usar sempre e somente um pano de microfibra humedecido e com sabão neutro.

Não usar produtos que contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Evitar absolutamente usar esponjas metálicas e raspadores afiados para não danificar as superfícies.

15.4 Limpeza dos manípulos

Os manípulos devem ser limpos com um pano macio, humedecido com água morna, e enxugados cuidadosamente.

Para facilitar a limpeza é possível remover os manípulos puxando-os para cima.

Não utilizar produtos agressivos que contenham álcool, cloretos ou produtos abrasivos.

15.5 Serigrafia da plataforma

Preste muita atenção para não usar nenhum produto abrasivo ou químico sobre a serigrafia da plataforma. Usar apenas um pano de microfibra humedecido.



A empresa Foster S.P.A. não se responsabiliza por inexatidões devidas a erros de impressão ou de transcrição contidas no presente opúsculo. A empresa reserva-se o direito de efetuar as modificações que considerar necessárias ou úteis em seus próprios produtos, inclusive para o interesse dos utilizadores, sem prejudicar as características de funcionalidade e segurança.

Štovani korisniče,

Zahvaljujemo Vam što ste kupili ploču za kuhanje tvrtke Foster.

U ovom dokumentu smo sakupili savjete i upute, zahvaljujući kojima ćete moći koristiti na najbolji mogući način kupljenu ploču za kuhanje i zajamčiti njezino dobro očuvanje tijekom vremena. Tražimo od Vas nekoliko minuta pozomosti, kako biste očuvali učinkovitost proizvoda i ostali zadovoljni njime.

Srdačan pozdrav

Foster spa

Sadržaj



OPĆA UPOZORENJA

Radi se o općim savjetima, koje trebate konzultirati prije instalacije i uporabe, kupljene ploče za kuhanje.

1.	Upozorenja za uporabu.....	194
2.	Sigurnosna upozorenja	195
3.	Upozorenja za odlaganje	195
4.	Poznajete li Vaš aparat	196



UPUTE ZA INSTALATERA

One su namijenjene kvalificiranom tehničaru, koji mora obaviti postavljanje, puštanje u pogon i testiranje uređaja.

5.	Prije instalacije	197
6.	Postavljanje na radnu površinu	197
7.	Pričvršćivanje ploče za kuhanje na namještaj	199
8.	Povezivanje ploče za kuhanje na plinsku mrežu	202
9.	Provjetravanje prostorija	203
10.	Ispust produkata izgaranja (usisa)	204
11.	Prilagodba na različite vrste plina	204
12.	Reguliranje minimuma	206
13.	Električno povezivanje ploče za kuhanje	207



UPUTE ZA KORISNIKA

Prikazuju savjete za uporabu, opis komandi i pravilne procedure čišćenja i održavanja aparata.

14.	Uporaba ploče za kuhanje	208
15.	Čišćenje i održavanje	211
	Rezime plinskih ploča za kuhanje	218

1. Upozorenja prilikom uporabe



Ovaj priručnik predstavlja neraskidivi dio aparata. Morate ga čuvati na način da ostane cjelovit i na dohvata ruke tijekom čitavog životnog vijeka ploče. **Savjetujemo Vam pažljivo čitanje** dokumenta i svih indicacija koje sadrži prije nego što ga počnete koristiti.

Postavljanje ploče mora obaviti kvalificirano osoblje i to poštivanjem propisa na snazi. **Ovaj je aparat** namijenjen kućanskoj uporabi te je **u skladu sa smjernicama CE** trenutno na snazi: 2009/142/EZ (aparata na plinovita goriva), 2006/95/EZ, 2004/108/EZ.



Aparat je proizveden da bi obavljao slijedeću funkciju: **KUHANJE I ZAGRIJAVANJE HRANE; SVAKA DRUGA UPORABA SE SMATRA NEPRIKLADNOM.**

Proizvođač otklanja sa sebe bilo koju odgovornost za uporabu, koja se razlikuje od one navedene.

- Nemojte nikada koristiti ovaj aparat za zagrijavanje prostora.
- Nikada ne ostavljajte ostatke ambalaže bez nadzora u kućanskom prostoru.
- Odvojite razne otpadne materijale, koji proizlaze iz ambalaže te ih dostavite najbližem centru za prikupljanje diferencijalnog otpada.

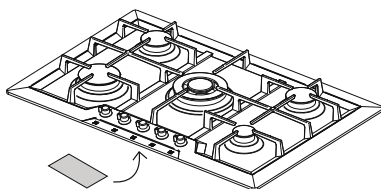


Ovaj aparat je označen u skladu s europskom Smjernicom 2002/96/EC o otpadu električnih i elektroničkih aparata (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ova smjernica definira propise za sakupljanje i recikliranje odbačenih aparata, koji važe po cijelom teritoriju Europske Unije.



Identifikacijska pločica s tehničkim podacima, serijskim brojem i oznakom je postavljena na vidljivom mjestu ispod kućišta^[SI.1].

PLOČICA SE NE SMIJE NIKADA SKIDATI.



SI.1: položaj identifikacijske pločice

Uvjeti za podešavanje uređaja su navedeni na natpisnoj pločici.



2. Sigurnosna upozorenja



Radi Vaše sigurnosti i u vašem interesu **je zakonom određeno da instalaciju i servisiranje svih električnih aparata i onih na plin mora obaviti kvalificirano osoblje poštivanjem propisa na snazi i zahtjeva lokalnih tvrtki koje opskrbljuju plinom i električnom energijom.**

- Aparati na plin ili oni električni moraju uvijek biti isključeni od strane nadležnih osoba.
- Utikač koji će se povezati na kabel za napajanje i odgovarajuća utičnica moraju biti istog tipa te u skladu s propisima na snazi.
- Utičnica mora biti pristupačna u odnosu na ugrađeni aparat.
- Nikada nemojte iskopčavati utikač na način da povlačite kabel.
- Obavezno obavite uzemljenje na način predviđen sigurnosnim propisima električnih uređaja.
- Ne začepljavajte otvore za ventilaciju i ispuštanje topline.



Odmah nakon instalacije, obavite kratko testiranje aparata na način da slijedite upute navedene u slijedećem tekstu. **U slučaju problema u radu, iskopčajte aparat s električnomreže i obratite se najbližem tehničkom servisu: NIKADA NE POKUŠAVAJTE POPRAVITI APARAT.**

Tijekom uporabe aparat postaje vrlo vruć. Prilikom bilo koje operacije, savjetujemo korištenje prikladnih rukavica otpornih na toplinu. Ovaj aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim psihičkim ili tjelesnim sposobnostima, ili one koje nemaju dovoljno iskustva ili znanja osim u slučaju da ih nadgleda ili obučava o korištenju aparata osoba odgovorna za njihovu sigurnost. **NADGLEDAJTE DJECU, KAKO SE NE BI IGRALA S APARATOM.**



Proizvođač otklanja sa sebe bilo koju odgovornost za štetu nanесenu osobama i predmetima koja je posljedica nepoštivanja gore navedenih propisa ili uništavanja čak i samo nekog dijela aparata te korištenja neoriginalnih rezervnih dijelova.

3. Upozorenja u svezi s odlaganjem

NAŠA BRIGA O OKOLIŠU

Za pakiranje naših proizvoda koristimo materijale, koji ne zagađuju pa su stoga kompatibilni

s okolišom te se mogu reciklirati. Molimo Vas da surađujete na način da pravilno odbacite ambalažni materijal. Informirajte se u Vašoj trgovini ili organizacijama zaduženim za sakupljanje, recikliranje i odlaganje o njihovim adresama.



NIKADA NE ODBACUJTE AMBALAŽNI MATERIJAL NITI NEKE NJEGOVE DIJELOVE. ONI MOGU PREDSTAVLJATI OPASNOST OD GUŠENJA ZA DJECU I TO POSEBICE PLASTIČNE VREĆICE.

I Vaš se aparat mora zbrinuti na pravilan način, time pridonosite smanjenju negativnih posljedica po okoliš i zdravlje do kojih bi moglo doći u slučaju nepravilnog odlaganja.



VAŽNO: ovaj se aparat ne smije tretirati kao kućanski otpad. Dostavite stari aparat tvrtci Vaše zone zaduženoj za sakupljanje kućanskih aparata koji se više ne koriste. Pravilno odlaganje omogućuje inteligentno ponovno korištenje vrijednih materijala. Osim toga trebate presjeći kabel za povezivanje na električnu mrežu i odstraniti ga zajedno s utikačem.

4. Poznajete li Vaš aparat


Na kraju ovog priručnika, Rezime plinskih ploča za kuhanje  [Str.218], se nalaze sve slike, koje se odnose na sve do sada proizvedene ploče za kuhanje tvrtke Foster.

Od vas tražimo da prepoznate slike ploče za kuhanje, koju ste kupili kako biste upoznali njezine osnovne tehničko-funkcionalne značajke.

Iz praktičnih razloga ploče za kuhanje se mogu podijeliti u dvije makro-skupine:

- **Ploče za kuhanje s tradicionalnim ugrađivanjem:** “rub 8 mm”, “rub Q4” i “rub u polu-razini”;
- **Ploče za kuhanje s ugrađivanjem na istoj razini:** rub “u istoj razini”.

Prva skupina neovisno od vrste ruba ima **jednostavan otvor za tradicionalno ugrađivanje**. Ploče za kuhanje s rubom “u istoj razini” imaju detaljniju sliku, koja omogućuje realizaciju otvora “po mjeri” to jest imaju potrebnu udubinu za realizaciju ruba ploče za kuhanje, na način da ona bude “u istoj razini” s radnom površinom.

Na svim slikama postoje **brojevi na mjestu gdje se nalaze plamenici**. Ti brojevi **identificiraju vrstu plamenika**. Da biste poznavali snagu plamenika ploče za kuhanje koju ste kupili, pročitajte tablicu snage s obzirom na vrstu korištenog plina  [Str.218].



5. Prije instalacije



Nikada ne ostavljajte ostatke ambalaže bez nadzora u kućanskom prostoru. **Odvojite razni otpadni ambalažni materijal i odložite ga u najbliže centre za diferencijalno prikupljanje otpada.**

U svrhu odstranjivanja svih ostataka proizvodnje, savjetujemo vam da obavite čišćenje aparata.

Radi detaljnijih informacija o čišćenju pogledajte **Poglavlje 15** [Str.211].

6. Postavljanje radne površine

Ova ugradbena ploča za kuhanje je klase broj 3.



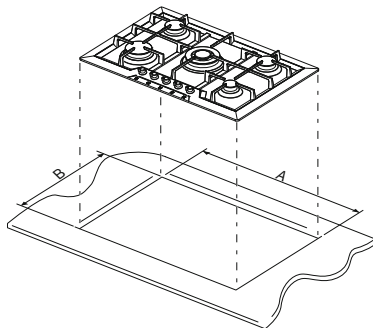
Slijedeće intervencije imaju potrebu za obavljanjem zidarskih i/ili stolarskih radova, pa ih stoga mora obaviti stručni tehničar. Instalacija se može obaviti na različitim materijalima kao što su zid, metal, masivno drvo ili drvo obloženo laminatom, ali pod uvjetom da je otporno na toplinu (T 100°C).

6.1 Instalacija na podlogu (radnu površinu) ploče za kuhanje s tradicionalnim ugrađivanjem (rub 8 mm, rub Q4, rub u polurazini)



Probušite rupu na površini namještaja koja ima dimenzije i položaj naveden i predstavljen na slijedećoj slici [SI.2].

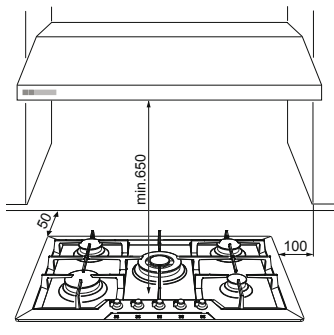
Dimenzije otvora za ugrađivanje se navode u odjeljku “**Rezime Plinske ploče za kuhanje**” - modeli za tradicionalno ugrađivanje [Str.218], koji odgovara slici ploče za kuhanje koju ste kupili.



SI.2: realizacija otvora za ugrađivanje




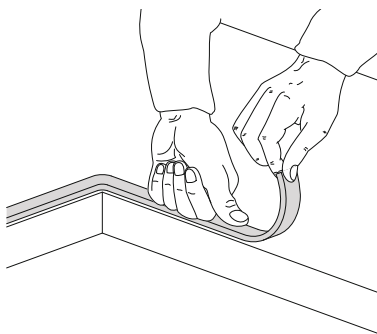
- Udaljenost ploče za kuhanje od stražnjeg ruba mora biti barem 50 mm;
- Udaljenost ploče za kuhanje od zidova, koji nadilaze radnu površinu mora biti barem 100 mm;
- Kada god se bude instalirala kuhinjska napa iznad ploče za kuhanje, konzultirajte upute o montaži kuhinjske nape, jer se u njima navodi koju udaljenost morate poštovati.



Sl.3: udaljenosti od ploče za kuhanje




- Pažljivo položite brtvu za izolaciju, kojom ste opremljeni na vanjski obod otvora realiziranog na radnoj površini te neka ona prione po cijeloj površini zahvaljujući laganom pritisku rukama [Sl.4].
- Nakon što obavite ove operacije, koristite držače, kojima ste opremljeni kako biste pričvrstili ploču na strukturu. Konzultirajte odjeljak “**Pričvršćivanje ploče za kuhanje na namještaj**”  [Str.199].



Sl.4: postavljanje izolacijske brtve

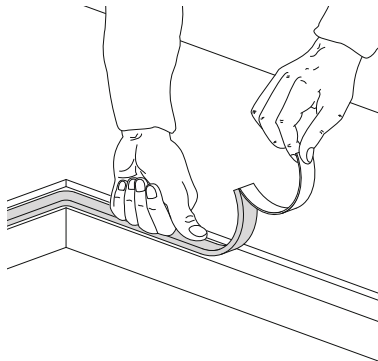
6.2 Instalacija na podlogu (radnu površinu) ploče za kuhanje s ugrađivanjem na istu razinu (rub u istoj razini)



Ova vrsta aparata ima potrebu za **struganjem radne površine u dubini od 1,5 mm** a dimenzije su navedene u odjeljku “**Rezime Plinske ploče za kuhanje**” - **modeli s ugrađivanjem na istoj “razini”**  [Str.218]. Udubljenje je potrebno kako bi se rub ploče za kuhanje smjestio na način da bude poravnat s radnom površinom.



- Dobro očistite strugotine.
- Prije nego što postavite ploču, trebate nanijeti po cijeloj ostruganoj površini brtvilo, kojim ste opremljeni [SI.5].
- Nakon što obavite ove operacije, koristite držače, kojima ste opremljeni kako biste pričvrstili ploču na strukturu. Konzultirajte odjeljak “**Pričvršćivanje ploče za kuhanje na namještaj**” [Str.199]



SI.5: postavljanje brtve za izolaciju



Između vanjskih dimenzija površine od čelika inoks i one unutrašnje se predviđa stalna svjetlost od barem 0,5 mm, koja se mora poštovati tijekom montaže. Temperature koje se razvijaju tijekom upotrebe ploča za kuhanje dovode na površini od čelika inoks vrlo lagano istezanje i zato predviđeno svjetlo vam omogućuje da se izbjegnju bilo kakve smetnje. Što se tiče radne površine kuhinje, temperature izazvane pločom za kuhanje -bilo na dijelu bilo na kontaktnoj površini -su vrlo male. Vrlo je preporučljivo montirati ploče za kuhanje na istoj razini na apsolutno vodootporne materijale.

7. Pričvršćivanje ploče za kuhanje na namještaj



Pričvrstite kuke kojima ste opremljeni na držače ispod aparata na način prikazan u nastavku. Kuke kojima ste opremljeni omogućuju pričvršćivanje na površine debljine od 30 do 40 mm.



VAŽNO:

- Da biste pričvrstili ovaj proizvod na podlogu, savjetujemo Vam da **ne koristite električne i mehaničke odvijače** i da lagano pritišćete rukama na pričvršne dijelove.
- Površina ispod aparata se mora nalaziti na barem 5 mm od dna istog i mora imati **otvor za prolazak električnih i plinskih cijevi za barem 50x50 mm**.
- **Ako se ovaj proizvod bude instalirao iznad peći, on se mora opremiti ventilatorom za hlađenje.**

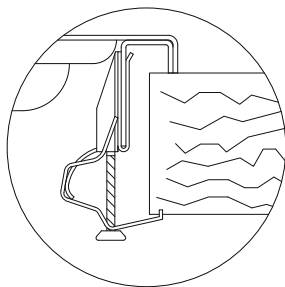
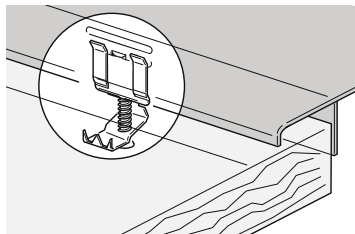


7.1 Fiksne kuke

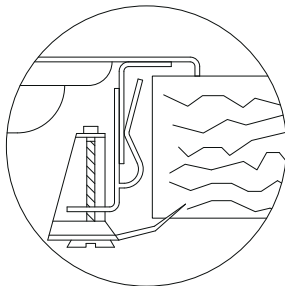
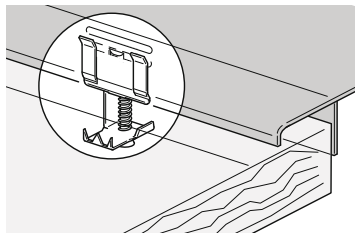
One omogućuju pričvršćivanje ploča za kuhanje s montažnim pločama raspoređenim po fiksnim točkama.



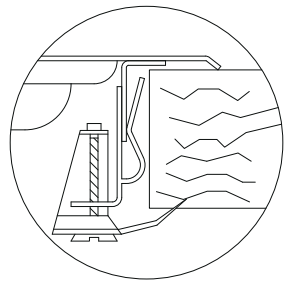
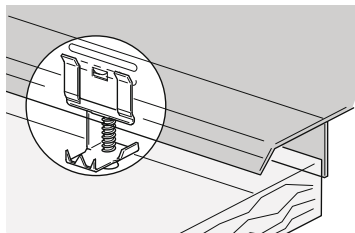
Standardni rub (8 mm)



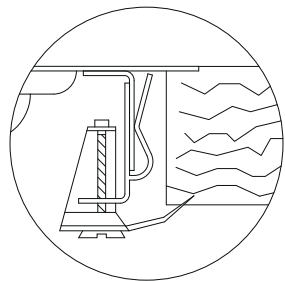
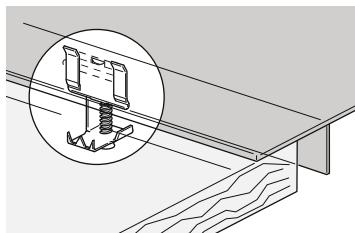
Rub Q4 (4 mm)



Rub u polurazini (3mm)



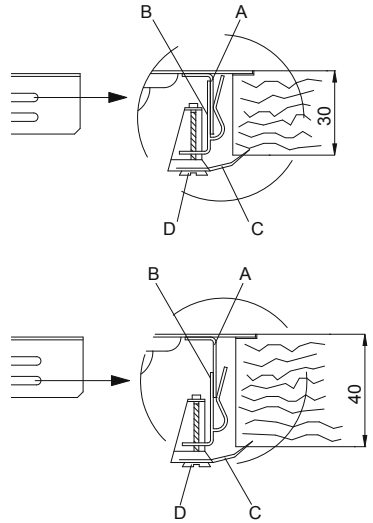
Rub na istoj razini





Zakačite kuku B u nosač zavaren na površinu i blokirajte ga u prikladne rupice s obzirom na debljinu površine (kada je riječ o površini debljine 30 mm, blokirajte kuku u najviši otvor nosača; kada je riječ o površini debljine 40 mm, blokirajte kuku u najniži otvor nosača).

Okrenite jezičak C sve dok ga ne postavite ispod površine, potom stegnite vijak D.

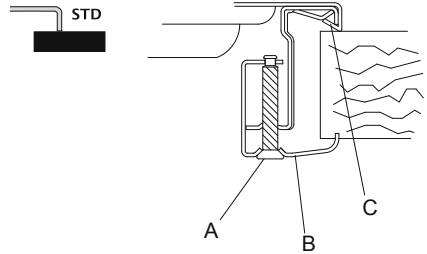
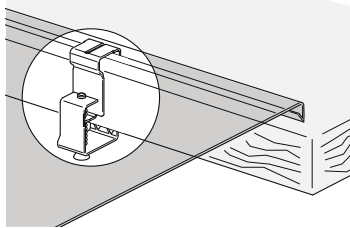


7.2 Klizne kuke

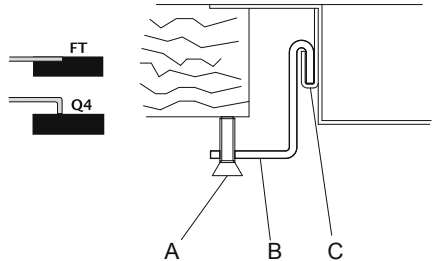
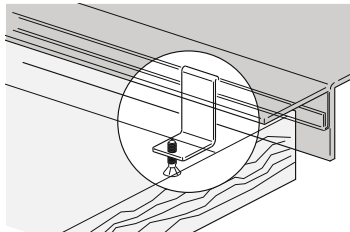
Omogućuju pričvršćivanje ploča za kuhanje, bez prethodno određenih mjesta za pričvršćivanje.



Standardni rub (8 mm)



Rub na istoj razini - Q4 (samo za seriju S4000)



Umetnite kuku B u kliznu vodilju C. Ručno blokirajte kuku uz pomoć vijka A.

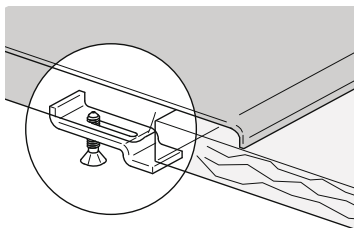


7.3 Fiksne kvačice

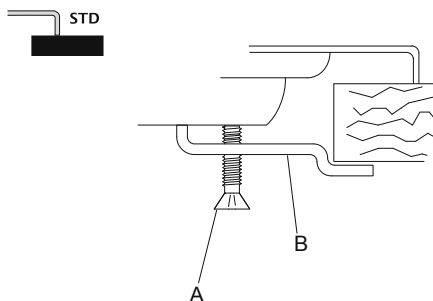
Omogućuju pričvršćivanje ploča za kuhanje na prethodno pripremljenim mjestima za pričvršćivanje.



Standardni rub (8 mm)



Umetnite kvačicu B u prikladno mjesto na površini.
Ručno blokirajte kuku uz pomoć vijka A.



8. Povezivanje ploče za kuhanje na plinsku mrežu



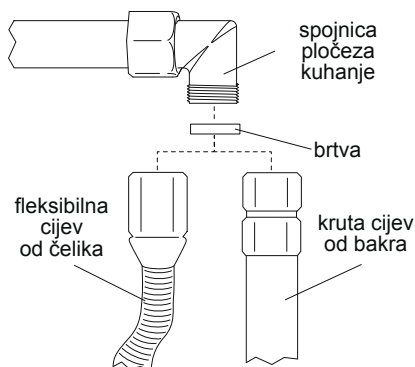
Potrebno je da uređaj za napajanje plinom bude u skladu s lokalnim propisima na snazi.

Trebate provjeriti da lokalni uvjeti opskrbe (vrsta plina i njegov tlak) te stanje prilagodbe aparata budu kompatibilni.

VAŽNO: Ako se aparat bude instalirao na peći, neka cijev za plin ne prođe na stražnjoj strani peći kako ne bi došlo do pregrijavanja.



Povezivanje na plinsku mrežu se može obaviti **krutom cijevi od bakra** ili **fleksibilnom cijevi od čelika** na kontinuiranom zidu te poštujući pravila određena propisom na snazi [Sl.6]. U svakom slučaju, **svaka cijev koja se povezuje na plinsku mrežu se mora opremiti sigurnosnom zapornom slavinom.**



Sl.6: povezivanje na plinsku mrežu



VAŽNO: Uvijek postavite brtvu između spojnice, koja postoji na površini i cijevi za povezivanje.



- **Ako se koristi fleksibilna cijev od čelika inoks**, ona se mora instalirati na način da ne dođe u dodir s dijelovima namještaja, nego mora proći po mjestu na kojem nema zapreka te se može pregledati po cijeloj duljini. Fleksibilna cijev mora biti kraća od maksimalno 2 metra.
- Plinski priključak je tipa s navojem 1/2 sa sužavanjem ISO R7.



Nakon što ste priključili aparat na plinsku mrežu, **uvijek provjerite nepropusnost spojnice**, na način da koristite sapunicu.
APSOLUTNO SE ZABRANJUJE PROVJERAVANJE NEPROPUSNOSTI KORIŠTENJEM OTVORENOG PLAMENA.




Ploča za kuhanje je testirana na plin metan G20 (2H) na tlaku od 20 mbara. Kada je riječ o napajanju drugim vrstama plina, pogledajte tablicu **Prilagodba na različite vrste plina**  [Str.204].

8.1 Povezivanje na tekući plin



Koristite regulator tlaka i realizirajte povezivanje na plinsku bocu poštivanjem pravila određenih propisima na snazi.

Uvjerite se da tlak napajanja poštuje vrijednosti navedene u tablici **Prilagodba na različite vrste plina**  [Str.204]. I u ovom slučaju se povezivanje mora obaviti krutom bakrenom cijevi ili fleksibilnom cijevi na kontinuiranom zidu.

9. Provjetravanje prostorija



VAŽNO: Aparat se može instalirati samo u konstantno provjetravanim prostorijama, na način predviđen propisima na snazi.



10. Ispust produkata izgaranja (usis)



Ovaj uređaj nije spojen na sustav za ispuštanje produkata sagorijevanja. Mora biti instaliran u skladu s važećim propisima. Obratite posebnu pozornost na odgovarajuće zahtjeve u vezi ventilacije.



Ispust produkata izgaranja se mora osigurati uz pomoć kuhinjskih napa povezanih na kamin s prirodnim vučenjem sigurne učinkovitosti ili uz pomoć pri-silnog vučenja.

Učinkoviti sustav usisa ima potrebu za preciznim dizajniranjem od strane stručnjaka koji će poštovati položaj i udaljenosti navedene propisima.



VAŽNO: Na kraju intervencije, instalater mora izdati potvrdu u skladnosti.

11. Prilagodba na različite vrste plina

Vrsta plina	Plamenik			Nominana snaga (KW)	Nominana potrošnja (g/h)	Ubrizgavač (ø mm)	Nominalna snaga min. (KW)
	Seriya	Br.	Ref.				
PLIN LPG G30/G31 28+30/37 mbar	II	2	Pomoćni	1,00	73	0,50	0,52
		3	Polubrzi	1,75	127	0,65	0,52
		4	Brzi	2,70	196	0,80	0,90
		5	Trostruka kruna	3,50	254	0,95	1,80
		10	Dual	4,50	328	i 0,46 / e 0,66	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Pomoćni	1,10	80	0,52	0,52
		7	Polubrzi	1,75	127	0,65	0,52
		8	Brzi	3,00	218	0,85	0,90
		9	Trostruka kruna	3,80	276	0,98	1,80
	AE	11	Pomoćni	1,00	73	0,50	0,52
		12	Polubrzi	1,75	127	0,65	0,52
		13	Brzi	3,00	218	0,85	0,90
		14	Dvostruka kruna	5,00	364	i 0,46 / e 0,95	i 0,40 / e 1,70



Vrsta plina	Plamenik			Nominana snaga (KW)	Nominalna potrošnja (l/h)	Ubrizgavač (ø mm)	Nominalna snaga min. (KW)
	Seriya	Br..	Ref.				
PLIN METAN G20 20 mbar	II	2	Pomoćni	1,00	95	0,72	0,52
		3	Polubrzi	1,75	167	0,97	0,52
		4	Brzi	2,70	257	1,08	0,90
		5	Trostruka kruna	3,50	333	1,35	1,80
		10	Dual	4,50	429	i 0,72 / e 1,02	i 0,30 / e 1,40
	III	6	Pomoćni	1,10	105	0,73	0,52
		7	Polubrzi	1,75	167	0,98	0,52
		8	Brzi	3,00	285	1,26	0,90
		9	Trostruka kruna	3,80	362	1,35	1,80
	AE	11	Pomoćni	1,00	95	0,72	0,52
		12	Polubrzi	1,75	167	0,97	0,52
		13	Brzi	3,00	285	1,32	0,90
		14	Dvostruka kruna	5,00	476	i 0,75 / e 1,51	i 0,40 / e 1,70



Aparat je testiran na plin metan G20 (2H) na tlaku od 20 mbara. U slučaju rada na druge vrste plina, potrebno je zamijeniti mlaznice na plamenicima te prilagoditi minimalni plamen na slavinama za plin. U svezi sa zamjenom mlaznica, postupite na način opisan u slijedećim odjeljcima.

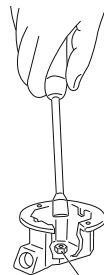
11.1 Zamjena mlaznica ploče za kuhanje



VAŽNO: Prije nego što obavite slijedeće operacije uvjerite se uvijek da je aparat iskopčan s električne mreže.



1. Izvadite rešetke, skinite kapice i krune za podjelu plamena.
2. Uz pomoć francuskog ključa od 7 mm odvijte mlaznice plamenika [Sl.7].
3. Prijeđite na zamjenu mlaznica plamenika s obzirom na plin koji ćete koristiti (tablica "Prilagodba na različite vrste plina" [Str.204]).
4. Ponovno pravilno postavite plamenike na prikladna mjesta.



Sl.7: zamjena mlaznica



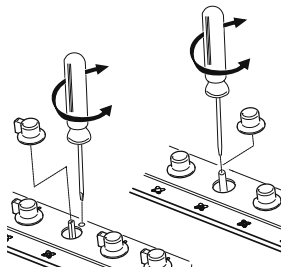
VAŽNO: Nakon prilagodbe na plin koji se razlikuje od onog korištenog pri testiranju, zamijenite etiketu na kućištu aparata s onom koja odgovara novoj vrsti plina.

12. Reguliranje minimumuma



Upute za gradski plin i metan

1. Upalite plamenik i postavite ga na minimalni položaj
2. Izvadite tipku slavine za plin i prilagodite vijak za prilagodbu [Sl.8] u unutrašnjosti ili sa strane stupića slavine (ovisno o modelu), sve dok ne postignete minimalni pravilni plamen. U prisustvu plinske dvosmjerne slavine [Sl. 12-13] postoje 2 vijka za prilagodbu minimuma.
3. Ponovno montirajte tipku i provjerite stabilnost plamena plamenika (okrećete li brzo tipku od maksimalnog do minimalnog položaja, plamen se ne smije ugastiti).
4. Ponovite istu operaciju na svim slavinama za plin.



Sl.8: prilagodba minimumuma



Upute za tekući plin (LPG)

Stegnite do kraja udesno vijak koji se nalazi u unutrašnjosti ili sa strane stupića slavine (s obzirom na model).



13. Električno povezivanje ploče za kuhanje



VAŽNO: Prije nego što obavite slijedeće operacije, uvijek provjerite da se voltaža i kapacitet linije za napajanje podudaraju sa značajkama navedenim na pločici postavljenoj ispod kućišta aparata. **Ova pločica se ne smije nikada skidati.**



Obavezno obavite uzemljenje u skladu s načinom predviđenim sigurnosnim propisima električnog uređaja.

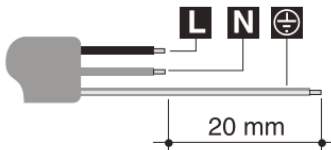
- Kada je riječ o izravnom povezivanju na mrežu, predvidite uređaj, koji osigurava iskapčanje sa mreže s razmakom od kontakata, koji omogućuje potpunu isključenje u uvjetima prenapona III kategorije, u skladu s uputama za instalaciju.
- Ako se bude koristilo povezivanje s utikačem i utičnicom, uvjerite se da su obje istog tipa. **Nemojte koristiti reduktore, adaptere ili skretače, jer bi mogli dovesti do pregrijavanja ili opekotina.**



VAŽNO: Proizvođač otklanja sa sebe bilo koju odgovornost za štetu nanese-nu ljudima i predmetima, a koja je posljedica nepridržavanja ovih propisa ili uništavanja čak i samo jednog dijela aparata.



U slučaju zamjene kabela za napajanje morate koristiti kabel tipa H05RR-F presjeka $3 \times 0,75 \text{ mm}^2$.



L smeđa

N plava

žuto-zelena



14. Uporaba ploče za kuhanje

14.1 Uključivanje plamenika



Prije nego što uključite plamenike uvjerite se da su krune za podjelu plamena postavljene u svoja sjedišta s odgovarajućim kavicama.

✓ paralelan i centriran



nije centriran

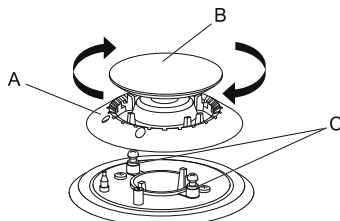


Sl.9: položaj kruna



Na nekim pločama za kuhanje su postavljeni

novi plamenici pod nazivom "III serija". Sustav blokade između poklopca (B) i elemenata za podjelu plamena (A) jamči savršeno postavljanje i praktično čišćenje.



Sl.10: postavljanje plamenika III serije

Gornji poklopac (B) plamenika se mora smjestiti u prikladno sjedište s dva boda za ubacivanje na mjestu dvaju donjih cilindara (C) te stegnuti udesno.



Na mjestu svake tipke prikaza je pridružen plamenik. Aparat je opremljen uređajem za električno uključivanje. Dovoljno je da pritisnete i okrećete ulijevo ručicu na simbol s maksimalnim plamenom sve dok ne dođe do uključivanja. Ako se ne uključi u roku od 15 sekundi, stavite ručicu na ● [chiuso] (zatvoren) i ne pokušavajte ponovno uključivanje za sljedećih 60 sekundi.

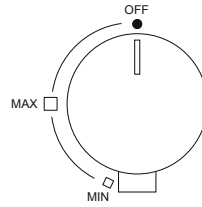
Kada dođe do uključivanja, držite tipku pritisnutom u trajanju od nekoliko sekundi, kako biste omogućili da se termoelektrična baterija zagrije. Može se dogoditi da se plamenik isključi baš u trenutku otpuštanja tipke: to znači da se termoelektrična baterija nije dovoljno zagrijala. Pričekajte nekoliko sekundi i ponovite operaciju i to na način da držite tipku pritisnutom dulje vrijeme. Kada se plamenik upali, možete prilagoditi plamen s obzirom na potrebe.



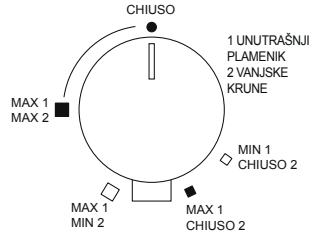
Na kraju uporabe ploče, uvijek provjerite da su dvije.

upravljačke tipke u položaju ● [chiuso] (zatvoren).

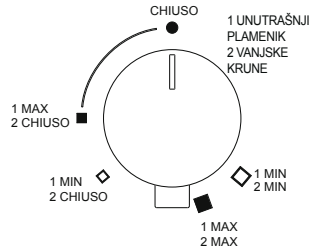
Ako se plamenici slučajno ugase, nakon vremenskog perioda od otprilike 20 sekundi će doći do intervencije sigurnosnog uređaja, koji blokira izlazak plina, čak i kada je slavina otvorena. U tom slučaju stavite tipku u položaj ● [chiuso] (zatvoren), ne pokušavajte ponovno uključivanje plamenika barem 60 sekundi.



Sl.11: standardna tipka plamenika



Sl.12: tipka plamenika dual (S4000) / dvostruka kruna



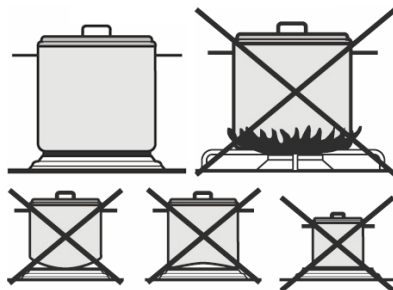
Sl.13: tipka plamenika dual (GIOTTO/VULCANO)



14.2 Praktični savjeti za uporabu plamenika



Za bolju učinkovitost plamenika i kako biste smanjili potrošnju plina, koristite posude s ravnim i glatkim dnom s poklopcem i razmjerne plameniku, kako bi se spriječilo da plamen prolazi sa strane (vidi odjeljak **“Promjer posude”** [Str.210]). U trenutku kada dođe do vrenja, smanjite plamen na način da ne bi došlo do prelijevanja tekućine



Sl.14: uporaba posuda



Tijekom kuhanja, također da biste izbjegli opekotine i oštećenje ploče zbog prekomjerne topline, sve zdjele ili roštilji ne smiju prelaziti dimenzije navedene u stavku **“Promjer posude”** [Str.210]). Ne zagrijavajte prazne lonce ili tave, budući da bi se mogli prezagrijati.



Koristite li ulja ili masti, posvetite maksimalnu pozornost, budući da se oni kada se pregriju, mogu zapaliti. Ako se lonac koji sadrži ulja ili masti zapali, ne polijevajte ga vodom, budući da to može dovesti do opekotina; ugasite vatru na način da pokrijete lonac mokrom krpom i iskopčajte aparat s električne mreže

14.3 Promjer posuda

- Pomoćni plamenik: od 6 do 14 cm
- Polubrzi plamenik: od 15 do 20 cm
- Brzi plamenik: od 21 do 26 cm
- Plamenici dvostruka kruna, trostruka kruna, dual: od 24 do 28 cm



Tijekom rada, ploča za kuhanje stvara toplinu i vlagu u prostoriji u kojoj je postavljena. Uvjerite se da je kuhinja dobro provjetrena. Produžena uporaba aparata s nekim ili svim plamenicima može stvoriti potrebu za dodatnom ventilacijom kao što je na primjer otvaranje prozora i/ili veća jačina usisa od strane kuhinjske nape.



15. Čišćenje i održavanje



Ne koristite mlaz pare da biste čistili aparat.

Prije bilo koje intervencije, iskopčajte električno napajanje aparata.

Ne ostavljajte na čeliku, na rešetkama ili drugim dijelovima aparata, kisele ili alkalne tvari (ocat, sok od limuna, sol, sok od rajčice, ...)

15.1 Čišćenje čelika inoks

Da biste dobro očuvali čelik inoks redovno ga čistite na kraju svake uporabe, nakon što ste ga ostavili da se ohladi

15.1.1 Svakodnevno redovno čišćenje

Da biste očistili i očuvali površine od čelika inoks koristite isključivo specifične proizvode koji ne sadrže sredstva koja grebu ili kisele tvari na bazi klora.

Kako koristiti: Ulijte proizvod na vlažnu krpu i obrišite površinu, ukloniti proizvod u potpunosti sa čistom vlažnom krpom.

15.1.2 Mrlje od hrane ili ostaci



Apsolutno izbjegavajte uporabu metalnih spužva ili strugača kako ne biste oštetili površinu. Koristite normalne proizvode za čelik koji ne grebu te eventualno koristite drveni ili plastični pribor. Dobro isperite i osušite mekanom krpom ili jelenskom kožom. Kao proizvod za čišćenje čelika savjetujemo Foster Steel Clean; za informacije o tome gdje ga nabaviti obratite se centralnom servisu. Ne koristite kemijske deterdžente kao što su sprejevi za peći ili odstranjivači mrlja.

15.2 Čišćenje dijelova na plin

Rešetke, kapice, krune za podjelu plamena se mogu izvaditi radi lakšeg čišćenja: operite ih u toploj vodi i deterdžentom, koji ne grebe na način da odstranite sve naslage te ih odmah osušite krpom. Ponovno postavite kapice na odgovarajuće krune. Dijelovi od lijevanog željeza kao što su rešetke, plamenici se nikada se smiju prati u perilici posuđa.

Da bi svjećice za uključivanje dobro radile, termoelektrična baterija mora uvijek biti čista. Često ih kontrolirajte i ako bude potrebno, očistite ih vlažnom krpom i osušite. Eventualni suhi ostaci se trebaju odstraniti uz pomoć čačkalice ili igle.

Redovito čistiti plamenike i krune na kraju svake uporabe. Za manje tvrdokornu prljavštinu i poliranje plamenika možete koristiti kremu Foster Steel.



15.3 Čišćenje emajliranih površina

Za održavanje emajliranih površina treba redovito čistiti nakon svake upotrebe, nakon što se ohladi.

Za čišćenje i očuvanje cakline, uvijek koristite samo krpu od mikrovlakana natopljenu s blagim sapunom. Ne koristite proizvode koji sadrže abrazive ili na bazi klorne kiseline.

Spriječite na bilo koji način uporabu sa metalnim spužvama ili oštrim predmetom jer će oštetiti površinu.

15.4 Čišćenje ručkica

Ručkice treba čistiti mekom krpom namočenom u toploj vodi i dobro osušenoj.

Da bi se olakšalo čišćenje, moguće je izvaditi ručkice tako da ih povučete prema gore.

Nemojte koristiti agresivne proizvode koji sadrže alkohol, klorid ili abrazive.

15.5 Otisak na površini





Budite posebno oprezni da ne koristite abrazive ili kemikalije po površini otiska. Koristite samo vlažnu krpu od mikrovlakana.


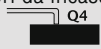

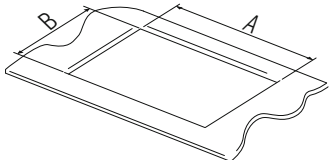


Tvrtka Foster S.P.A. se neće smatrati odgovornom za eventualne greške koje su posljedica tiskarskih pogrešaka ili prijepisa sadržanih u ovoj brošuri. Ostavljamo sebi na pravo da unesemo potrebne ili korisne izmjene, čak i u interesu korisnika, bez da tako nešto dovede u pitanje značajke funkcionalnosti i sigurnosti.

Riepilogo piani cottura a gas





Legenda			
Serie	N.	Bruciatore	Potenza (W)
	1	Manopola di comando	
II	2	Ausiliario	1.000
	3	Semirapido	1.750
	4	Rapido	2.700
	5	Tripla corona	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Ausiliario	1.100
	7	Semirapido	1.750
	8	Rapido	3.000
AE	9	Tripla corona	3.800
	11	Ausiliario	1.000
	12	Semirapido	1.750
	13	Rapido	3.000
	14	Doppia corona	5.000


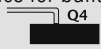
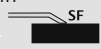
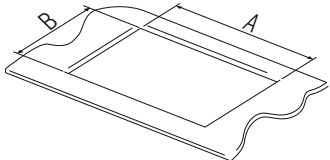
Tipo di bordo	
Bordo standard (8 mm)	
Bordo Q4 (4 mm)	
Bordo semifilo (3 mm)	
Bordo filotop	

Fori da incasso		
		
		
A = larghezza - B = profondità		

Gas cooker hobs summary





Key			
Series	No.	Burner	Power (W)
	1	Control knob	
II	2	Auxiliary	1.000
	3	Semi-quick	1.750
	4	Quick	2.700
	5	Triple crown	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Auxiliary	1.100
	7	Semi-quick	1.750
	8	Quick	3.000
AE	9	Triple crown	3.800
	11	Auxiliary	1.000
	12	Semi-quick	1.750
	13	Quick	3.000
	14	Dual gear	5.000

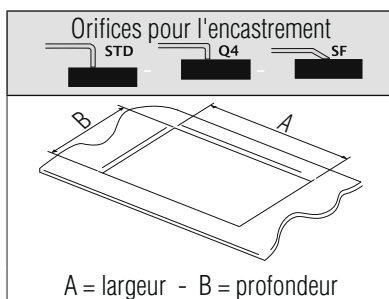
Edge type	
Standard edge (8 mm)	
Q4 edge (4 mm)	
Semi-flush edge (3 mm)	
Flush-mount edge	

Holes for built-in		
		
		
A = width - B = depth		

Récapitulation des plaques de cuisson à gaz





Légende			
Série	N.	Brûleur	Puissance (W)
	1	Poignée de commande	
II	2	Auxiliaire	1.000
	3	Semi-rapide	1.750
	4	Rapide	2.700
	5	Triple couronne	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Auxiliaire	1.100
	7	Semi-rapide	1.750
	8	Rapide	3.000
AE	9	Triple couronne	3.800
	11	Auxiliaire	1.000
	12	Semi-rapide	1.750
	13	Rapide	3.000
	14	Double couronne	5.000

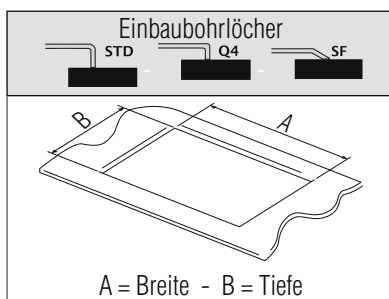
Type de bord	
Bord standard (8 mm)	
Bord Q4 (4 mm)	
Bord semi-affleurant (3 mm)	
Bord filotop	



Übersicht der Gaskochfelder

Legende			
Serie	Nr.	Brenner	Leistung (W)
	1	Regulierdrehknopf	
II	2	Hilfsbrenner	1.000
	3	Halbschneller Brenner	1.750
	4	Schnellbrenner	2.700
	5	Dreikranzbrenner	3.500
	10	Dualbrenner	4.500
III	6	Hilfsbrenner	1.100
	7	Halbschneller Brenner	1.750
	8	Schnellbrenner	3.000
AE	9	Dreikranzbrenner	3.800
	11	Hilfsbrenner	1.000
	12	Halbschneller Brenner	1.750
	13	Schnellbrenner	3.000
	14	Doppelkranzbrenner	5.000


Kantenart	
Standard Kante (8 mm)	
Kante Q4 (4 mm)	
Halb flächenbündige (3 mm) Kante	
Flächenbündige „Filotop“-Kante	





Síntesis del manual placas de cocción a gas


Leyenda			
Serie	N.	Quemador	Potencia (W)
	1	Manilla de mando	
II	2	Auxiliar	1.000
	3	Semirrápido	1.750
	4	Rápido	2.700
	5	Triple corona	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Auxiliar	1.100
	7	Semirrápido	1.750
	8	Rápido	3.000
AE	9	Triple corona	3.800
	11	Auxiliar	1.000
	12	Semirrápido	1.750
	13	Rápido	3.000
	14	Doble corona	5.000

Tipo de borde

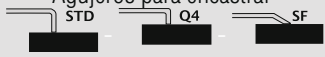
Borde estándar (8 mm) 

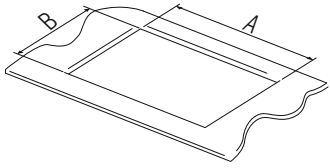
Borde Q4 (4 mm) 

Borde semifilo (3 mm) 

Borde filotop 

Agujeros para encastrar







A = ancho- B = profundidad


Samenvatting gaskookplaten

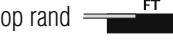
Legende			
Serie	N.	Brander	Vermogen (W)
	1	Bedieningsdraaiknop	
II	2	Hulp	1.000
	3	Halfsnel	1.750
	4	Snel	2.700
	5	Driedubbele kroon	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Hulp	1.100
	7	Halfsnel	1.750
	8	Snel	3.000
AE	9	Driedubbele kroon	3.800
	11	Hulp	1.000
	12	Halfsnel	1.750
	13	Snel	3.000
	14	Dubbele kroon	5.000

Type rand

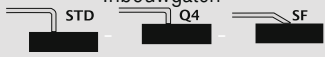
Standaardrand (8 mm) 

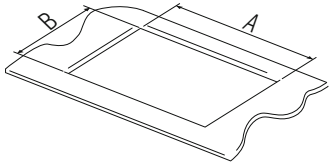
Rand Q4 (4 mm) 

Halfaansluitende rand (3 mm) 

Aansluitende top rand 

Inbouwgat



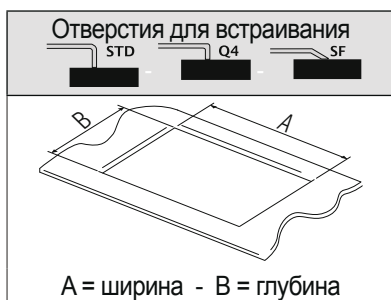


A = breedte - B = diepte

Перечень газовых плит

Условные обозначения			
Серия	№	Конфорка	Мощность (Вт)
	1	Регулирующая ручка	
II	2	Вспомогательный	1.000
	3	Полубыстрый	1.750
	4	Быстрый	2.700
	5	Тройной венец	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Вспомогательный	1.100
	7	Полубыстрый	1.750
	8	Быстрый	3.000
	9	Тройной венец	3.800
AE	11	Вспомогательный	1.000
	12	Полубыстрый	1.750
	13	Быстрый	3.000
	14	Двойной венец	5.000

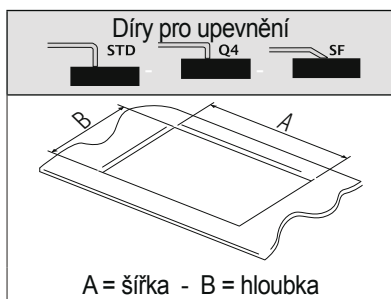
Тип кромки	
Стандартная кромка (8 мм)	
Кромка Q4 (4 мм)	
Стандартная кромка (3 мм)	
Кромка на одном уровне	



Rekapitulace plynových varných ploch

Vysvětlivky			
Série	Čís.	Hořák	Výkon (W)
	1	Ovládací knoflík	
II	2	Pomocný	1.000
	3	Polorychlý	1.750
	4	Rychlý	2.700
	5	Trojité koruna	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Pomocný	1.100
	7	Polorychlý	1.750
	8	Rychlý	3.000
	9	Trojité koruna	3.800
AE	11	Pomocný	1.000
	12	Polorychlý	1.750
	13	Rychlý	3.000
	14	Dvojitá koruna	5.000

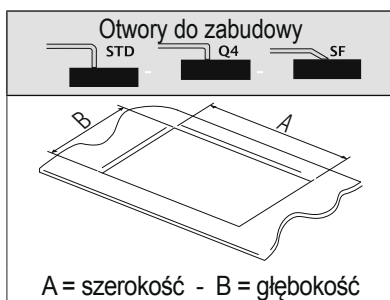
Typ okraje	
Standardní okraj (8 mm)	
Okraj Q4 (4 mm)	
Okraj napůl v rovině s horní plochou (3 mm)	
Okraj v rovině s horní plochou	



Przegląd płyt gazowych





Opis			
Seria	Nr	Palnik	Moc (W)
	1	Pokrętło sterowania	
II	2	Pomocniczy	1.000
	3	Pół-szybki	1.750
	4	Szybki	2.700
	5	Potrójny wieniec	3.500
	10	Podwójny	4.500
III	6	Pomocniczy	1.100
	7	Pół-szybki	1.750
	8	Szybki	3.000
AE	9	Potrójny wieniec	3.800
	11	Pomocniczy	1.000
	12	Pół-szybki	1.750
	13	Szybki	3.000
	14	Podwójny wieniec	5.000

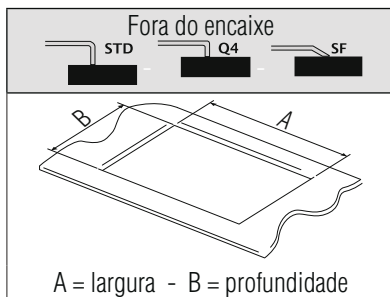
Rodzaj krawędzi	
Krawędź standardowa (8 mm)	
Krawędź Q4 (4 mm)	
Krawędź „lekko wystająca” (3 mm)	
Krawędź „na równi”	



Resumo das placas de cozimento a gás





Legenda			
Série	Nº	Queimador	Potência (W)
	1	Manípulo de comando	
II	2	Auxiliar	1.000
	3	Semi-rápido	1.750
	4	Rápido	2.700
	5	Coroa tripla	3.500
	10	Dual	4.500
III	6	Auxiliar	1.100
	7	Semi-rápido	1.750
	8	Rápido	3.000
AE	9	Coroa tripla	3.800
	11	Auxiliar	1.000
	12	Semi-rápido	1.750
	13	Rápido	3.000
	14	Coroa dupla	5.000

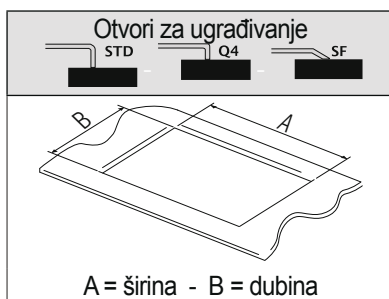
Tipo de borda	
Borda padrão (8 mm)	
Borda Q4 (4 mm)	
Borda semi-rente (3 mm)	
Borda rente ao top	



Rezime plinskih ploča za kuhanje

Tumač			
Seriya	Br.	Plamenik	Snaga (W)
	1	Upravljačka tipka	
II	2	Pomoćno	1.000
	3	Polubrzo	1.750
	4	Brzo	2.700
	5	Trostruka kruna	3.500
	10	Dual	4.500
	III	6	Pomoćno
7		Polubrzo	1.750
8		Brzo	3.000
9		Trostruka kruna	3.800
AE	11	Pomoćno	1.000
	12	Polubrzo	1.750
	13	Brzo	3.000
	14	Dvostruka kruna	5.000

Vrsta ruba	
Standardni rub (8 mm)	
Rub Q4 (4 mm)	
Rub u polurazini (3 mm)	
Rub u razini	



Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità ai limiti di prestazione di efficienza energetica

L'efficienza energetica del piano cottura gas per uso domestico è calcolata in base al regolamento UE n. 66/2014: i valori per i singoli bruciatori vengono determinati con test secondo la norma EN 30-2-1. Sono esclusi i bruciatori Ausiliari, in quanto hanno una potenza nominale inferiore a 1,16 kW.

Reference to the methods of measurement and calculation used to establish the compliance to the limits of performance and energy efficiency

The energy efficiency of the gas cooker hob for domestic use is calculated on the basis of the UE regulation n° 66/2014: the values for the individual burner are determined with test according to the EN 30-2-1 norm. The auxiliary burners are exempted, as they have a nominal power inferior to 1,16 kW.

Référence aux systèmes de mesure et calculs utilisés pour établir la conformité aux limites de performance et efficacité énergétique

L'efficacité énergétique de la table de cuisson gaz pour utilisation domestique est calculée sur la base de la norme EU n° 66/2014 : les valeurs pour chaque brûleur est déterminé avec test suivant la norme EN 30-2-1. Les brûleurs auxiliaires sont exclus, car ils ont puissance inférieure à 1,16 kW.

Bezug auf die Mess- und Berechnungsmethoden, die für die Bestimmung der Einhaltung der Grenzwerte der Energieeffizienz verwendet werden

DEUTSCH

Die Energieeffizienz des Gas-Kochfeldes für den privaten Gebrauch wird nach der EU-Verordnung Nr. 66/2014 berechnet: die Werte für die einzelnen Brenner werden durch Prüfung nach EN 30-2-1 bestimmt. Davon ausgeschlossen sind die Hilfsbrenner, da sie eine Nennleistung von weniger als 1,16 kW haben.

Referencia a los métodos de medición y de cálculo usados para establecer la conformidad con respecto a los límites de prestación de eficiencia energética

ESPAÑOL

La eficiencia energética de la placa de cocción de gas para uso doméstico se calcula en base al reglamento UE n. 66/2014: los valores para cada quemador se determinan mediante la prueba establecida por la norma EN 30-2-1. Se excluyen los quemadores auxiliares, porque tienen una potencia nominal inferior a 1,16 kW.

Verwijzing naar de meet- en berekenmethodes, gebruikt om de overeenstemming met de prestatiegrenzen van de energie-efficiëntie vast te stellen

NEDERLANDS

De energie-efficiëntie van de gaskookplaten voor huishoudelijk gebruik op basis van de EU-regelgeving 66/2014: de waarden van elke brander worden bepaald door testen, in overeenstemming met de norm EN 30-2-1. De hulpbranders zijn uitgesloten, daar hun nominaal vermogen kleiner is dan a 1,16 kW.

Ссылка на методы измерения и расчёта, используемые для установления соответствия ограничениям производительности энергетической эффективности

РУССКИЙ

Энергетическая эффективность газовой плиты для бытового применения рассчитывается на основании регламента UE № 66/2014: значения отдельных горелок определяются с помощью теста согласно стандарта EN 30-2-1. Исключены вспомогательные горелки, так как их номинальная мощность ниже 1,16 кВт.

Odkaz na metody měření a výpočtu, které se používají k zajištění shody s limity poskytování energetické účinnosti

ČESKY

Energetická účinnost plynové varné desky pro použití v domácnosti se vypočítává podle Nařízení EU č. 66/2014: hodnoty pro jednotlivé hořáky jsou stanoveny zkouškou podle normy EN 30-2-1. Jsou vyloučeny pomocné hořáky, protože mají jmenovitý výkon nižší než 1,16 kW.

Odniesienie do metod pomiaru i obliczania stosowanych do ustalenia zgodności z granicami osiągnięć efektywności energetycznej

Efektywność energetyczna płyty gazowej do użytku domowego jest obliczana zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014; wartości dla poszczególnych palników są określone przez badanie zgodnie z normą EN 30-2-1. Wykluczone są palniki pomocnicze, ponieważ ich moc znamionowa jest mniejsza niż 1,16 kW.

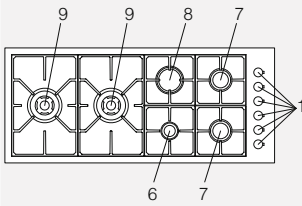
Referência aos métodos de medição e de cálculo utilizados para estabelecer a conformidade aos limites de desempenho de eficiência energética

A eficiência energética da placa de cozinha a gás para uso doméstico é calculada com base no regulamento UE n.º. 66/2014: os valores para cada queimador são determinados com testes conforme a norma EN 30-2-1. São excluídos os queimadores Auxiliares, pois possuem uma potência nominal inferior a 1,16 kW.

Upućivanje na metode mjerenja i izračunavanja koje se primjenjuju za utvrđivanje granične sukladnosti performansi energetske učinkovitosti

Energetska učinkovitost plinske ploče za kuhanje za uporabu u domaćinstvu izračunata je na osnovu propisa EU br. 66/2014: vrijednosti za pojedine plamenike određuju se pomoću testova sukladno normi EN 30-2-1. Isključeni su pomoćni plamenici jer im je nominalna vrijednost niža od 1,16 kW.

1.1 4000

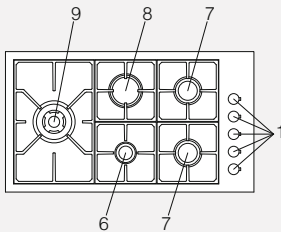
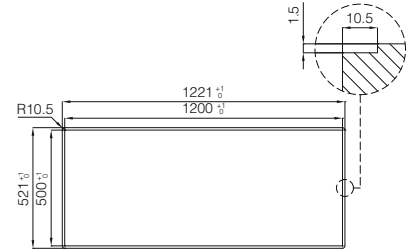


EE_{gas hob} = 62,9 %

Q4 N7272V

A = 1160 mm
B = 480 mm

FT N7272V

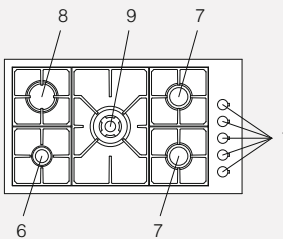
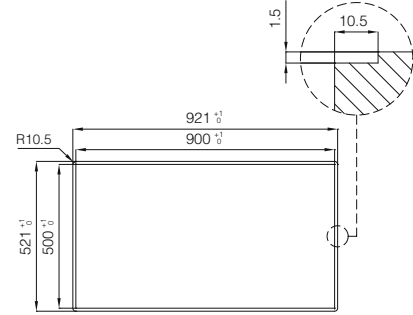


EE_{gas hob} = 63,3 %

Q4 N7252V

A = 860 mm
B = 480 mm

FT N7252V

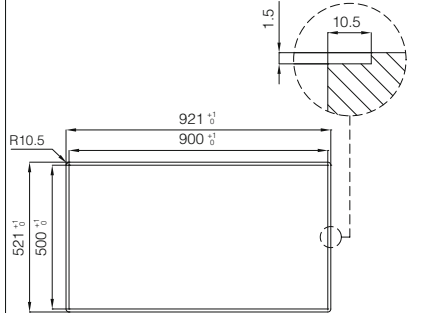


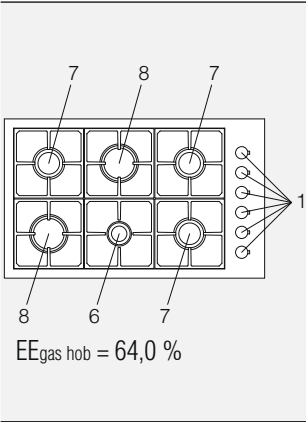
EE_{gas hob} = 63,3 %

Q4 N7270V

A = 860 mm
B = 480 mm

FT N7270V

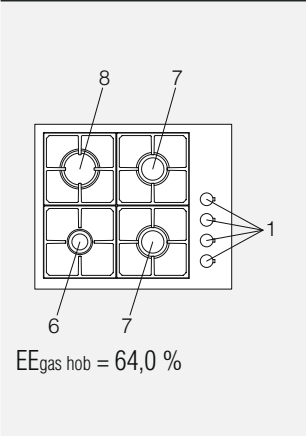
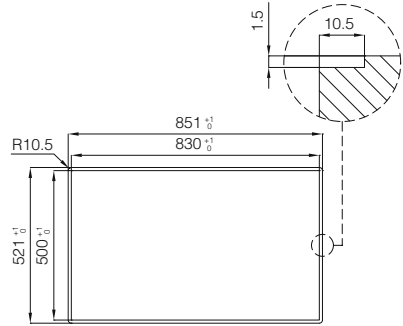




Q4
N7253V

A = 830 mm
B = 480 mm

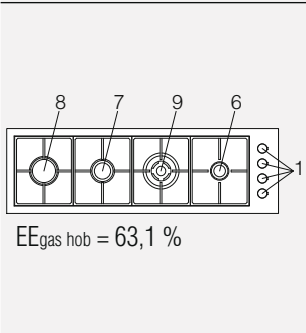
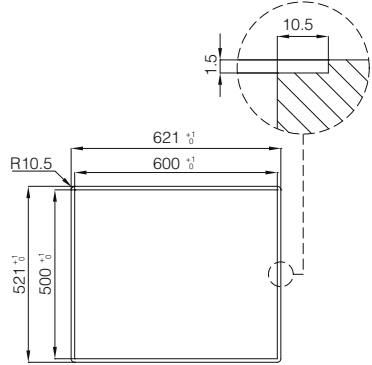
FT
N7253V



Q4
N7251V

A = 560 mm
B = 480 mm

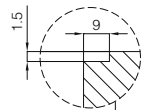
FT
N7251V



Q4
N7254V

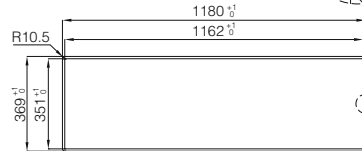
A = 1159 mm
B = 348 mm

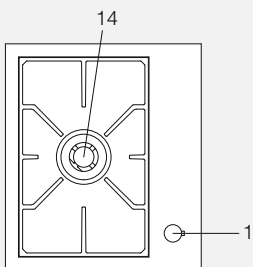
FT
N7254V



SF
N7254V

A = 1162 mm
B = 351 mm

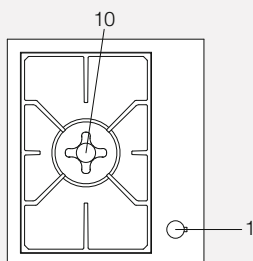





EE_{gas hob} = 53,1 %

 Q4 N7278V-AEO

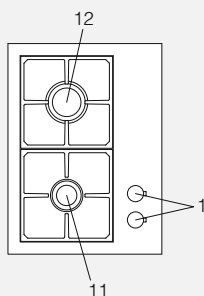
A = 430 mm
B = 480 mm



EE_{gas hob} = 56,2 %

 Q4 N7277V

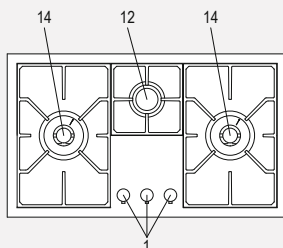
A = 430 mm
B = 480 mm



EE_{gas hob} = 54,5 %

 Q4 N7276V-AEO

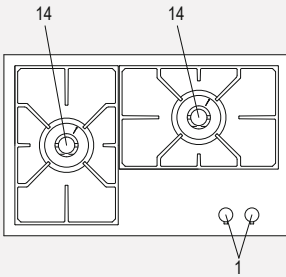
A = 360 mm
B = 480 mm



EE_{gas hob} = 54,7 %

 Q4 N7280V-AEO

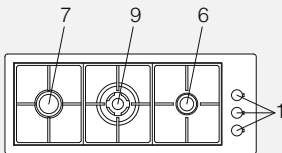
A = 870 mm
B = 500 mm



Q4
 N7279V-AEO

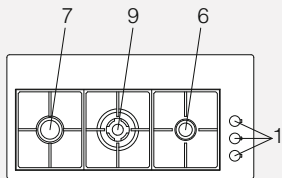
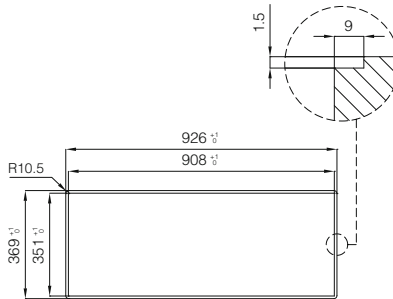
A = 800 mm
 B = 500 mm

EE_{gas hob} = 53,0 %



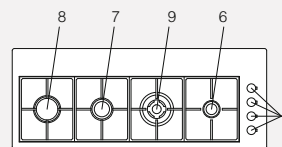
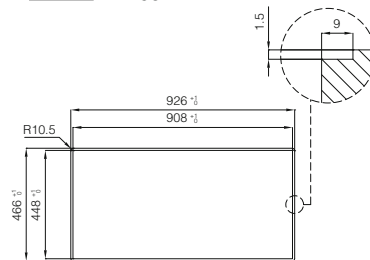
EE_{gas hob} = 62,8 %

FT
 N7286V



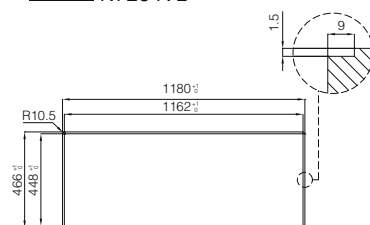
EE_{gas hob} = 62,8 %

FT
 N7285VL

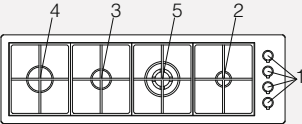
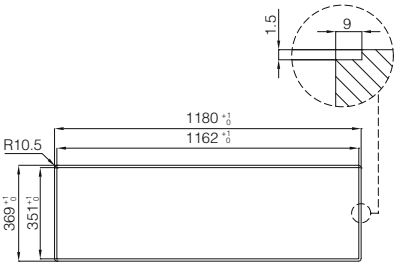
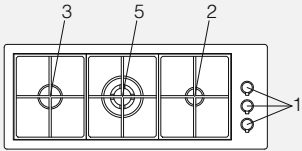
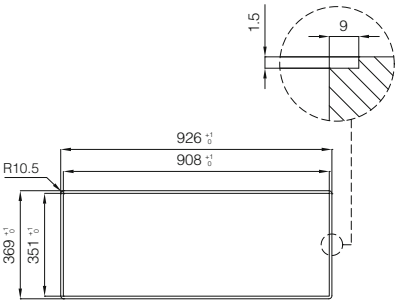


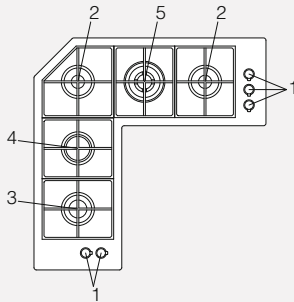
EE_{gas hob} = 63,1 %

FT
 N7284VL



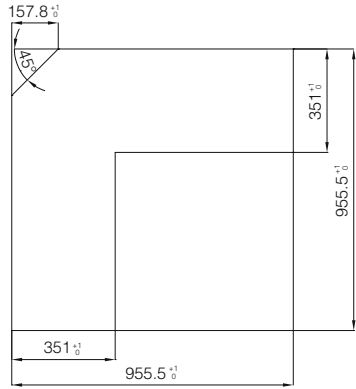
1.2 QUADRA

 <p>EE_{gas hob} = 58,2 %</p>	<p>SF N7215V</p> <p>A = 1162 mm B = 351 mm</p>	<p>FT N7214V</p> 
 <p>EE_{gas hob} = 58,2 %</p>	<p>SF N7211V</p> <p>A = 862 mm B = 351 mm</p>	<p>FT N7211V</p> 

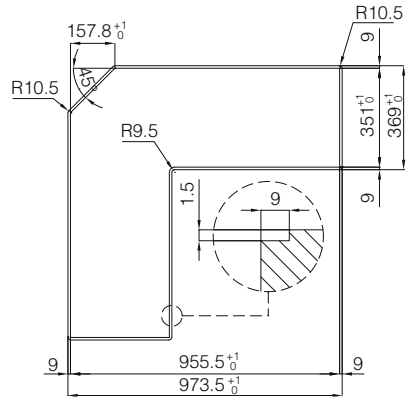


EE_{gas hob} = 58,2 %

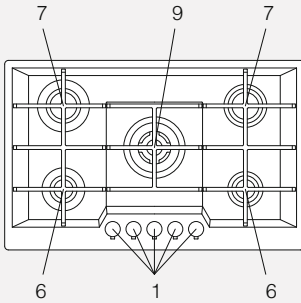
SF N7238V



FT N7238V



1.3 KE



EE_{gas hob} = 58,6 %

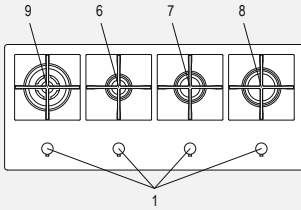
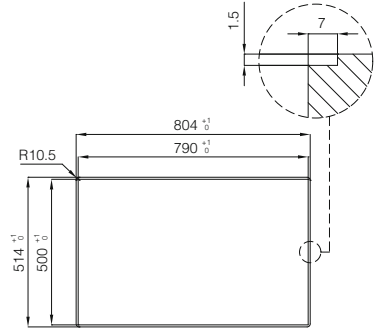
STD
N7603VKE

A = 840 mm
B = 480 mm

STD
N7600VKE
SF
N7600VKE
Q4
N7600VKE

A = 770 mm
B = 480 mm

FT
N7600VKE

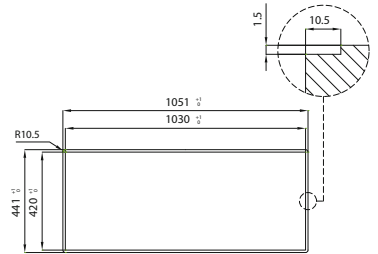


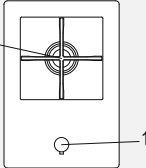
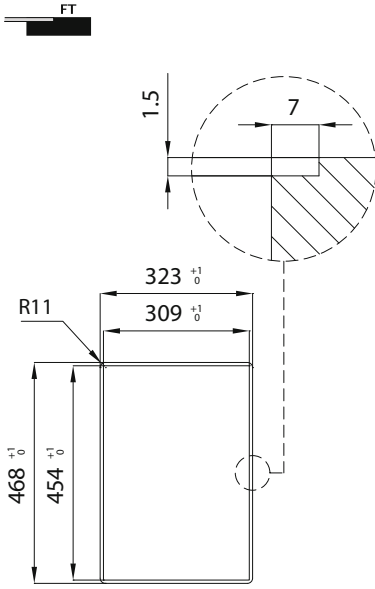
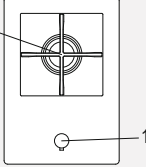
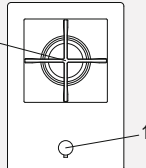
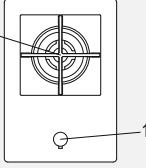
EE_{gas hob} = 59,1 %

SF
N7606V

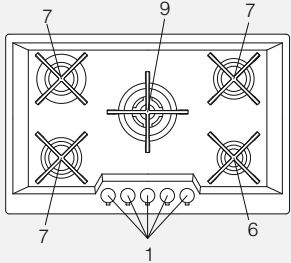
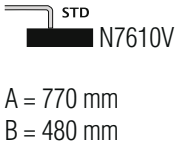
A = 1030 mm
B = 420 mm

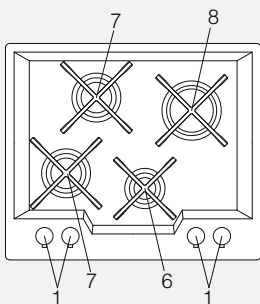
FT
N7606V



	<p>N7621V</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 60,7 %</p>	<p>N7622V</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 62,8 %</p>	<p>N7623V</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 53,9 %</p>	<p>N7624V</p>	

1.4 KS

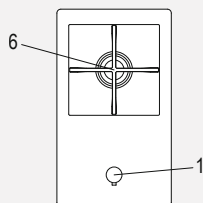
 <p>EE_{gas hob} = 59,2 %</p>	 <p>A = 770 mm B = 480 mm</p>	
---	--	--



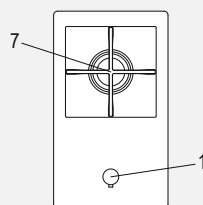
EE_{gas hob} = 61,6 %



A = 560 mm
B = 480 mm

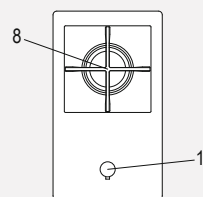


A = 270 mm
B = 480 mm



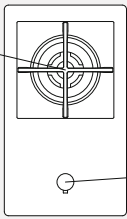

A = 270 mm
B = 480 mm

EE_{gas hob} = 60,7 %

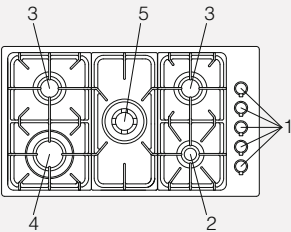

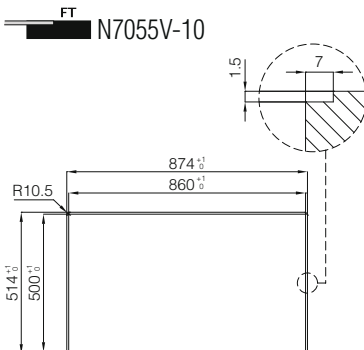
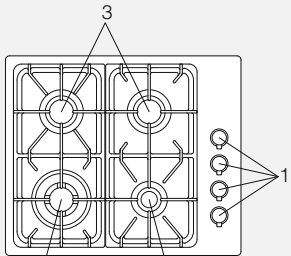

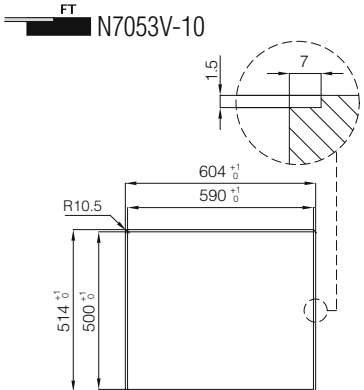


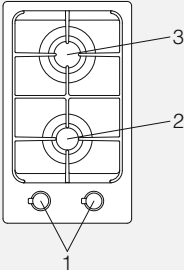

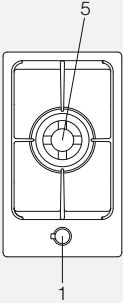

A = 270 mm
B = 480 mm

EE_{gas hob} = 62,8 %

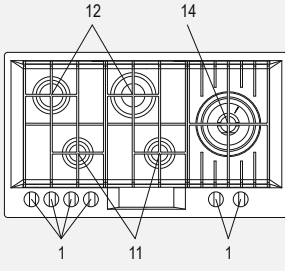


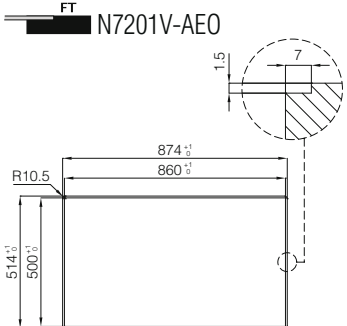
 <p>EE_{gas hob} = 53,9 %</p>	 <p>STD N7634V</p> <p>A = 270 mm B = 480 mm</p>	
--	--	--

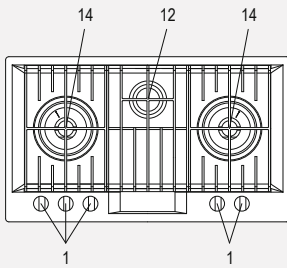
1.5 PROFESSIONALE

 <p>EE_{gas hob} = 55,6 %</p>	 <p>STD N7055V-10</p> <p>SF N7055V-10</p> <p>A = 840 mm B = 480 mm</p>	 <p>FT N7055V-10</p>
 <p>EE_{gas hob} = 55,1 %</p>	 <p>STD N7053V-10</p> <p>SF N7053V-10</p> <p>A = 560 mm B = 480 mm</p>	 <p>FT N7053V-10</p>

 <p>EE_{gas hob} = 58,2 %</p>	 <p>N7062V-08</p> <p>A = 270 mm B = 480 mm</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 56,4 %</p>	 <p>N7061V-08</p> <p>A = 270 mm B = 480 mm</p>	

1.6 FL

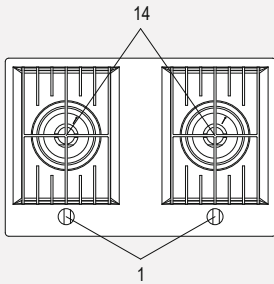
 <p>EE_{gas hob} = 57,2 %</p>	 <p>N7201V-AEO</p>  <p>N7201V-AEO</p> <p>A = 840 mm B = 480 mm</p>	
---	---	---



STD
 N7202V-AEO

A = 840 mm
 B = 480 mm

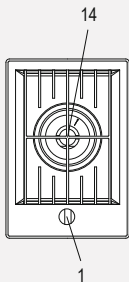
EE_{gas} hob = 55,8 %



STD
 N7203V-AEO

A = 740 mm
 B = 480 mm

EE_{gas} hob = 53,0 %

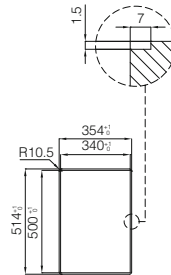


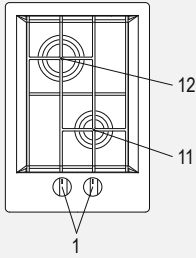
SF
 N7204V-AEO

A = 320 mm
 B = 480 mm

EE_{gas} hob = 53,0 %

FT
 N7204V-AEO



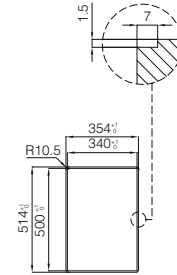


EE_{gas hob} = 58,7 %

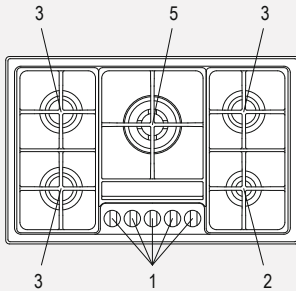
SF
N7208V-AEO

A = 320 mm
B = 480 mm

FT
N7208V-AEO



1.7 MARINE

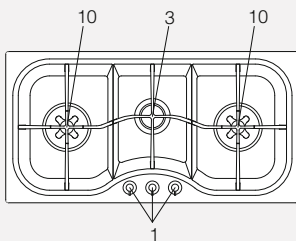


EE_{gas hob} = 54,4 %

SF
N7058V

A = 770 mm
B = 480 mm

1.8 VULCANO

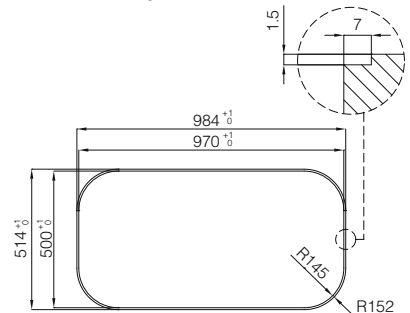


EE_{gas hob} = 55,1 %

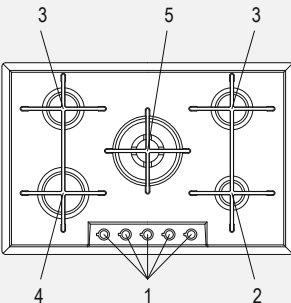

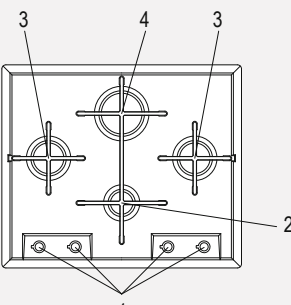

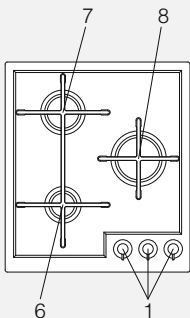

STD
N7097V

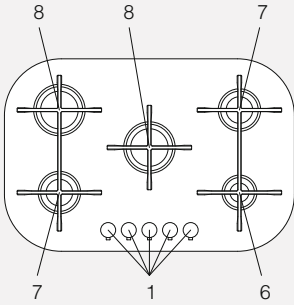
A = 950 mm
B = 480 mm

FT
N7297V



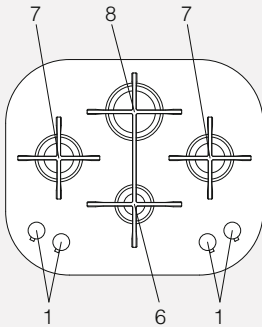
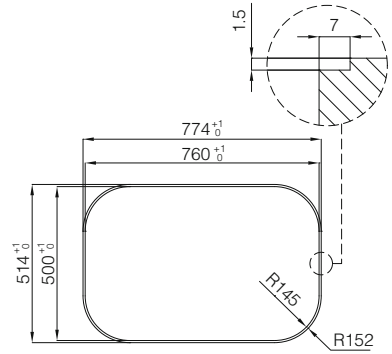
1.9 VERONIKA

 <p>EE_{gas hob} = 57,8 %</p>	 <p>N7067V-A</p> <p>A = 560 mm B = 480 mm</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 58,3 %</p>	 <p>N7066V-A</p> <p>A = 560 mm B = 480 mm</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 58,5 %</p>	 <p>N7063V</p> <p>A = 420 mm B = 480 mm</p>	



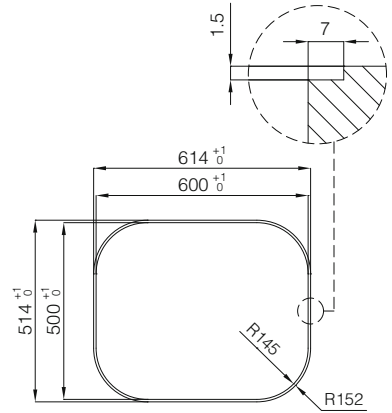
EE_{gas hob} = 63,0 %

FT
N7367V

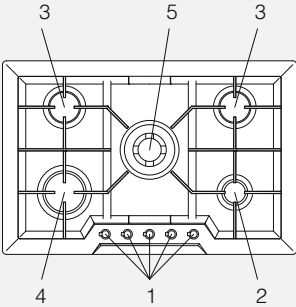

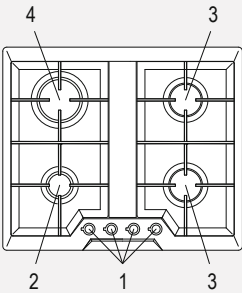



EE_{gas hob} = 63,5 %

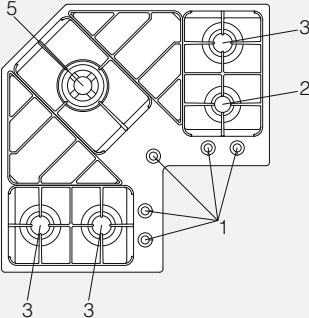
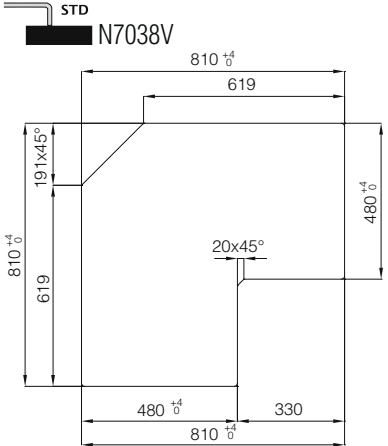
FT
N7266V



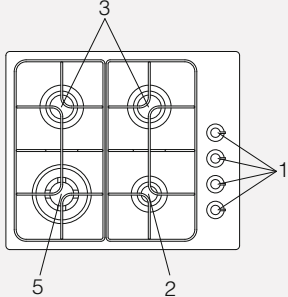

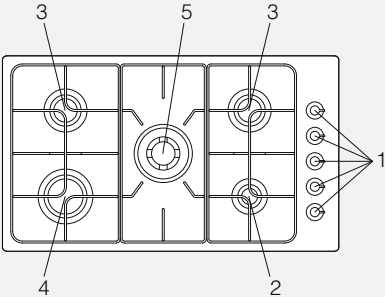

1.10 ELETTRA

 <p>EE_{gas hob} = 55,6 %</p>	 <p>A = 560 mm B = 480 mm</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 55,9 %</p>	 <p>A = 560 mm B = 480 mm</p>	

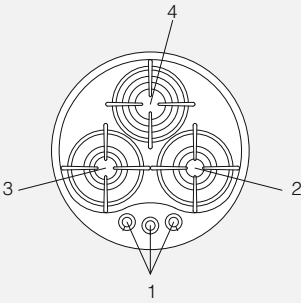

1.11 ANGOLARE

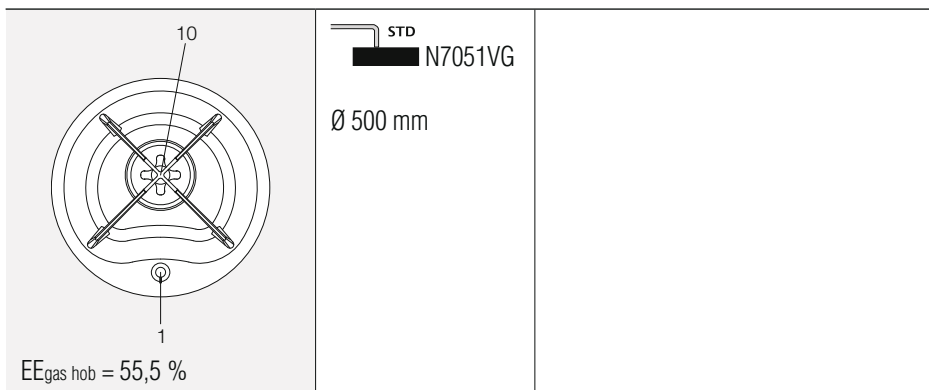
 <p>EE_{gas hob} = 57,2 %</p>		 <p>STD N7038V</p> <p>810⁺⁴/₀ 619 191x45° 480⁺⁴/₀ 330 810⁺⁴/₀ 480⁺⁴/₀ 20x45°</p>
---	--	---

1.12 F2000

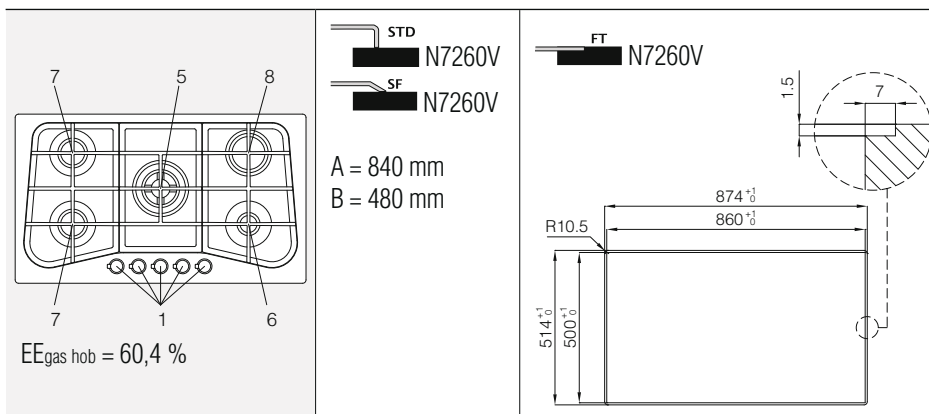
 <p>EE_{gas hob} = 53,0 %</p>	 <p>A = 560 mm B = 480 mm</p>	
 <p>EE_{gas hob} = 53,4 %</p>	 <p>A = 840 mm B = 480 mm</p>	

1.13 RONDÒ - GIOTTO

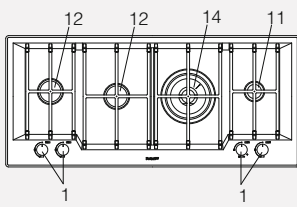
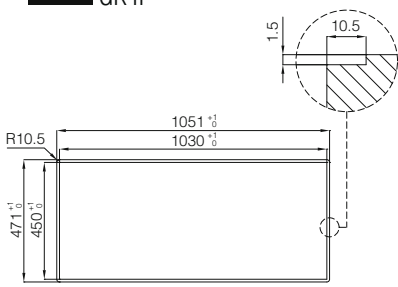
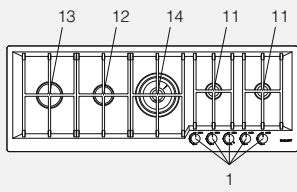
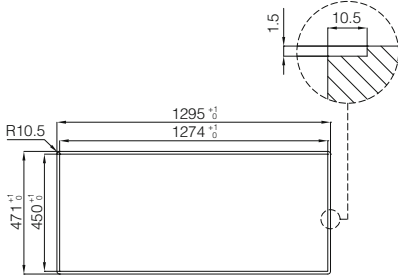
 <p>EE_{gas hob} = 55,5 %</p>	 <p>Ø 500 mm</p>	
--	---	--



1.14 ALFA



1.15 GK

 <p>$EE_{\text{gas hob}} = 54,0 \%$</p>	<p>SF GK4F</p> <p>A = 1030 mm B = 450 mm</p>	<p>FT GK4F</p> 
 <p>$EE_{\text{gas hob}} = 54,8 \%$</p>	<p>SF GK5F</p> <p>A = 1274 mm B = 450 mm</p>	<p>FT GK5F</p> 

Schweizerische Vorschriften

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

- SVGW-Gasleitsätze G1
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2
(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)

Prescriptions suisses

Les directives suivantes sont à prendre en considération lors du montage et de l'installation:

- directives Gaz de la SSIGE G1
- directives CFST N° 1942: Gaz liquéfié, partie 2
(CFST: Commission d'examen Fédérale de coordination pour la Sécurité au Travail)
- prescriptions de l'Association des Etablissements cantonaux d'Assurance Incendie (AEAI)

Specifiche svizzere

Si deve considerare nel processo di montaggio e installazione le seguente prescrizione:

- Direttive gas della SSIGA G1
- guida CFSL N° 1942: Gas liquefatti, parte 2
(CFSL: Commissione Federale di coordinamento per la Sicurezza sul Lavoro)
- direttive dell'Associazione degli Istituti Cantionali di Assicurazione Antincendio (AICAA)

Foster spa

via M.S. Ottone, 18/20
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425
fax +39.0522.686019
e-mail: info@fosterspa.com
www.fosterspa.com