

# **CRISSAIR**

---

**MADE IN ITALY**

**IT** **ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE**  
Piano a gas.

**EN** **INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION**  
Gas Hob

**PT** **INSTRUÇÕES DE USO E INSTALAÇÃO**  
Placa de cozedura a gás

**CCP 301**  
**CCP 302**  
**CCP 600**  
**CCP 750**  
**CCP 900**



**Gentile cliente**

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.  
 Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.  
 Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero di apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

**Istruzioni d'uso**

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo.  
 All'interno sono descritti vari tipi/modelli di apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.  
 Queste istruzioni sono valide per i paesi indicati sull'apparecchio. Se NON È INDICATO nessun paese, osservare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio secondo le normative/regolamenti del paese.

**Istruzioni di collegamento**

Il collegamento deve essere realizzato solo da un tecnico specializzato, secondo il capitolo "Collegamento alla rete elettrica" e le norme in vigore.

**Targhetta**

La targhetta con i dati tecnici di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

**Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.**

**Conservare queste istruzioni e consegnarle a eventuali successivi utenti insieme all'apparecchio.**

Avvertenze importanti	4
Installazione	5
Collegamento alla rete elettrica	6
Collegamento al gas	7
Caratteristiche tecniche	8
Funzionamento	10
Pulizia e manutenzione	11
Guida per la risoluzione dei problemi	12

## **AVVERTENZE IMPORTANTI**

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- **ATTENZIONE:** la cottura automatica con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Usare la massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (ad esempio patatine fritte). Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua ma, spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sopra l'apparecchio perché possono scaldarsi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Attenzione al collegamento elettrico di altri apparecchi nelle immediate vicinanze che non venga in contatto con l'apparecchio caldo.
- Non conservate sotto all'apparecchio oggetti sensibili a cambiamenti di temperatura, come, ad esempio, detersivi, spray, etc.
- Nel caso di disturbi staccate immediatamente la presa dalla rete elettrica e chiamate il Servizio di Assistenza.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.
- L'apparecchio può essere installato (classe installazione:3) nel mobile della cucina, collegato alla rete elettrica e al gas solo da un tecnico autorizzato.
- Nell'ambiente, durante l'uso dei bruciatori a gas, si sprigionano il calore e l'umidità aggiuntiva. Se l'uso dei bruciatori è prolungato e più intenso, dovete intensificare l'aerazione ed accendere la cappa.
- Non usate i bruciatori a gas se la fiamma non è stabile.
- Se sentite odore di gas nell'ambiente, chiudete la valvola principale della condotta della bombola oppure del gas cittadino, spegnete tutti i fuochi accesi (anche le sigarette), areate l'ambiente, non accendete gli apparecchi elettrici e chiamate il tecnico per il gas.
- Chiudete la valvola principale per la condotta di gas quando non usate per molto tempo i bruciatori (partenza per le vacanze).
- Non posizionare, sulle zone cottura, pentole vuote.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare la superficie dell'apparecchio come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
- La preparazione di cibi in contenitori di plastica o di alluminio sulle zone cottura calde è vietata. Non posizionare sulla superficie di cottura oggetti in plastica o carta d'alluminio.
- Fate attenzione all'esatta posizione delle parti del bruciatore.
- L'uso duraturo di pentole in ghisa può cambiare la superficie e la cornice dell'apparecchio. L'intervento del servizio d'assistenza non è sotto garanzia.



- **Non usare padelle, pentole, bistecchiere o pietre per grigliare di dimensioni superiori a quelle massime indicate per ogni singolo bruciatore; in particolare non devono coprire più bruciatori contemporaneamente. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.**



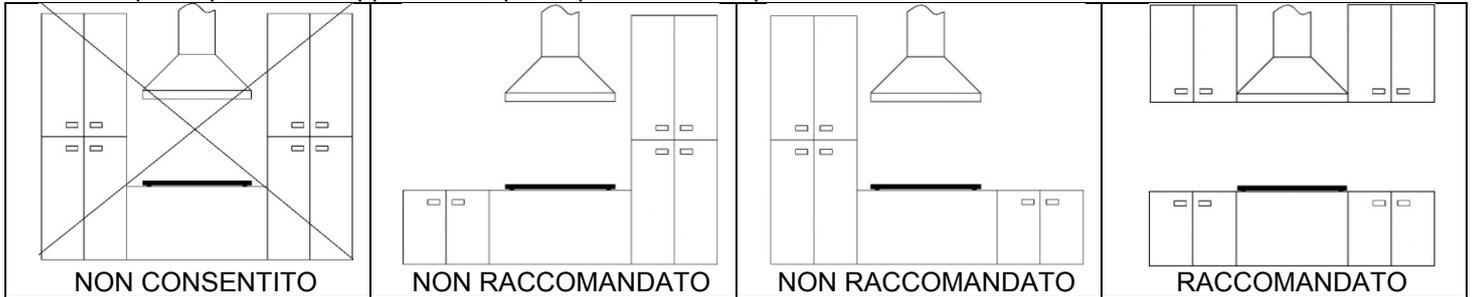
**Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.**

**Per informazioni più dettagliate, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.**

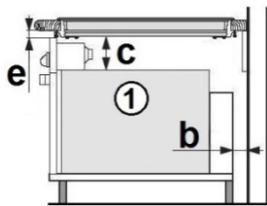
## INSTALLAZIONE

### Avvertenze importanti

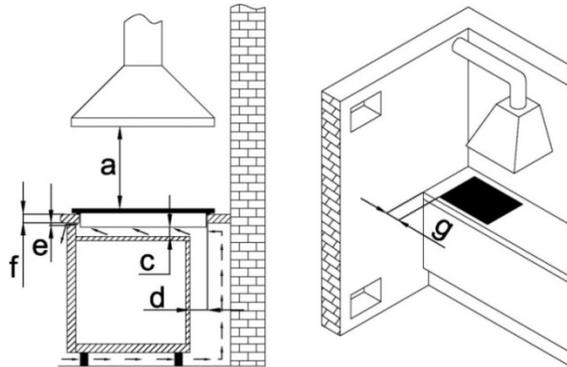
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico autorizzato.
- Il rivestimento del mobile deve essere trattato con colle termoresistenti (100°C) altrimenti, a causa di minore resistenza termica, può cambiare la forma e il colore.
- Idealmente l'apparecchio deve essere installato senza mobili o pareti su entrambi i lati. È consentita la presenza di mobili oppure pareti solo su un lato dell'apparecchio; sull'altro lato, invece, non è assolutamente possibile posizionare mobili o pareti più alti dell'apparecchio, per la protezione dal pericolo di incendio.



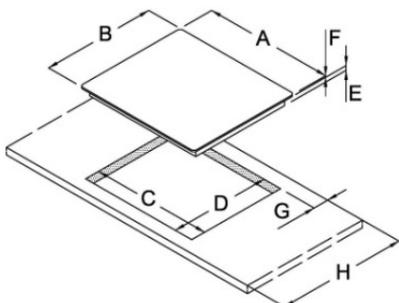
- Non è permesso l'uso di assicelle di decorazione di legno.
- La distanza minima fra il bordo dell'apparecchio e il mobile/parete è di 250 mm.
- Tutte le dimensioni e le distanze da adottare per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono riportate nelle figure di seguito.
- Il mobile non deve avere un cassetto. Se il mobile della cucina possiede un divisorio orizzontale, quest'ultimo deve essere distante min.40 mm dalla superficie inferiore dell'apparecchio. Lo spazio fra il divisorio e l'apparecchio deve essere vuoto e dentro non si devono lasciare oggetti.
- I mobili appesi sopra l'apparecchio e un'eventuale cappa, devono essere posizionati alla giusta altezza in modo che non venga disturbato il processo lavorativo.
- Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o, se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 800 mm.
- Installare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.
- Deve esserci un'apertura di minimo 5 mm nella parte anteriore.
- L'apparecchio non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.
- **Nella parte inferiore del mobile è possibile installare un forno solo se dotato di ventilatore tangenziale** ①.
- Prima di installare il forno, togliere, la parete posteriore del mobile (parete di almeno 40 mm di spessore); inoltre, deve esserci un'apertura di minimo 5 mm nella parte anteriore.



a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 40 mm
d	≥ 80 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)
CCP 301	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 302	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 600	600	510	560	480	45	3	≥50	≥600
CCP 750	750	510	720	480	45	3	≥50	≥600
CCP 900	880	510	860	480	45	3	≥50	≥600

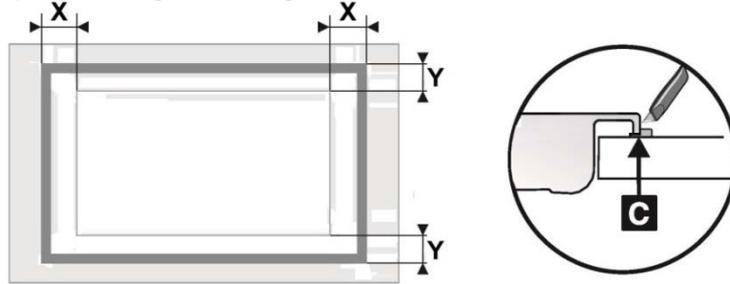


## Posizionamento guarnizione isolante (apparecchi in acciaio)

X	10mm
Y	15mm

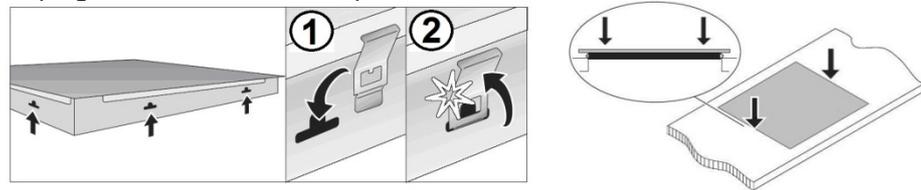
Posizionare, accuratamente, la guarnizione isolante in dotazione sul perimetro esterno del foro praticato nel piano top come indicato nella figura sottostante, cercando di farla aderire su tutta la sua superficie con una leggera pressione delle mani (riferirsi alle quote indicate nella tabella).

Dopo aver fissato l'apparecchio al mobile (vedi "**Fissaggio al mobile con l'uso delle molle o delle staffe**"), rifilare con cura il bordo **C** in eccedenza della guarnizione. Le quote dei seguenti disegni sono riferite dal foro al lato esterno della guarnizione.



## Fissaggio al mobile (con l'uso delle molle)

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto;
- Sigillare le superfici di intaglio di piani di lavoro in legno con lacca o resina speciale per impedire che l'umidità possa gonfiarle. I materiali utilizzati devono essere termoresistenti;
- Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi;
- Far passare il cavo di alimentazione dell'apparecchio attraverso l'intaglio del piano di lavoro;
- Posizionare l'apparecchio nell'intaglio;
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



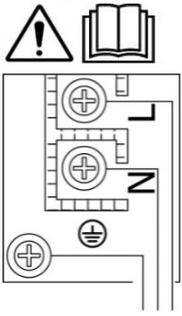
## COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico deve essere eseguito **SOLO** da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare che la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
- Dopo l'installazione, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.



- Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve seguire lo schema, secondo la tensione della rete elettrica.
- Collegare il cavo di protezione al morsetto segnato con il simbolo del cavo di terra.
- Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da strappi accidentali.
- Dopo il collegamento accendetelo, per circa 3 minuti, per verificare il funzionamento.
- Per un collegamento sbagliato o non a norma si possono rovinare parti dell'apparecchio e in questo caso la garanzia non risponde!
- Il cavo di collegamento **NON** deve toccare la parete posteriore dell'apparecchio perchè quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.

## Schema di collegamento



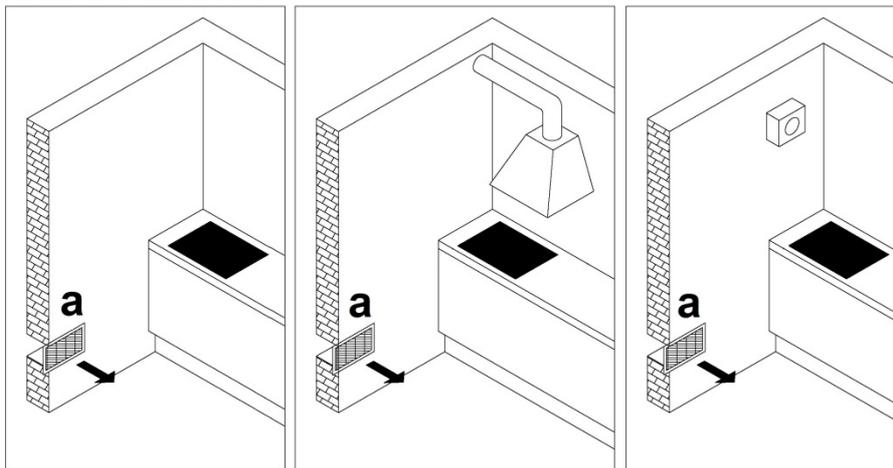
Per il collegamento si devono usare cavi del tipo:

- H05VV-F , 3x1,5mm<sup>2</sup>

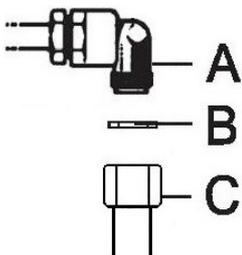
LINEA	L	MARRONE
TERRA	⊕	GIALLO / VERDE
NEUTRO	N	BLU

## COLLEGAMENTO AL GAS

- L'allacciamento alla rete del gas nonché la commutazione ad altro tipo di gas possono essere eseguiti solo da un installatore qualificato autorizzato dalla competente azienda del gas.
- Richiedere all'azienda competente il tipo di gas presente nella Vostra zona e confrontare questi dati con quelli indicati sulla targhetta dati.
- L'apparecchio non si collega alle apparecchiature per eliminazione dei fumi (p.e. camino).
- **ATTENZIONE:** Fare particolare attenzione alle richieste di areazione ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ). L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore, di umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Garantire una buona aerazione della cucina, mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, o aumentando la potenza dell'eventuale aerazione meccanica.



- L'apparecchio ha in dotazione il raccordo per il gas liquido, il raccordo conico, e le guarnizioni non metalliche (solo in alcuni modelli).
- L'apparecchio è dotato di raccordo per il gas.
- Durante il collegamento, tenere il raccordo, in modo che non ruoti.
- Le giunture di collegamento aderiscono bene se si usano le guarnizioni non metalliche approvate. Queste sono mono-uso. Lo spessore delle guarnizioni piatte non metalliche si può deformare fino al 25%.
- Collegare l'apparecchio al collegamento per il gas con un tubo flessibile provato e certificato.
- Il tubo di collegamento flessibile si deve muovere liberamente, non deve venire in contatto con le parti mobili del mobile e non deve toccare il fondo dell'apparecchio.
- **Dopo il collegamento al gas, verificare l'aderenza dei raccordi.**



A Raccordo ISO7/1 R1/2

B Guarnizione non metallica spessore 2 mm

C Tubo rigido o flessibile per l'alimentazione gas (dipende dal modello)

### Utilizzare esclusivamente tubi e guarnizioni di tenuta conformi alle norme di riferimento del paese.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che, la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Per agevolare l'installazione e per evitare rischi di perdite di gas, si consiglia di allacciare prima il raccordo orientabile nel piano di cottura e successivamente il tubo della rete di alimentazione. L'inversione di questa sequenza potrebbe creare problemi di tenuta gas tra tubo e piano.



**Ad installazione ultimata:**

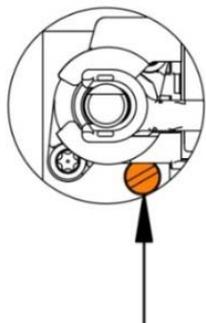
- Controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma;
- Assicurarci che il tubo flessibile non sia a contatto con una parte amovibile del mobile (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato;
- Verificare il funzionamento corretto dei bruciatori. La fiamma deve bruciare con colori verde-azzurri. Se la fiamma non è stabile, alzare il minimo.

**Commutazione ad altro tipo di gas (solo in alcuni modelli)**



- L'apparecchio non deve essere rimosso dal piano di lavoro per effettuare la commutazione ad altro tipo di gas;
- Prima di effettuare la commutazione staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudere il gas;
- Togliere la griglia di sostegno, i coperchi dei bruciatori e la corona;
- Cambiare gli ugelli presenti con quelli adeguati per il nuovo tipo di gas e forniti in dotazione (vedi Tabella ugelli). Gli elementi di regolazione nel bruciatore doppio sono raggiungibili dietro la placca di protezione dell'ugello principale;
- Ad operazione ultimata sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella data in dotazione corrispondente alla nuova installazione.
- La commutazione su altro tipo di gas è descritta nel paragrafo "Commutazione ad altro tipo di gas".

**Regolazione del minimo della fiamma**



**Istruzioni per gas città (G110, G120, G150.1) e metano (G20, G25)**

1. Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima;
2. Togliere le manopole di gestione con le guarnizioni;
3. Estrarre la manopola del rispettivo rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione a lato dell'astina del rubinetto fino ad ottenere una fiamma minima regolare:
  - in senso antiorario per aumentare la portata del gas;
  - in senso orario per diminuirla;
4. Riposizionare 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);
5. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.

**Istruzioni per gas liquido (GPL: G30, G31)**

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.

**DATI TECNICI**

	CCP 301	CCP 302	CCP 600	CCP 750	CCP 900
<b>A</b> : Ausiliario <b>SR</b> : Semirapido <b>R</b> : Rapido <b>DC4M</b> : Doppia Corona <b>DC5d</b> : Doppia Corona					
Alimentazione elettrica	110-220 V~ ; 60 Hz				
Regolato a gas	GPL				
QnPIANO A GAS	4000 W	4000 W	8500 W	11500 W	12500 W

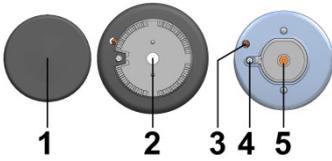
**TABELLA UGELLI**

BRUCIATORE	A	SR	R	DC4M	DC5D	
					EXT.	INT.
Portata Nominale (kW)	1,00	1,75	3,00	4,00	5,00	
Ø INIETTORE (mm)						
GPL G31=27,5mbar	0,50	0,65	0,85	1,00	1,00	0,44
GN G20=20mbar	0,72 - X	0,97 - Z	1,28 - H3	1,50-H3	1,58-H3	0,70-H1
Ø BY-PASS (mm)						
GPL G31=27,5mbar	0,27	0,31	0,42	0,60	FIXE	0,27
GN G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.

## COMMUTAZIONE AD ALTRO TIPO DI GAS

Paese di destinazione	Categoria	Gas e pressioni
BR	I12,3	GN ; GPL

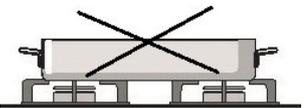
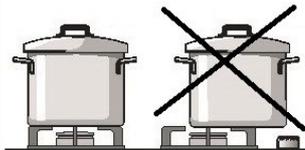
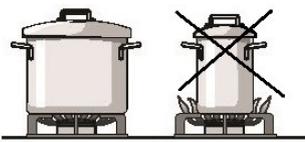
### Bruciatori



- I bruciatori sono dotati di un elettrodo presenza fiamma. Se la fiamma del bruciatore si spegne accidentalmente o involontariamente, ad es. corrente d'aria o liquido che fuoriesce dalla pentola, l'afflusso di gas si interrompe automaticamente, impedendo così che il gas si propaghi nella stanza.
- Il coperchio del bruciatore deve sempre essere posizionato esattamente sulla corona. Fate attenzione che le aperture della corona del bruciatore siano sempre libere.

1. Coperchio bruciatore
2. Corona bruciatore
3. Elettrodo presenza fiamma
4. Elettrodo di accensione
5. Ugello

### Pentole

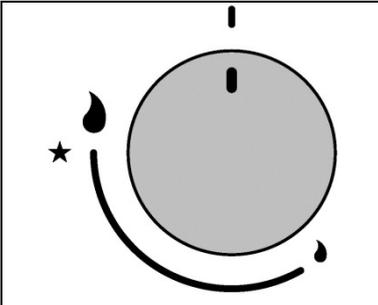


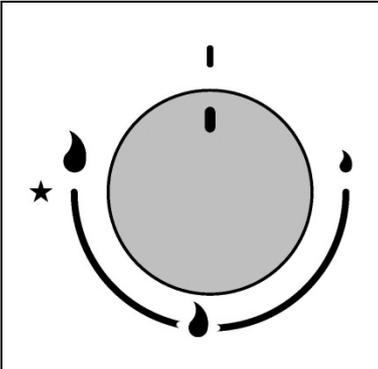
- La scelta giusta delle pentole assicura un ottimale tempo di cottura e consumo del gas. Il diametro delle pentole è il parametro più importante.
- Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.
- Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.
- Nel caso di pentole o tegami di piccolo diametro (caffettiere, teiere, ecc...), si dovrà regolare la potenza del bruciatore interessato accertandosi che la fiamma lambisca il fondo del tegame senza fuoriuscire.
- Per la combustione, il gas ha bisogno d'aria. Se la pentola è troppo grande, l'aria che viene fornita al bruciatore è insufficiente, di conseguenza l'effetto della combustione è minimo.
- Non è consentito l'uso di tegami con il fondo concavo o convesso.
- Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore. Prima di utilizzarli, verificare che griglie e bruciatori siano ben collocati.
- Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.
- Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole perché quest'ultime possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.
- Non usare due bruciatori per un solo recipiente.
- Evitare di usare piastre, casseruole di terracotta e bisticchiere, per periodi prolungati, alla massima potenza, soprattutto per apparecchi a gas in vetro.
- Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura. Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.
- L'acciaio inox, se sottoposto ad eccessivo riscaldamento, può brunire. Pertanto, si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa.
- Evitare l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.
- La preparazione dei cibi nei contenitori d'alluminio o di plastica sulle zone di cottura calde non è permessa. Sulla superficie dell'apparecchio non dovete appoggiare nessun oggetto in plastica o in alluminio (carta d'alluminio).
- **Non usare padelle, pentole, bisticchiere o pietre per grigliare di dimensioni superiori a quelle massime indicate per ogni singolo bruciatore; in particolare non devono coprire più bruciatori contemporaneamente. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.**

BRUCIATORE	MIN-MAX DIAMETRO PENTOLA (cm)
A	12 - 18
SR	18 - 22
R	22 - 24
DC4M	22 - 26
DC5D	22 - 26

## FUNZIONAMENTO

### Manopola di regolazione

		Rubinetto gas chiuso
		Accensione
		Massima potenza
		Minima potenza

		Rubinetto gas chiuso
		Accensione
		Massima potenza
		Interno: Massima potenza Esterno: Minima potenza
		Interno: Minima potenza Esterno: Rubinetto gas chiuso

### Accensione e funzionamento dei bruciatori

#### Istruzioni per l'utente

Questo apparecchio è destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, e cioè per la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

#### Uso dei bruciatori

- Se i bruciatori non sono stati usati per diversi giorni, attendere qualche secondo prima dell'accensione per dar modo all'aria presente nella tubazione di uscire.
- I bruciatori sono dotati di accensione automatica quindi è sufficiente premere e ruotare la manopola fino alla piccola fiamma. Il generatore di accensione è di tipo a scarica ripetitiva.
- Se la fiamma non si accende entro 5 secondi riportare la manopola alla posizione 0 e ripetere l'operazione; se l'accensione elettrica non funziona a causa di mancata corrente elettrica o gli elettrodi umidi, potete accendere il gas con il fiammifero o con l'accendino.
- Per i modelli dotati di rubinetto con sicurezza (che interrompono l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma) i bruciatori vengono accesi come sopra descritto, prestando attenzione a **mantenere premuta a fondo la manopola per circa 5-6 secondi dopo l'accensione della fiamma**. Trascorso tale tempo, che dà la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi, la fiamma risulterà permanente.
- La fiamma può essere impostata fra il massimo e il minimo livello. Non consigliamo il posizionamento fra 0 e la grande fiamma; In quest'area la fiamma non è stabile e si può spegnere.
- Per spegnere il bruciatore girare la manopola nella posizione "Rubinetto gas chiuso".



Una volta pulito il piano accertarsi che il bruciatore sia ben alloggiato e non interferisca con la candele di accensione.

Nel caso di uno spegnimento accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore, di umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione della cucina: mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, o aumentando la potenza dell'eventuale aerazione meccanica.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.**

- Pulire sempre l'apparecchio dopo ogni uso, lasciandolo prima raffreddare.
- Si consiglia di asciugare l'apparecchio, dopo averlo pulito, con un panno umido per evitare residui di calcare.
- Eliminare subito alimenti o liquidi contenenti sale dalla superficie dell'apparecchio, per impedirne l'alterazione.

**Per evitare che le superfici vengano danneggiate dalla pulizia non si devono usare:**

- detergenti contenenti soda, ammoniaci, acidi o cloruri;
- prodotti anticalcare;
- prodotti per eliminare macchie e ruggine;
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire;
- solventi;
- detergenti per lavastoviglie;
- spray per grill e forni;
- spray per vetro
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti;
- oggetti appuntiti (per evitare di danneggiare la guarnizione tra l'apparecchio e il piano di lavoro).

### Parti in acciaio inossidabile

Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Lasciare in ammollo lo sporco incrostato.

Al termine asciugare con un panno morbido.

In caso di necessità è possibile usare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile. Si consiglia di utilizzare i prodotti esclusivamente nella direzione della levigatura.

### Parti serigrafate

Non utilizzare mai prodotti per la cura e la pulizia di acciaio inossidabile in corrispondenza delle parti serigrafate, altrimenti le scritte sbiadiscono.

Pulire l'area con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda.

Per rallentare il deposito di sporco è consigliato l'uso di un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile. Distribuire il prodotto con parsimonia sulla superficie usando un panno morbido.

### Manopola/e

Togliere la/le manopola/e e pulirla/e con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Lasciare in ammollo se lo sporco è tenace.

Alla fine asciugarla/e con un panno pulito.

### Griglia/e

Togliere la/le griglia/e e pulirla/e con un panno spugna, un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Lasciare in ammollo le parti più incrostate e poi rimuoverle con una spazzola. Farla/e asciugare completamente.

**Non lavare assolutamente la/le griglia/e in lavastoviglie.**

### Brucciatori

Rimuovere tutti i componenti mobili del bruciatore e lavarli solamente a mano con un panno spugna, del detersivo per stoviglie e acqua calda.

Pulire invece i componenti fissati del bruciatore con un panno umido.

Pulire l'elettrodo d'accensione e l'elettrodo presenza fiamma con un panno umido ben strizzato. L'elettrodo d'accensione non deve bagnarsi altrimenti non si genera la scintilla. Alla fine asciugare tutti i componenti con un panno pulito. Accertarsi che anche i forellini per il passaggio delle fiamme siano perfettamente asciutti.

La superficie dei coperchi corona bruciatore diventa opaca nel corso del tempo. Questa colorazione è normale; il materiale non è difettoso.

**Non lavare assolutamente i componenti del bruciatore in lavastoviglie.**

## **GUIDA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite le riparazioni solo dal Servizio di Assistenza autorizzato.
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o svitare il fusibile.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzati possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni d'uso.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito, se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami, che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non corretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.

Di seguito troverete alcuni consigli per l'eliminazione di piccoli problemi.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	ELIMINAZIONE
La fiamma non è uniforme	Regolazione del gas non adatta	La regolazione del gas deve essere verificata da un esperto!
La fiamma cambia improvvisamente	Le parti del bruciatore non sono posizionate correttamente.	Posizionare correttamente le parti del bruciatore.
Per accendere i bruciatori si deve tenere premuta la manopola d'accensione più a lungo.	Le parti del bruciatore non sono posizionate correttamente.	Posizionare correttamente le parti del bruciatore.
Dopo l'accensione la fiamma si spegne.	La manopola non è stata premuta sufficientemente a lungo o è stata premuta troppo delicatamente.	Tenere la manopola premuta più a lungo, prima di rilasciarla, premerla fortemente.
La griglia nella zona del bruciatore ha cambiato colore.	Un fenomeno normale a causa della temperatura elevata.	Pulire la griglia con detersivo per la pulizia dei metalli.
Il funzionamento elettrico, in generale, risulta disturbato.	Accenditore o morsettiera danneggiato/a.	Verificare l'accenditore e/o la morsettiera e sostituirlo/a se risulta danneggiato/a.
L'accensione elettrica non funziona più.	Residui, di cibo o di detersivo, tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.	Pulire attentamente l'apertura tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.
I coperchi dei bruciatori sono sporchi.	Sporcizia normale.	Pulite i coperchi con detersivo per la pulizia dei metalli.

Se, malgrado i consigli sopra indicati, non siete riusciti a risolvere i problemi, chiamate l'assistenza o il tecnico autorizzato.

**Dear customer!**

This electric integrated gas cooker is manufactured for household use. Our appliances are packed in the environmentally friendly materials which may be recycled, deposited or destroyed without any hazard to the environment. Such packaging materials are also labeled accordingly. Once the life cycle your appliance is over, make sure not to pollute the environment, and deliver it to the authorized collectors of old household appliances.

**Instructions for use**

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the appliance and the way it is handled. These instructions are intended for various types of the appliance, so you may find some descriptions for the functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid if the country symbol is indicated on the appliance. If there is NO country symbol in the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations for use in your country.

**Instructions for connection**

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

**Rating plate**

The rating plate indicating the basic information on the appliance is attached to the lower side of the hob.

**The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.**

**Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner.**

Important warnings	14
Installation	15
Connecting to the power mains	16
Connecting to the gas supply	17
Technical information	18
Operation	20
Cleaning and maintenance	21
Special warnings and fault reporting	22

## **WARNING AND SAFETY INSTRUCTIONS**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the appliance surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The appliance cannot be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the appliance for room heating.
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the appliance, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Don't connect the appliance to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- Connect the appliance to a permanent connection.
- Installation of the appliance (installation class: 3) into a kitchen worktop and its connection to the power mains and the gas supply may only be performed by an adequately qualified technician.
- When the appliance is in use, additional heat and moisture are emitted into the room. When the appliance is used for a prolonged period of time at a high performance level, intensive ventilation or use of kitchen hood may be required in the room where the appliance is installed.
- Do not use the gas burners, if the flame seems unstable.
- If you smell gas in the room, immediately close the gas supply valve either on the gas bottle or gas pipeline, extinguish all sources of open fire (including cigarettes), aerate the room, do not turn on any electric appliances, and call a gas expert technician.
- The main gas supply valve should also be closed if gas burners will be out of use for a long period of time (e.g. when going on holiday).
- Do not place empty pans on the appliance.
- Appliance surface should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on the cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the appliance surface.
- Make sure that the parts of the burners are correctly positioned / installed.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may be faded. Repair service is not covered by the warranty.



- **Don't use pan, pots, grills or grilled stones, of bigger size than the maximum specified for every single burner; in particular you must not cover more burners simultaneously. The accumulation of heat could damage the appliance.**

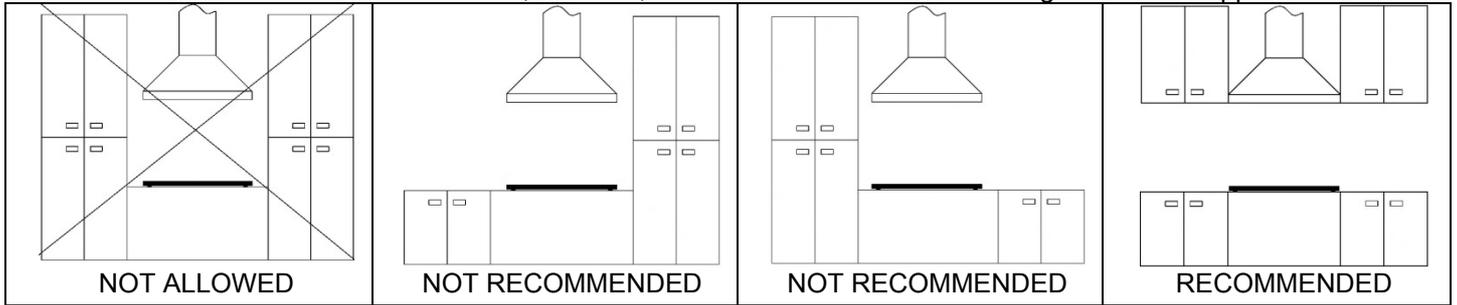


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

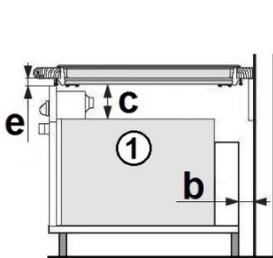
# INSTALLATION

## Important warnings

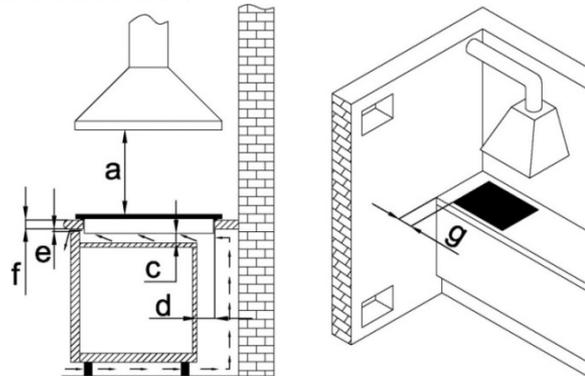
- Installation of the appliance into a kitchen worktop must be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Ideally the appliance should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and a tall unit or wall at one side. On the other side, however, no unit or divider should stand higher than the appliance.



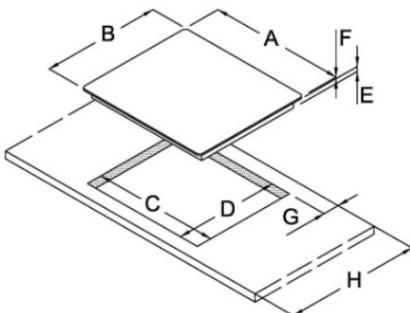
- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the appliance is not permitted.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 250 mm.
- All sizes and distances to be taken for the proper functioning of the appliance are shown in figures below.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 40mm from the lower surface of the appliance. The space between the partition wall and the appliance must be empty; no objects should be placed into that gap.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- A minimum safety distance must be maintained between the appliance and the cooker hood above it. See the cooker hood manufacturer's operating and installation instructions for details. If the manufacturer's instructions are not available or, if there are any flammable objects (e.g. utensil rails, wall units etc) above the appliance, a minimum safety distance of at least 800 mm must be maintained between them and the appliance below.
- Fit the wall units and cooker hood before fitting the appliance to avoid damaging it.
- The front part must have an opening of no less than 5 mm.
- The appliance must not be installed over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer or tumble dryer.
- **Only ovens fitted with a cooling fan <sup>①</sup> may be installed underneath this appliance.**
- Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the appliance cut-out. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.



a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 40 mm
d	≥ 80 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)
CCP 301	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 302	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 600	600	510	560	480	45	3	≥50	≥600
CCP 750	750	510	720	480	45	3	≥50	≥600
CCP 900	880	510	860	480	45	3	≥50	≥600

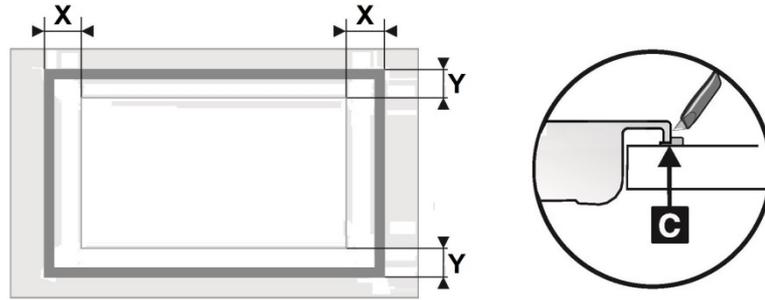


## Fit the insulating gasket

Fit carefully the provided insulating gasket around the outside edge of the hole made in the top as shown below, pressing it down with your hands so that its entire surface fits snugly (follow the dimensions shown).

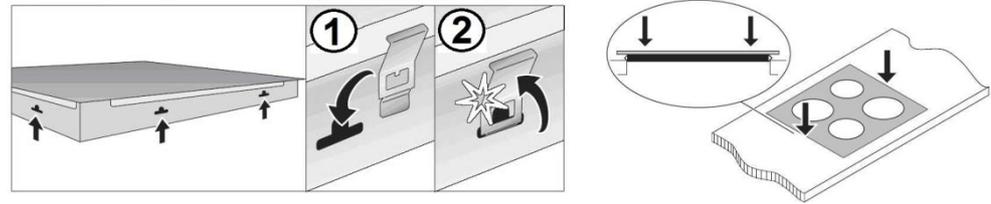
After fastening the appliance to the top (see "[Installation procedure](#)") carefully trim off the excess of the gasket **C**. The dimensions in the drawing below refer to the hole and to **the outside edge** of the gasket.

X	10mm
Y	15mm



## Installation procedure (with springs)

- Worktop must be absolutely horizontal;
- Seal the cut surfaces with a suitable sealant to avoid swelling caused by moisture. The sealant must be heat resistant;
- Put the supplied springs in their places;
- Feed the mains connection cable down through the cut-out;
- Insert the appliance into the cut-out;
- Press the appliance firmly towards the worktop from above.



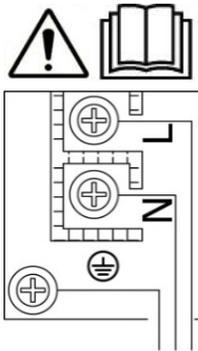
## CONNECTING TO THE POWER MAINS

- The appliance may **ONLY** be connected by an authorized qualified technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.



- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed!
- The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

## Wiring diagram



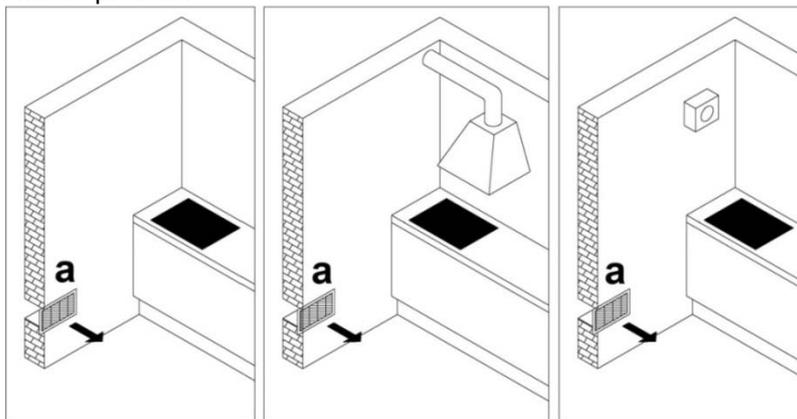
The following cables must be used for connection:

- H05VV-F , 3x1,5mm<sup>2</sup>

LIVE	L	BROWN
EARTH	⊕	GREEN / YELLOW
NEUTRAL	N	BLUE

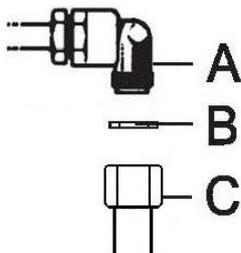
## CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

- Connection to the gas supply, or conversion from one type of gas to another, should only be undertaken by an approved and registered gas installer in strict accordance with local and national safety and building regulations.
- Check with your local gas supplier about the type of gas and its calorific value, and compare this information with the type of gas quoted on the cooktop data plate.
- This appliance is not suitable for connection to a burning fumes exhaust system (i.e. a chimney).
- **WARNING:** Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ). The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.



## Connection

- Also supplied with the appliance is an adapter for liquid gas, a taper male, and a non-metal gasket (only with some models).
- On the lower side, the appliance is fitted with a gas connection plug with a thread.
- When connecting, the knee should be held firmly to prevent it from rotating.
- For sealing of the connection joints, use a non-metal approved gaskets and approved sealants.
- The gaskets should only be used once. The thickness of the flat non-metal gaskets should not be deformed more than by 25 percent.
- To connect the appliance to the gas supply, use a tested and certified flexible hose.
- The flexible connection hose should be able to move freely, it should not come into contact with the movable parts of the furniture or the bottom of the appliance.
- **After connecting the appliance, check the joints for any leaks.**



- A** ISO7-1 R1/2 connection plug
- B** Non-metal gasket with thickness of 2 mm
- C** Pipe adapter for liquid gas (depending on the model)

**Only use pipes and seals in accordance with the Standards.** These pipes must be installed so that, when fully extended, their length does not exceed 2000 mm. For easier installation and to prevent gas leaks, attach the swivel coupling to the appliance first, and then to the gas mains pipe. Inverting this sequence may hamper the gas seal between the pipe and the appliance.



**When the installation is complete:**

- Check that all couplings are completely sealed by using a soapy solution, never

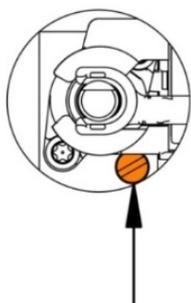
- use a flame;
- Ensure that the flexible pipe cannot come into contact with any moving part of the cooktop (e.g. drawer) and that it is not in a position where it could be damaged;
- Check the burners for correct operation. The flames must be clearly visible, and should be blue and green at the center. If the flame is unstable, increase the minimum power.

### Conversion to another type of gas (only with some models)



- The appliance should not be removed from the worktop.
- Before converting, disconnect the appliance from the power mains and close the gas supply valve.
- Remove the support grid and burner covers with respective crowns.
- Replace the existing nozzles for nominal thermal load with corresponding nozzles for the new gas type and supplied provided (see Nozzle table). In double burners, adjustment elements are accessible behind the main nozzle protective plate.
- After finishing this sequence, replace the old setting label with the new one provided for the new injectors.
- The category with the related types of gas can be used are included in "Conversion to a different type of gas" table.

### Minimum flow adjustment



#### Instructions for town (G110, G120, G150.1) and methane gas (G20, G25)

1. Light the burner and bring it to the minimum position.
2. Remove the control knobs, including the gaskets.
3. Turn the adjustment screw on the side of the tap rod until a regular minimum flame is obtained:
  - anti-clockwise to increase the gas flow;
  - clockwise to reduce the gas flow.
4. 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).
5. Repeat the operation on all gas taps.

#### Instructions for liquid gas (LPG: G30, G31)

Tighten the screw on the side of the tap, rod clockwise completely.

## TECHNICAL INFORMATION

	CCP 301	CCP 302	CCP 600	CCP 750	CCP 900
A: Auxiliary SR: Semirapid R: Rapid DC4M: Double Crown DC5D: Double Crown					
Operating voltage	110-220 V~ ; 60 Hz				
Regulated for gas	LPG	LPG	LPG	LPG	LPG
Qn <sub>TOT</sub>	4000 W	4000 W	8500 W	11500 W	12500 W

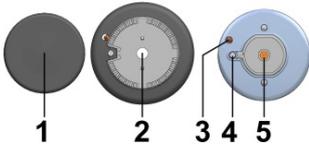
## NOZZLE TABLE

Burner	A	SR	R	DC4M	DC5D	
					EXT.	INT.
Rated heat output (kW)	1,00	1,75	3,00	4,00	5,00	
Ø INJECTOR (mm)						
LPG G31=27,5mbar	0,50	0,65	0,85	1,00	1,00	0,44
NG G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,50-H3	1,58-H3	0,70-H1
Ø BY-PASS (mm)						
LPG G31=27,5mbar	0,27	0,31	0,42	0,60	FIXE	0,27
NG G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.

## ADAPTATION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

COUNTRY OF DESTINATION	CATEGORY	GAS AND SUPPLY PRESSURE
BR	I 2,3	NG ; LPG

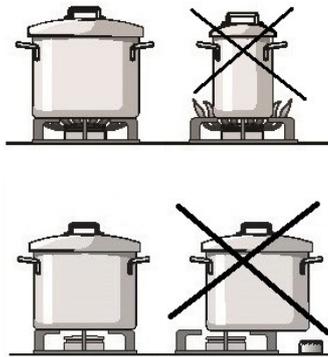
## Burners



- The gas burners are fitted a candle as flame failure device. If the burner flame is extinguished accidentally or unintentionally, e.g. when some liquid boils over or when there is draught in the room, gas supply is automatically cut off, thus preventing the gas from being emitted into the room.
- Gas burner cover should always be placed on the burner crown very carefully. Make sure the slots on the burner crown are never obstructed.

1. Burner crown cover
2. Burner crown with the support for the burner cover
3. Candle flame failure device
4. Ignition candle
5. Nozzle

## Cookware

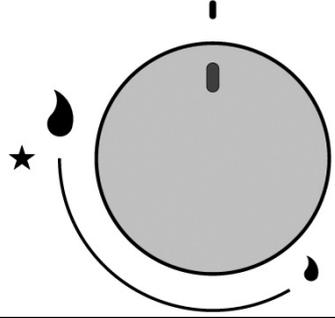


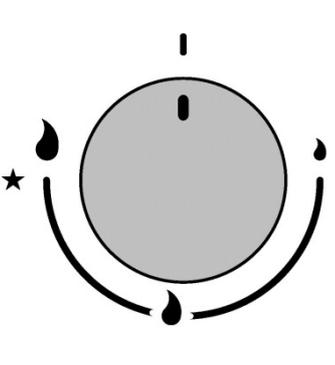
- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. Pan diameter is the most important parameter.
- Use pans which have the right size for each burner.
- Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.
- For smaller diameter pots and pans (coffee and tea pots, etc.), the power of the burner being used has to be regulated in order to ensure that the flame laps the bottom of the pot without spilling over.
- For combustion, the gas also needs air. If a pan is too large, air supply to the burner is insufficient; as a result, combustion effect is lesser.
- Do not use pots with concave or convex bottoms.
- Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.
- Place the pans on the pan supports, never directly on the burner. Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.
- Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.
- Never use two burners or heat sources to heat one single pan.
- Do not use cast iron plates, griddles, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power especially on crystal glass gas hobs.
- Pans should be placed on the hob carefully. Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.
- Stainless steel working table can burnish when subjected to excessive heat. Therefore we don't recommend prolonged cooking with soapstone, earthenware pans or cast iron plates. Avoid the use of aluminum foil to protect the working table during cooking operation.
- **Don't use pan, pots, grills or grilled stones, of bigger size than the maximum specified for every single burner; in particular you must not cover more burners simultaneously. The accumulation of heat could damage the appliance.**

BURNER	MIN-MAX PAN DIAMETER (cm)
A	12 - 18
SR	18 - 22
R	22 - 24
DC4M	22 - 26
DC5D	22 - 26

## OPERATION

### Control knob

		Gas valve closed
		Ignition
		Maximum power
		Minimum power

		Gas valve closed
		Ignition
		Maximum power
		Internal: Maximum power External: Minimum power
		Internal: Minimum power External: Gas valve closed

### Ignition and operation of the burners

#### User's instructions

This appliance must be used for the purpose it was designed for, i.e. domestic cooking. Any other use is considered to be improper and therefore dangerous. The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper, incorrect or irrational use.

#### Using the burners

- If the burners are not used for several days, wait a few seconds before lighting them in order to release any air from the pipes.
- As the burners are fitted with an automatic ignition, to light them simply press and turn the handle to the small star. The appliance uses a spark ignition generator.
- If the flame does not ignite within five seconds, turn the knob back to the "Gas valve closed" position and repeat the procedure; if the electric ignition should not work due to a power failure or damp spark plugs, the gas can also be ignited using a match or a gas lighter.
- For models with a safety tap (which interrupt the gas flow should the flame accidentally go out) the burners are ignited as described above, but ensure **the knob is pressed in for 5 to 6 seconds after the flame has ignited**. After this time, which gives the safety device enough time to cut-in, the flame will be on permanently.
- The flame can then be set between the maximum and minimum level. Any setting between "Gas valve closed" and the large flame is not recommended, as the flame is not stable in this interval and may be extinguished.
- To extinguish the flame and close the burner gas supply, rotate the control knob to the "Gas valve closed" position.



Once the appliance has been cleaned, ensure that the burners are firmly in their seats and do not interfere with the igniter.

If the burner flame is extinguished accidentally, turn off the knob and leave it for at least one minute before trying to re-ignite it.

The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach the electrical components and cause a short circuit.**

- The appliance should be cleaned regularly, preferably after each use, after cooling down.
- To avoid water marks and limescale deposits, use a soft cloth to dry surfaces that have been cleaned with water.
- Food that has boiled over can cause discolouration of the burner parts and the stainless steel cooktop. **Remove any soiling immediately.**

**To avoid damaging the outer surfaces of your appliance, do not use:**

- cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- cleaning agents containing descaling agents
- stain or rust removers
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners
- solvent-based cleaning agents
- dishwasher cleaner
- grill and oven cleaners
- glass cleaning agents
- hard, abrasive brushes or sponges, e.g. pot scourers, brushes or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents
- sharp pointed objects (these can damage the seal between the frame and the worktop).

### **Stainless steel surfaces**

Clean stainless steel surfaces using a microfibre cloth or with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. In the case of stubborn dried-on soiling, soak first. Finally, dry with a soft cloth.

The stainless steel cooktop cleaner can be used to clean the frame when required.

Apply with an even pressure following the direction of the "grain".

The care product for stainless steel can be used after cleaning to help keep your appliance looking good and to hinder resoiling.

Apply sparingly with a soft cloth following the instructions on the packaging.

### **Printed surfaces**

The printing can be damaged if soiling (e.g. food or fluids that contained salt, olive oil) is not removed immediately.

Remove any soiling immediately.

Do not use any stainless steel cleaner on printed surfaces. This would rub off the print.

### **Knob/s**

Remove the knob and clean it with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. Stubborn soiling should be soaked first.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

### **Pan support/s**

Remove the pan support and clean it with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. Stubborn soiling should be soaked first and then any soiling can be removed using a soft brush.

After cleaning, let it dry completely.

**Do not clean the pan support in a dishwasher.**

### **Burner/s**

The burner should be dismantled and then cleaned by hand using a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge.

Parts of the burner that cannot be removed should be wiped clean with a damp cloth only.

The ignition candle and the candle flame failure device should be very carefully wiped clean using a well wrung out cloth.

Do not let the ignitor get wet. If it gets wet, it will not spark.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Make sure that the flame slits are clean and completely dry.

The surface of the burner crown cover will become more matt with time. This is quite normal and will not affect the operation of the appliance.

**Do not clean any parts of the burner in a dishwasher.**

## **SPECIAL WARNINGS AND FAULT REPORTING**

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.
- Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

Following is some advice on rectifying some common problems.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ELIMINATION
The flame is uneven / unstable	Wrong gas power setting.	Have an expert check the gas pipeline!
The flame from the burners suddenly changes	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
Burner ignition takes more time	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
The flame is extinguished shortly after ignition	Knob pressed too short or too weakly.	Keep the knob depressed for a longer period of time. Before releasing it, press it harder.
The grid has discoloured in the burner area	This is a commonplace phenomenon resulting from high temperature	Clean the grid with a metal care detergent.
Electric power supply in general is interrupted	The fuse may be blown	Check the fuse in the fuse box and replace it if it is blown
Electric ignition of the burners no longer works	There are food or detergent residues between the spark plug and the burner	Open and carefully clean the opening between the spark plug and the burner
If the burner cover looks unappealing	Regular dirt	Clean the burner covers with a metal care detergent.

If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician.

- Estimado(a) Cliente!** Este cooktop embutível a gás destina-se ao uso doméstico. Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Encontrará portanto as marcações apropriadas na embalagem. Quando o aparelho atingir o fim da sua vida útil, entregue-o a um centro de coleta seletiva ou a um serviço que recolhe os aparelhos domésticos usados, a fim de preservar o meio ambiente.
- Instruções de uso** As instruções de uso, destinadas ao usuário, descrevem o aparelho e o modo de usá-lo corretamente. Este manual foi redigido para diferentes modelos da mesma família, é portanto possível que descreva funções que o seu aparelho não possui.
- Estas instruções são válidas apenas para o país cujo símbolo está indicado no aparelho. Se o aparelho não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.
- Instruções de ligação** A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.
- Placa de identificação** A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

**Reservamo-nos o direito de proceder a modificações que não têm nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.**

**Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.**

Instruções de segurança	24
Instalação	25
Ligação à rede elétrica	26
Ligação à entrada de gás	27
Características técnicas	29
Operação	31
Limpeza e manutenção	32
Avisos especiais e anomalias	33

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha crianças afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
- Não deixar crianças sem vigilância quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras!
- As crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho se tiver tido instruções prévias sobre a forma como se servir do mesmo em toda a segurança e de ter entendido os riscos aos quais se expõem.
- Não deixe as crianças brincar com o aparelho.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho.
- **AVISO:** Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar continuamente as frituras. Nunca tente desligar o fogo com água, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa em cima do recipiente e tente abafar as chamas com um cobertura anti-fogo.
- **AVISO:** risco de incêndio; não deixe nenhum objeto em cima do aparelho.
- **AVISO:** Não utilizar o cooktop se estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.
- Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor, pois isso pode provocar um curto-circuito.
- Nunca coloque utensílios de metal tais como facas, garfos, colheres, tampas e objetos similares em cima do aparelho, pois podem tornarem-se extremamente quentes.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um controle remoto.
- Este aparelho é exclusivamente destinado ao cozimento dos alimentos; não o use para outro fim, por exemplo para aquecer o local.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, verifique se o cabo de alimentação não está em contato com as superfícies quentes.
- Não guardar produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor debaixo do aparelho (detergentes, aerossóis, etc.).
- Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho, fechar a entrada principal do gás e contatar o serviço pós-venda.
- O aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança em vigor.
- Não ligue o aparelho à rede elétrica por intermédio de uma extensão ou de uma multi-tomada, pois não oferecem nenhuma segurança (risco de sobreaquecimento).
- Ligue o aparelho a uma tomada permanente.
- O aparelho (Aparelho da classe 3) deve ser embutido, ligado à rede elétrica e à entrada de gás exclusivamente por um profissional qualificado.
- Durante o funcionamento, o cooktop produz calor e umidade. No caso de uso prolongado ou intenso, é necessário ventilar frequentemente a cozinha ou utilizar uma coifa aspirante.
- Nunca utilizar os queimadores se a chama parecer instável.
- Se sentir cheiro de gás, fechar imediatamente a válvula principal do botijão ou do tubo de gás, desligar qualquer fogo (incluindo os cigarros) e ventilar bem o local. Não ligar nenhum aparelho elétrico e contatar urgentemente um profissional.
- Se não usar o aparelho por um período prolongado (férias, por exemplo), fechar a entrada principal do gás.
- Não ligar os queimadores no vácuo, sem panelas.
- Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos afiados podem riscar a superfície.
- Não preparar alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objeto de plástico, folha de alumínio na superfície vitrocerâmica.
- Verifique, se as diferentes peças dos queimadores estão corretamente instaladas.
- Com o tempo, as trempes, espalhadores e queimadores podem perder a cor. A substituição não está coberta pela garantia.
-  **Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador; não cubra de forma alguma várias bocas ao mesmo tempo com o mesmo recipiente porque a acumulação do calor pode danificar o aparelho.**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**



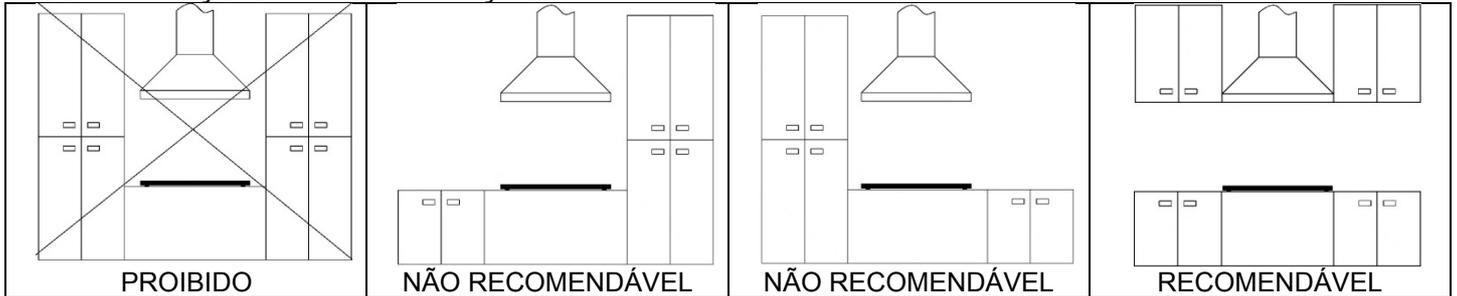
O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir um descarte adequado deste produto, ajudará a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais locais, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## INSTALAÇÃO

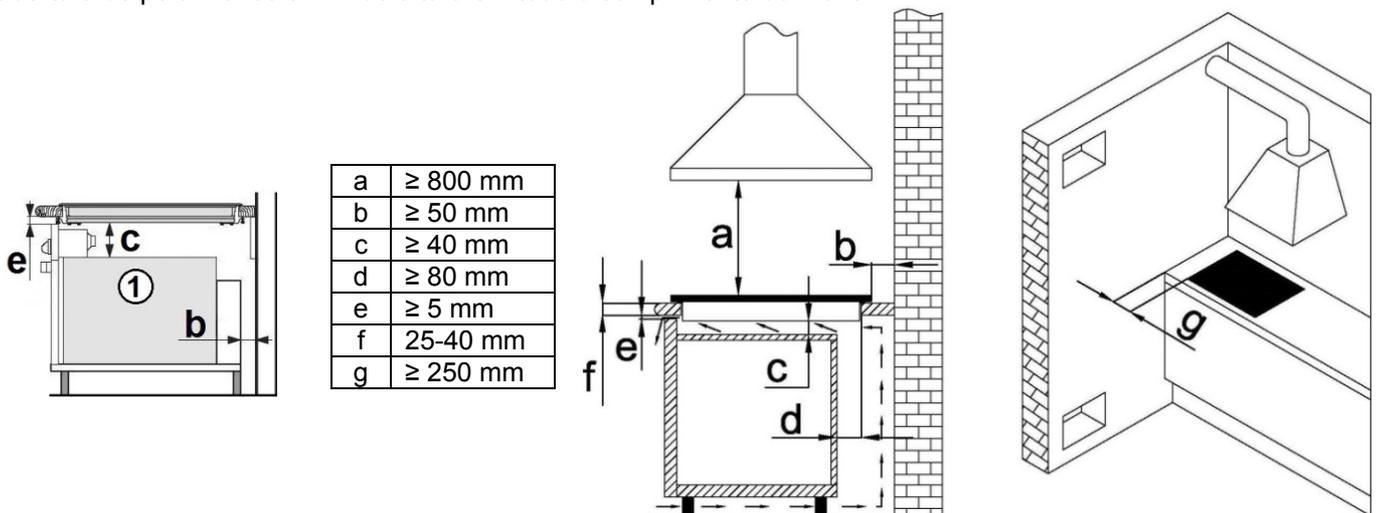
### Advertências importantes

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica apenas por um profissional qualificado.
- As placagens, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (100°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.

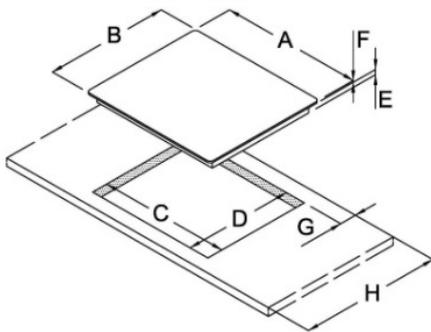
### RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO:



- Não pode ser instalados elementos de madeira maciça na bancada, atrás do cooktop, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras sobre a instalação.
- Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 250 mm.
- Todas as dimensões e as distâncias a respeitar para que o aparelho funciona corretamente estão indicadas nas figuras abaixo.
- O móvel embaixo do cooktop não deve possuir gavetas. Se o móvel tiver uma estante, deve ficar situada a pelo menos 40 mm debaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objetos.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser instalados de forma a não perturbar o seu trabalho.
- A distância entre o cooktop e a coifa deve ser idêntica à indicada nas instruções de instalação da coifa. Consulte o manual de utilização e de instalação do exaustor para mais detalhes. Se este manual não estiver disponível, ou se objetos inflamáveis (barra de utensílios, elementos murais) se encontrarem por cima do aparelho, a distância mínima é de 800mm.
- Ponha no devido lugar os elementos murais e o exaustor antes de instalar o aparelho para não o danificar.
- Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.
- Não instale o aparelho por cima de um frigorífico, de um frigorífico congelador, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa, de uma máquina de lavar e secar roupa ou de uma máquina de secar roupa.
- **Apenas os fornos equipados com um ventilador de resfriamento ① podem ser instalados embaixo deste cooktop.**
- Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma a liberar toda a superfície traseira da área de cozimento. Na frente, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)
CCP 301	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 302	288	510	270	480	45	3	≥50	≥600
CCP 600	600	510	560	480	45	3	≥50	≥600
CCP 750	750	510	720	480	45	3	≥50	≥600
CCP 900	880	510	860	480	45	3	≥50	≥600

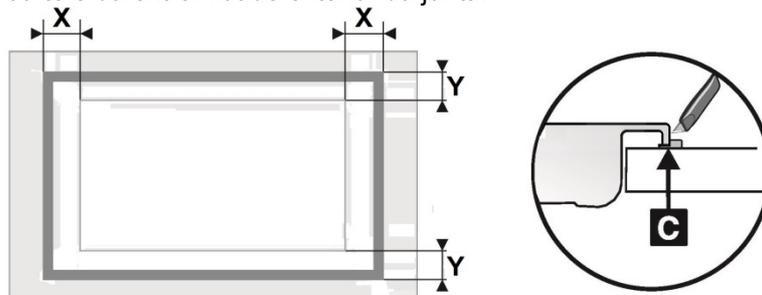


### Instalação da junta de impermeabilidade

X	10 mm
Y	15 mm

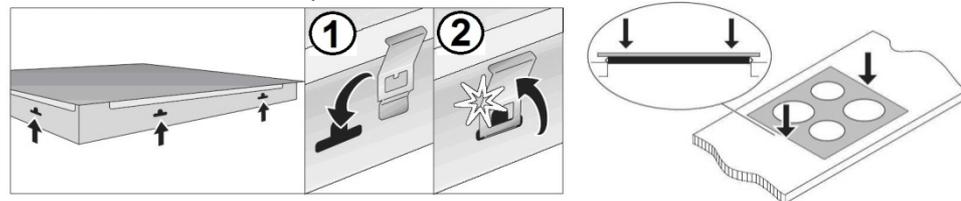
Pouse cuidadosamente a junta de impermeabilidade fornecida na extremidade exterior do corte do plano de trabalho como indicado no esquema abaixo; pressione-a com as duas mãos para que toda a sua superfície adira bem (respeite as dimensões indicadas no esquema).

Após ter embutido o aparelho no corte (ver "**Processo de instalação**") corte cuidadosamente a junta em excesso **C**. As dimensões indicadas no esquema são as do corte e da extremidade exterior da junta.



### Procedimento de instalação (com abas de fixação)

- A bancada deve ser perfeitamente nivelada;
- Lubrifique as seções do corte com uma resina impermeabilizante para prevenir qualquer deformação do plano de trabalho devido à humidade. A resina deve resistir ao calor;
- Coloque no devido lugar as molas fornecidas;
- Passe o cabo de ligação elétrica pelo corte;
- Inserir o cooktop na parte recortada;
- Pressionar com firmeza por cima.



### LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

- A ligação deve ser efetuada **APENAS** por um profissional qualificado.
- A ligação à terra da instalação elétrica deve estar em conformidade com as regulamentações e as normas em vigor.
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do setor do usuário. Um electricista deve verificar a tensão com ajuda do instrumento de medida apropriado!
- A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
- No caso de uma ligação permanente à rede elétrica, será necessário intercalar um dispositivo de corte omipolar entre o aparelho e a fonte de alimentação; este dispositivo deve garantir a separação dos contatos para todos os polos de forma a garantir um corte total no caso de sobretensão de categoria III.

- Quando terminar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão devem ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

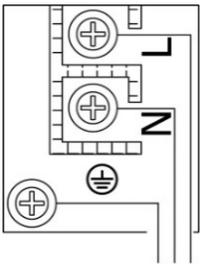


- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação elétrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das ligações!
- Ligar o fio terra ao terminal identificado pelo símbolo de terra normalizado.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com uma abraçadeira que o protege contra o arranque.
- Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os queimadores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.
- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Os danos não estão cobertos pela garantia.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois essa parte aquece muito durante o funcionamento.

### Esquema das ligações

Para a ligação, pode-se usar:

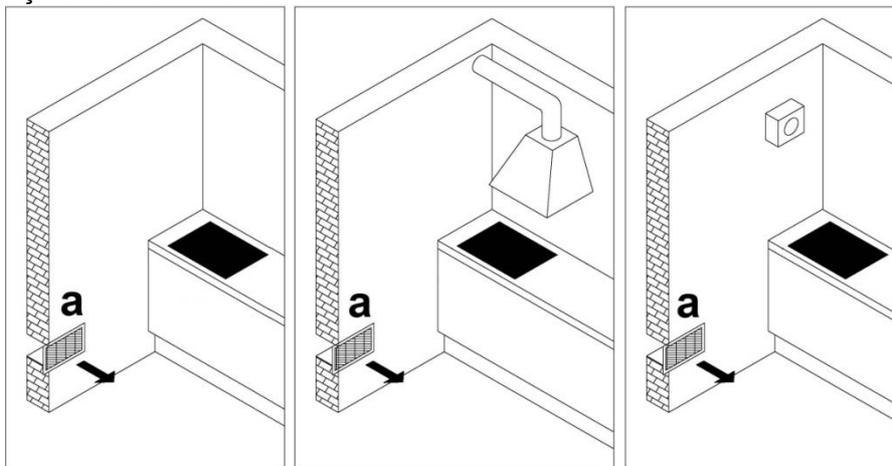
- H05VV-F – 3x1,5mm<sup>2</sup>



LINHA	L	CASTANHO
TERRA		AMARELO / VERDE
NEUTRO	N	AZUL

### LIGAÇÃO À ENTRADA DE GÁS

- Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás. Apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço pós-venda está habilitado a efetuar essa intervenção.
- Antes de começar a instalação, verificar primeiro se as condições de ligação da sua residência à rede de gás natural (tipo de gás e pressão) correspondem às especificações do aparelho. As especificações do aparelho relativas à ligação ao gás constam da placa de identificação.
- O aparelho não pode ser ligado a um sistema de evacuação dos fumos de combustão.
- **AVISO:** É fundamental garantir uma ventilação suficiente ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ). A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e produtos de combustão no local onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou, instalação de um exaustor.

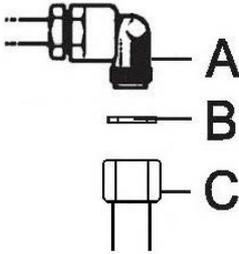


### Ligação

- O aparelho é fornecido com um adaptador para o tubo flexível para butano ou propano e uma junta de impermeabilidade não metálica (apenas em alguns modelos).
- Quando ligar o aparelho à entrada de gás, seguir as recomendações da companhia de distribuição de gás.
- O cooktop está equipado, na parte inferior, com um tubo rosqueado EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2 para a ligação à entrada de gás.
- Durante a ligação, segure firmemente no anel-cotovelo de ligação R1/2 para o impedir

de rodar.

- Para garantir a impermeabilidade dos anéis de ligação, utilize massa para junta e juntas não metálicas autorizadas.
- As juntas não metálicas são de uso único. A sua espessura não deve sofrer uma deformação de mais de 25 %.
- O aparelho deve ser ligado à entrada de gás com um tubo flexível certificado.
- O tubo flexível de ligação deve poder mexer-se livremente. Não deve ficar em contato com o painel inferior do cooktop nem com peças móveis do móvel adjacente (uma gaveta, por exemplo).
- **Após ter ligado o aparelho à entrada de gás, verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.**



- A.** Anel de ligação EN 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país) R1/2
- B.** Junta não metálica com espessura de 2 mm
- C.** Adaptador do tubo flexível para butano ou propano (em função da regulamentação sobre as ligações própria a cada país).

**Apenas utilize tubos e juntas de impermeabilidade em conformidade com as normas em vigor.** Os tubos devem ser instalados de forma a não ultrapassar um comprimento total de 2000 mm. Para facilitar a instalação e prevenir o vazamento de gás, fixe primeiro o anel de ligação rotativo ao cooktop, e depois ao tubo de gás. Inverter essa sequência pode comprometer a impermeabilidade ao gás entre o tubo e o cooktop.



**Quando terminar a instalação:**

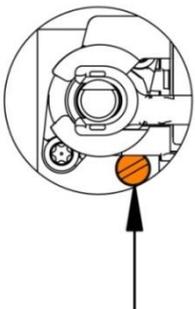
- **Verifique a impermeabilidade de todos os anéis de ligação utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama;**
- **Verifique igualmente se o tubo flexível não entra em contato com uma peça móvel (uma gaveta, por exemplo) e não está numa posição em que poderia ficar danificado;**
- **Verifique se os queimadores funcionam corretamente. A chama deve estar claramente visível e ter um cone azul-verde bem esticado. Se a chama parecer instável, aumentar a potência mínima.**

### Adaptação a um outro tipo de gás (apenas em alguns modelos)



- Não é necessário tirar o aparelho da bancada para o adaptar a outro tipo de gás.
- Antes de proceder à adaptação, desligar o aparelho da rede elétrica e fechar a válvula de gás.
- Retire a grelha de suporte, as tampas e as coroas dos queimadores.
- Substituir os injetores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injetores correspondentes ao tipo de gás escolhido (ver a tabela dos injetores). Nos queimadores duplos, os elementos de regulagem encontram-se atrás da placa de proteção do injetor principal.
- No fim da operação, substitua a antiga etiqueta por uma nova mencionando os injetores instalados.
- A categoria e os tipos de gás correspondentes que podem ser utilizados estão indicados na Tabela “Adaptação a um outro tipo de gás”.

### Ajuste do fluxo mínimo



### Instruções para o gás encanado (G110, G120, G150.1) e metano (G20, G25)

1. Acende o queimador e ajuste na posição mínima.
2. Retire os botões de controle e as juntas.
3. Gire o parafuso de ajuste até obter uma chama mínima regular:
  - no sentido anti-horário para aumentar o fluxo do gás
  - no sentido horário para reduzir o fluxo do gás
4. Remonte o manipulador e verifique a estabilidade da chama (a chama não deve apagar-se quando girar o botão rapidamente entre a posição máxima e mínima).
5. Repita o processo em todos os queimadores.

### Instruções para o gás liquidificado (GLP: G30, G31)

Aperte totalmente o parafuso no sentido horário.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	CCP 301	CCP 302	CCP 600	CCP 750
<b>A:</b> Auxiliar <b>R:</b> Rápido <b>SR:</b> Semi-rápido <b>DC4M:</b> Dupla chama <b>DC5D:</b> Dupla chama				
Tensão de funcionamento	110-220 V~ ; 60 Hz			
Tipo de gás	GLP	GLP	GLP	GLP
Potência total	4000 W	4000 W	8500 W	11500 W

	CCP 900
<b>A:</b> Auxiliar <b>R:</b> Rápido <b>SR:</b> Semi-rápido <b>DC4M:</b> Dupla chama <b>DC5D:</b> Dupla chama	
Tensão de funcionamento	110-220 V~ ; 60 Hz
Tipo de gás	GLP
Potência total	12500 W

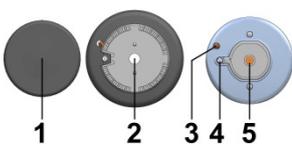
## TABELA DOS INJETORES

Queimador		A	SR	R	DC4M	DC5D	
						EXT.	INT.
Potência calorífica nominal (kW)		1,00	1,75	3,00	4,00	5,00	
<b>Ø INJETOR (mm)</b>							
GLP	G31=27,5mbar	0,50	0,65	0,85	1,00	1,00	0,44
GN	G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,50-H3	1,58-H3	0,70-H1
<b>Ø BY-PASS (DESvio) (mm)</b>							
GLP	G31=27,5mbar	0,27	0,31	0,42	0,60	FIXE	0,27
GN	G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.

## ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

PAÍS DE DESTINO	CATEGORIA	GÁS E PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO
BR	II2,3	GN ; GLP

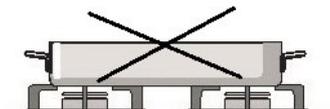
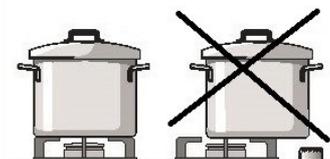
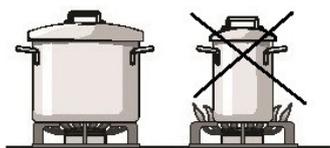
### Queimadores



- Os queimadores estão equipados com um dispositivo de segurança que controla a presença da chama. No caso de extinção acidental (líquidos que transbordam da panela, corrente de ar, etc.):
  - o dispositivo de segurança corta automaticamente a entrada do gás e impede-o de espalhar-se no ambiente;
  - um dispositivo integrado ao cooktop tenta ligar novamente o queimador (até três vezes).
- A tampa do queimador deve ser sempre posicionada com precaução. Por favor, verifique se os orifícios da coroa não estão obstruídos.

- Tampa do queimador
- Coroa do queimador com suporte da tampa
- Dispositivo de controle da chama
- Vela de ignição
- Injetor

## Panelas



- Seleccionar recipientes com dimensões adequadas para otimizar a duração de cozimento e o consumo de gás. O diâmetro dos recipientes utilizados é primordial.
- Para tirar o máximo proveito dos queimadores, utilize panelas de fundo plano com um diâmetro adequado ao queimador usado.
- Se a chama ultrapassar as beiras de uma panela muito pequena, a panela ficará danificada rapidamente e o consumo de gás será mais elevado.
- Para panelas e caçarolas com um diâmetro mais pequeno (cafeteiras e chaleiras, etc.), a potência do queimador usado deve ser regulada para que a chama cubra o fundo sem ultrapassar a beira.
- A combustão do gás necessita de oxigénio. Se os recipientes forem grandes demais, o ar chegará dificilmente ao queimador e o rendimento será menor.
- Não utilizar caçarolas com fundos côncavos ou convexos.
- Coloque sempre as panelas mesmo em cima do elemento aquecedor, sem as colocar de lado, caso contrário podem cair.
- Coloque os recipientes na grelha suporte, nunca diretamente nos elementos aquecedores. Antes de utilizar o aparelho, verifique se a grelha suporte e o chapéu do elemento aquecedor estão corretamente posicionados.
- Não coloque os grandes recipientes em cima dos elementos aquecedores ao lado dos manípulos, pois podem ficar danificadas com elevadíssimas temperaturas.
- Nunca utilize dois elementos aquecedores ou duas fontes de calor para aquecer um único recipiente.
- Não utilize pratos de fundição, grelhadores, recipientes de barro, etc. para uma cozedura longa à potência máxima, especialmente em um cooktop de vidro.
- Coloque os recipientes com precaução em cima do aparelho. Não choque com ela e não lhe faça suportar um peso excessivo.
- As placas de trabalho de inox podem escurecer se estiverem expostas a um calor excessivo. Não é recomendado utilizar recipientes em barro ou fundição para as cozeduras longas. Evite colocar uma folha de alumínio no aparelho para a proteger durante a cozedura.
- **Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador; não cubra de forma alguma várias bocas ao mesmo tempo com o mesmo recipiente porque o acúmulo de calor pode danificar o aparelho.**

QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PANELA
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm
R	22 - 24 cm
DC4M	22 - 26 cm
DC5D	22 - 26 cm

## OPERAÇÃO

### Controles

		Válvula de gás fechada
		Ignição
		Potência máxima
		Potência mínima

		Válvula de gás fechada
		Ignição
		Potência máxima
		Interno: Potência máxima Externo: Potência mínima
		Interno: Potência mínima Externo: Válvula de gás fechada

### Ignição e operação dos queimadores

#### Instruções para o usuário

Este aparelho destina-se exclusivamente ao cozimento doméstico. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e portanto perigosa.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

#### Utilização dos queimadores

- Se não utilizar o cooktop por alguns dias, aguarde alguns segundos antes de ligar os queimadores a fim de liberar qualquer ar dos tubos.
- Os queimadores do cooktop estão equipados com uma ignição automática: para ligá-los, simplesmente aperte o botão e gire-o até a pequena estrela. O aparelho utilize uma vela de ignição.
- Se a chama não se acender nos próximos cinco segundos, gire o botão de volta à posição “Válvula de gás fechada”. e repita o processo; se a ignição não funcionar por causa de uma falha elétrica ou devido à umidade nas velas de ignição, pode também acender o queimador usando um fósforo ou um isqueiro a gás.
- Para os modelos com um dispositivo de segurança (que interrompe a entrada de gás caso a chama se apague acidentalmente), é possível acender os queimadores segundo a descrição acima, mas assegure-se que **o botão fique apertado por 5 a 6 segundos após a ignição da chama**. Esse tempo é suficiente para o dispositivo de segurança e a chama fica acesa continuamente.
- Em seguida, a chama pode ser ajustada entre o nível mínimo e máximo. Qualquer ajuste entre “Válvula de gás fechada”. e a grande chama não é recomendado, pois a chama fica instável nesse intervalo e pode apagar-se.
- Para desligar o queimador, gire o botão à posição “Válvula de gás fechada”.



Após a limpeza do cooktop, verifique se os queimadores estão bem firmes no lugar e que não interferem com a ignição.

Se a chama do queimador apagar-se acidentalmente, desligue o botão e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.

A utilização de um aparelho a gás gera calor, umidade e produtos de combustão no local onde fica instalado. Verifique se a cozinha está bem ventilada, especialmente durante o uso do aparelho; não obstrua as aberturas naturais de ventilação ou, instale um exaustor. O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou instalação de um exaustor.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

**Não limpar o cooktop com um aparelho de vapor. O vapor poderia atingir os componentes elétricos e provocar um curto-circuito.**

- O aparelho deve ser limpo regularmente, de preferência após cada utilização, depois de ter resfriado.
- Para evitar as manchas de água e os depósitos de calcário, utilize um pano macio para secar as superfícies que foram limpas com água.
- O transbordamento de alimentos ferventes pode causar a descoloração das peças do queimador e do cooktop. **Limpe qualquer derramamento imediatamente.**

**Para evitar de danificar as superfícies externas do seu aparelho, não utilizar:**

- detergentes contendo soda cáustica, substâncias alcalinas, amônia, ácidos ou cloreto
- detergentes anticalcários
- removedores de manchas ou de ferrugem
- detergentes abrasivos, por exemplo detergentes em pó ou detergentes cremosos
- detergentes à base de solventes
- detergentes para lavar louça
- detergentes para grelhadores e fornos
- detergentes para vidro
- escovas ou esponjas duras e abrasivas, por exemplo palhas de aço, escovas e esponjas previamente usadas com detergentes abrasivos
- objetos afiados e pontiagudos (esses podem danificar a junta entre o caixilho e a bancada).

### **Superfícies de aço inoxidável**

Limpe as superfícies de aço inoxidável com um pano de microfibra ou com um pouco de água morna e um detergente neutro em uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.

Enfim, seque com um pano macio.

O produto de manutenção do aço inoxidável pode ser usado após a limpeza para ajudar a manter a aparência do seu aparelho e para prevenir as manchas.

Aplique levemente com um pano macio segundo as instruções na embalagem.

### **Superfícies impressas**

A impressão pode ser danificada se a sujeira (por exemplo alimentos ou líquidos contendo sal, azeite de oliva, etc.) não for retirada rapidamente.

Limpe a sujeira imediatamente.

Não utilizar produtos abrasivos nas superfícies impressas, pois isso apagaria a impressão.

### **Botões de controle**

Retire os botões de controle. Limpe os botões com um pouco de água morna e um detergente neutro com uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.

Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

### **Grelha de suporte**

Retire a trempe. Limpe com água morna e detergente neutro em uma esponja macia. Em caso de manchas secas resistentes, deixe de molho primeiro.

Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

**Não lavar a trempe na lava-louças.**

### **Queimadores**

O queimador deve ser desmontado e em seguida limpo manualmente com água morna e detergente neutro em uma esponja macia.

As peças do queimador que não podem ser retiradas devem ser limpas apenas com um pano úmido.

A vela de ignição e o dispositivo de controle da chama devem ser limpos cuidadosamente com um pano seco.

Não deixe o acendedor ficar molhado.

Após a limpeza, seque todas as superfícies com um pano limpo.

Verifique se os orifícios da coroa estão limpos e completamente secos.

A superfície da tampa do queimador perderá o brilho com o tempo. Isso é normal e não terá nenhuma incidência no funcionamento dos queimadores.

**Não limpar nenhuma peça do queimador na lava-louças.**

## **AVISOS ESPECIAIS E ANOMALIAS**

- Durante o período de garantia, qualquer reparação deve ser efetuada apenas por serviços autorizados pelo fabricante.
- Antes de iniciar qualquer intervenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica desligando o disjuntor ou retirando o cabo de alimentação da tomada.
- As intervenções e reparações não autorizadas do aparelho podem causar um choque elétrico ou um curto-circuito; portanto, não tentar efetuar reparações por si mesmo. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional qualificado.
- Em caso de pequenas anomalias, consulte as instruções seguintes para eliminar a causa.
- Notar que o serviço pós-venda não é coberto pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada pela ligação errada ou por uma utilização não conforme. Nesse caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.

Seguem abaixo alguns conselhos para resolver problemas comuns.

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A chama do queimador está irregular / instável.	Ajuste incorreto da potência de gás.	Um profissional deve verificar o tubo de gás!
A chama do queimador muda de repente.	Montagem incorreta das peças do queimador.	Montar as peças do queimador corretamente.
O acendimento do queimador é muito lento.	Montagem incorreta das peças do queimador.	Montar as peças do queimador corretamente.
A chama apaga-se logo após a ignição.	O botão não foi apertado o tempo suficiente ou com bastante força.	Manter o botão apertado durante mais tempo. Antes de soltar o botão, aperte firmemente em cima.
A grelha mudou de cor ao redor dos queimadores.	Fenômeno normal provocado pela temperatura elevada.	Limpar a grelha com um produto de manutenção para o metal.
A alimentação elétrica geral não funciona.	O fusível pode estar queimado.	Verificar o fusível e substituí-lo se necessário.
O acendedor elétrico dos queimadores não funciona.	Resíduos de alimentos ou de detergente entre a vela de ignição e o queimador.	Desmontar o queimador e limpar com cuidado a abertura entre a vela de ignição e o queimador.
A tampa do queimador está suja.	Manchas normais.	Limpar a tampa com um produto de manutenção para o metal.

Se, apesar dos conselhos acima, não conseguir resolver o problema, contate o nosso serviço pós-venda.





CRISS COMMERCIAL LTDA  
RUA IBITINGA, 566  
SAO PAULO – SP – BRASILE  
TEL +55 11 2844100  
[www.crissair.com.br](http://www.crissair.com.br)