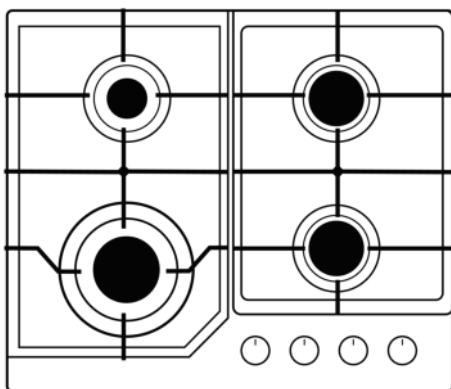




ENCIMERA DE GAS

GAS HOB
TABLE DE CUISSON À GAZ
FOGÃO A GAS



JAMA230BN
JAMA3BB
JAMA3BN1
JAMA3BX1
JAMA4BX

JAMA4BN1
JAMA4BN
JAMA4BX1
JAMA4BX1A
JAMA575BN
JAMA575BX

MANUAL
DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manual dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Prefacio

Gracias por elegir esta cocina de gas. Para usar este aparato correctamente y evitar cualquier posible riesgo, lea estas instrucciones antes de usar el aparato, y guárdelas en un lugar donde las pueda encontrar fácilmente para futuras consultas.

Si tiene dudas sobre cualquier dato incluido en este manual de instrucciones, contacte con nuestro departamento de atención al cliente.

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño en personas u objetos, o sobre el propio aparato, que esté causado por una in-correcta instalación o un uso inapropiado y no conforme con las instrucciones de este aparato.

Queda reservado el derecho del fabricante de hacer cualquier modificación en el producto que pueda ser considerada importante, sin poner en peligro las principales características funcionales y de seguridad del producto en sí.

Este aparato está destinado para su uso en un ambiente doméstico y no comercial.

ÍNDICE



Prefacio

Advertencias de seguridad

Instrucciones de seguridad	3
Instalación	4
Seguridad infantil.....	5
Funcionamiento	6
Mantenimiento y limpieza.....	8
Información ambiental.....	8

Instrucciones para uso y mantenimiento

Descripción del aparato.....	9
Cómo usar el aparato	10
Seguridad y consejos para ahorrar energía.....	11
Mantenimiento y limpieza	12

Instrucciones técnicas

Instrucciones de funcionamient...	14
Posición.....	14
Instalación del aparato	15
Conexión de gas	16
Especificación de gas.....	17
Conexión eléctrica.....	18
Conversión de gas.....	18
Resolución de problemas.....	19



Garantía

SEGURIDAD ELÉCTRICA: DESCONEXIÓN DE LA RED

Se debe instalar una toma de corriente cerca del equipo y ser fácilmente accesible.

Instrucciones de seguridad

- Lea estas instrucciones antes de la instalación o uso del aparato.
- Guarde este manual de instrucciones para futuras referencias.
- Si este aparato se regala o vende a otra persona, asegúrese de entregar el manual de instrucciones al nuevo usuario.
- El fabricante no se hace responsable si se incumplen estas normas de seguridad.
- Los siguientes símbolos son para facilitar la comprensión de las instrucciones, para que pueda prevenir accidentes y disfrutar de un uso más cómodo.
- Lea las siguientes instrucciones adecuadamente y asegúrese de entenderlas.

 Peligro/Advertencia	No cumplir esta nota puede provocar lesiones graves o muerte.
 Precaución	No cumplir esta nota puede provocar lesiones graves o muerte.

■ Significado de los siguientes símbolos:



Precaución



Sin acceso



Prohibido hacer fuego



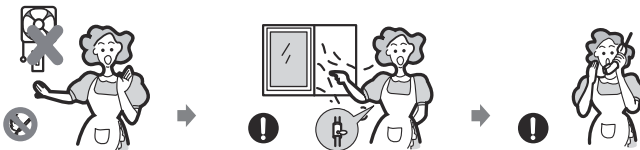
Advertencia

Precaución

■ Si hay una fuga de gas, siga las siguientes pautas:

- No encienda la luz.
- No apague ni enchufe ningún aparato eléctrico y no toque ninguna toma de corriente.
- No use el teléfono.

- 1 Deje de usar el producto y cierre la válvula media.
- 2 Abra la ventana para ventilar.
- 3 Póngase en contacto con el servicio técnico, usando el teléfono cuando esté fuera de la estancia y lejos del aparato.



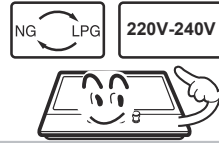
Instalación

⚠ Advertencia

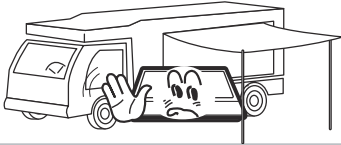
- Este aparato debe ser instalado de acuerdo con la normativa vigente y ubicado en un ambiente bien ventilado.



- Antes de la instalación, asegúrese de que el suministro eléctrico y de gas cumplen con el tipo especificado en la placa de características



- Este dispositivo no se puede instalar en yates o caravanas. No utilice este aparato como calentador de espacio.



- La tubería de gas y el cable de corriente debe estar instalado de tal manera que no toque ninguna parte del aparato.



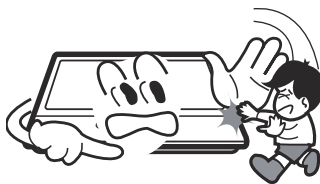
⚠ Peligro

- Este aparato debe ser instalado por personal cualificado.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se encuentran en la placa de características.
- Quite todo el embalaje antes de usar el aparato.
- Después de desenvolver el aparato, compruebe que el producto no se encuentra dañado y que el cable de conexión está en perfecto estado. En caso contrario, contacte con el distribuidor antes de instalar el aparato.
- Los armarios contiguos y todos los materiales usados en la instalación deben ser capaces de soportar como mínimo una temperatura de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que esté ubicado el aparato durante el uso.
- En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador correspondiente y no intente volver a encenderlo durante al menos un minuto.
- El uso de una encimera de gas genera calor y humedad en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertos los huecos de ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánico (como una campana de extracción).
- El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir aún más ventilación. Quizás sea necesario abrir una ventana o disponer de ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica donde la haya.

Seguridad Infantil

Advertencia

- No permita que los niños jueguen cerca o con este aparato.



Peligro

- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos.
- Los niños también pueden hacerse daño tocando las sartenes o las ollas de la cocina.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con falta de experiencia, y/o falta de capacidades sin supervisión.

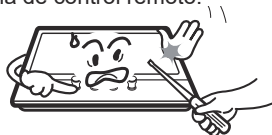
Durante el uso

Advertencia

- La cocina tan solo tiene un uso culinario doméstico.



- No altere este aparato. El panel del hornillo no está diseñado para operar desde un temporizador externo o sistema de control remoto.



- El uso de la encimera de gas genera calor y humedad en la estancia donde se haya instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, mediante ventilación natural o aparatos de ventilación mecánica (campana extractora).



- No use este aparato si está en contacto con agua. No manipule el aparato con las manos húmedas.



- La superficie de cocción comienza a calentarse cuando el aparato está en uso. Tome todas las precauciones



- No use prendas grandes, toallas o similares que puedan prender.



- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté cocinando.



- Las sartenes con base inestable o irregular no deberían colocarse sobre la cocina, ya que si se vuelcan o derraman puede producirse un accidente.



Durante el uso

- No utilice materiales inflamables para limpiar el aparato.



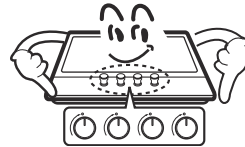
- A los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles les afecta el calor, por lo que no deben colocarse ni encima ni debajo de la unidad de cocina.



- No eche spray por los alrededores del aparato cuando esté en funcionamiento.



- Asegúrese que los mandos están cerrados cuando no se utilicen.



Peligro

- La cocina tan solo tiene uso culinario doméstico. No se ha diseñado con fines comerciales ni industriales.
- Si utiliza la cocina durante un tiempo prolongado, consiga más ventilación abriendo una ventana o subiendo el nivel de velocidad del extractor.
- Use guantes para coger cualquier sartén o utensilio de cocina ya que estarán calientes.
- No deje cerca de la cocina en funcionamiento objetos con sensibilidad a prender.
- No deje las agarraderas o los guantes mojados o húmedos, por que esto puede causar la transferencia de calor al material rápidamente y el riesgo de prender tu mismo.
- Utilice solamente los quemadores después de colocar sartenes y ollas. No caliente ninguna sartén ni olla sin nada en el interior.
- No utilice platos de plástico ni de aluminio en la cocina.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables no entran en contacto con las superficies calientes del electrodoméstico.
- No utilice un paño de cocina en lugar de un agarrador para las ollas. Objetos tales como, ropa pueden prender fuego muy rápidamente.
- Cuando utilice utensilios de cocina de cristal, asegúrese que son específicos para cocinar. Si la superficie está fabricada con cristal endeble, apague el aparato para evitar errores eléctricos.
- Apague siempre el control de los quemadores antes de quitar el utensilio de cocina en cuestión.
- Vigile cuidadosamente los alimentos que son fritos con altos niveles de temperatura. Siempre caliente el aceite lentamente y observe mientras se calienta. Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible.
- Los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, espere a que se enfríe.

Mantenimiento y limpieza

⚠ Advertencia

- Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos.



- Este aparato sólo debe ser reparado por personal cualificado o el servicio técnico. Solo se pueden utilizar repuestos y piezas aprobados por el fabricante.



⚠ Peligro

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la cocina de la red eléctrica.
- No debe usar vapor ni ningún otro elemento de limpieza con altas presiones para limpiar el aparato.

Información medioambiental



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.



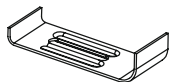
Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

Descripción del aparato

Modelo	Placa superior	Dimensiones An*Fo*Al	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	Σ Qn
JAMA230BN	Cristal	520*300*90	Tipo de encendido continuo	Hilo G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Rápido (1), Auxiliar(1)	4.0kW
JAMA3BB	Cristal	600*510*90				Triple-Corona (1), Semi-rápido (1), Auxiliar(1)	6.05kW
JAMA3BN1	Cristal	600*510*90					
JAMA3BX1	Acero inoxidable	590*510*90					
JAMA4BX	Acero inoxidable	590*510*90				Rápido (1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	7.5kW
JAMA4BN1	Cristal	600*510*110				Triple-Corona (1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	7.8kW
JAMA4BN	Cristal	600*510*90					
JAMA4BX1/ JAMA4BX1A	Acero inoxidable	590*510*90					
JAMA575BN	Cristal	750*510*90				Triple-Corona (1), Rápido (1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	10.8kW
JAMA575BX	Acero inoxidable	750*510*90					

Accesorios



Soporte
(2 para encimera de 30cm)
(4 para encimera de 60/75cm)



Esponja
(2 para encimera de 30cm)
(4 para encimera de 60/75cm)



Tornillo
(2 para encimera de 30cm)
(4 para encimera de 60/75cm)



Inyector
(2 para encimera de 30cm)
(3 para JAMA3BB /
JAMA3BN1 / JAMA3BX1)
(4 para encimera de 60cm)
(5 para encimera de 75cm)



Codo de tubería
de gas(1)

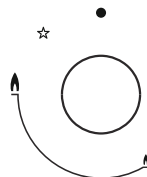


Manual de
instrucciones(1)

Como usar el aparato

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, cerca de cada mando de control

- Circulo negro: gas apagado
- 🔥 Llama larga: ajuste máximo
- 🔥 Llama pequeña: ajuste mínimo



- El ajuste mínimo es el que se encuentra al final al contrario de las agujas del reloj.
- Todas las posiciones de operación deben ser seleccionadas entre la posición máxima y la posición mínima.
- El símbolo en el panel junto a la ruleta de control indicará a qué hornillo corresponde.

Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo en cada quemador, el cuál está diseñado para detener los escapes de gas.

Para encender el hornillo:

- Presione la perilla de control en el hornillo que desee enchufar y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición máxima.
- Si mantiene presionada la perilla, el arranque automático del hornillo se activará.
- Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que la llama aparezca. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de manipular el dispositivo, abra la puerta y/o espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar otro encendido
- Después de este intervalo de 15 segundos, para regular la llama, siga girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la llama tenga el nivel adecuado. La posición de funcionamiento debe estar entre la posición máxima y mínima.
- Para apagar el hornillo, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta el final, hasta la posición de gas apagado.
- En caso de corte de corriente, los hornillos pueden ser enchufados usando con cuidado un mechero o cerilla.

Seguridad y consejos para ahorrar energía

- El diámetro de la parte trasera de la cacerola debería corresponder con la tabla siguiente para el buen funcionamiento del hornillo.

QUEMADORES	CACEROLAS	
	min.	max.
Triple-Corona	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi-rápido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



■ **No utilice utensilios de cocina que sobrepasen los bordes del hornillo.**

NO		SI	
	No use utensilios pequeños en los hornillos grandes. Las llamas nunca deben sobrepasar los lados del utensilio en cuestión.	Use siempre utensilios que sean adecuados para cada hornillo, para evitar fugas de gas.	
	Evite cocinar sin tapa o con la tapa colocada a la mitad.	Coloque una tapa en el utensilio.	
	No use recipientes con la parte inferior convexa o cóncava.	Utilice solamente cacerolas, sartenes con la parte trasera gruesa.	
	No coloque los utensilios de cocina desplazados del centro del hornillo.	Siempre coloque los utensilios en el centro del hornillo, nunca en el lado.	
	No use recipientes de gran diámetro en los quemadores cerca de los controles, ya que el recipiente puede tocar los controles o quedar tan cerca de ellos que puede aumentar la temperatura de esta área y causar daños.		
	Nunca coloque los utensilios directamente en la parte superior del quemador.	Coloque los utensilios de cocina en la parte superior del trípode.	
	No coloque ningún elemento entre los soportes y las sartenes porque puede provocar serios daños en el producto.		
	No utilice utensilios que pesen demasiado para evitar daños en la superficie de cocción.	Sostenga el mango de la olla con cuidado cuando ésta esté en el hornillo.	



No es recomendable usar sartenes para asar y freír o parrillas de piedra calientes simultáneamente en varios hornillos porque la acumulación de calor resultante puede causar daños en el aparato. Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.











No toque las parrillas sobre los quemadores mientras estén en uso. Tan pronto como el líquido empiece a hervir, baje la intensidad de la llama para mantener el líquido hirviendo a fuego lento.

Mantenimiento y limpieza



- La limpieza solo se puede llevar a cabo cuando el aparato esté completamente frío.
- El aparato debe ser desconectado de la corriente, antes de comenzar la limpieza.
- Limpie el aparato regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados causarán daños en la superficie del aparato. Usted debería limpiar usando agua y un poco de líquido.

UTILIZABLE	NO UTILIZABLE	
 Ropa suave	 Esponja de Nylon	 Esponja de metal
 Detergente neutro	 Aceite de consumo	 Detergente ácido
	 Abrasivos	 Disolvente

Soporte para sartenes, mandos de control

- Quite el soporte de la sartén.
- Limpielo con un paño húmedo.
- Séquelo todo con un paño seco y suave.

Placa superior

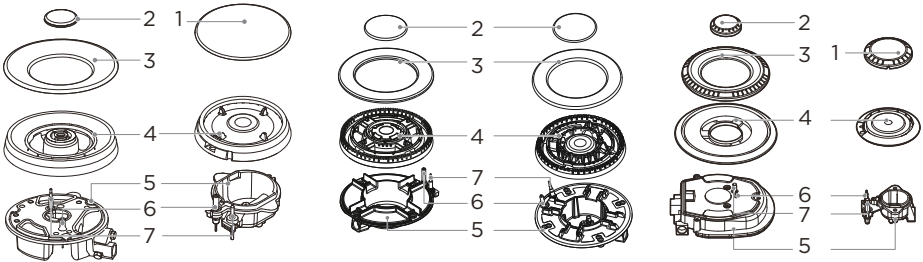
- Limpie la placa superior usando un paño suave bien escurrido.
- Seque la placa superior completamente después de la limpieza.
- Quite la comida salada o los líquidos de los hornillos tan pronto como sea posible para evitar el riesgo de corrosión.
- Las partes de acero inoxidable del aparato pueden perder color. Esto es normal, debido a las altas temperaturas. Cada vez que el aparato esté en uso estas partes deben limpiarse con un producto adecuado para el acero inoxidable.

Mantenimiento y limpieza

HORNILLOS

- Las tapas y los cálices de los quemadores pueden retirarse para su limpieza.
- Lave las tapas y los cálices de los quemadores con agua caliente jabonosa y retire las marcas con una pasta limpiadora suave.
- En caso de que cueste eliminar las marcas, puede utilizar, llevando cuidado, un estropajo de níquel bien impregnado en jabón.
- Tras la limpieza, asegúrese de secar con un paño suave.

■ Vuelva a montar el hornillo auxiliar, semi-rápido, rápido y el hornillo triple corona como sigue:



1. Coloque el difusor de llama (4) en la copa del quemador (5), de forma que el dispositivo de ignición y el dispositivo de seguridad de llama se expandan hacia sus respectivos agujeros. El difusor debe hacer un click para indicar que ha encajado correctamente.
2. Posicione la tapa del quemador (1,2,3) sobre el difusor (4), para que los enganches encajen en sus respectivos huecos.



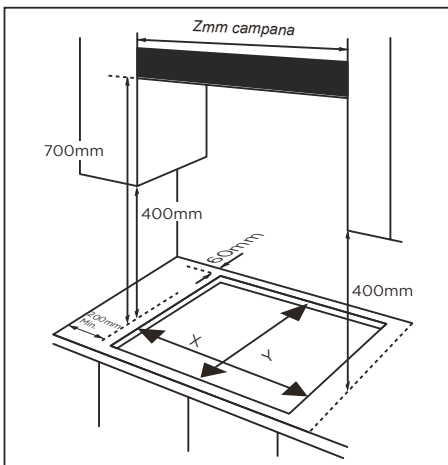
- Coloque las partes en el orden correcto después de limpiarlo
- No mueva ni la tapa ni la parte trasera.
- Los fogones deben de encajar exactamente en el hueco.

Instrucciones de uso

Advertencia

- No modifique ni altere este aparato.
- Este aparato sólo debe instalarlo un profesional técnico o instalador autorizados.
- Antes de comenzar la instalación, asegúrese que las condiciones de suministro local (naturaleza y presión del gas) y la configuración del aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato están indicadas en la etiqueta del producto o en la placa de características.
- Este aparato no viene conectado a un equipo de evacuación de productos de combustión. Debe conectarse de acuerdo con la normativa de instalación vigente. También se debe prestar especial atención a las regulaciones relativas a la ventilación.
- Antes de la instalación, apague el suministro de gas y la corriente eléctrica del aparato.
- Todos los aparatos que incluyan cualquier componente eléctrico deben tener toma de tierra.
- Asegúrese de que el gas y el cable de electricidad son instalados de manera que no toquen ninguna parte del aparato que pueda calentarse.
- La tubería de gas no debe quedar doblada ni bloqueada por ningún objeto.
- Compruebe las dimensiones del aparato al igual que las dimensiones del hueco a cortar en la unidad de cocina.
- Los paneles sobre la superficie de trabajo que estén directamente sobre el aparato deben ser de material no inflamable. Tanto la superficie como el pegamento deben ser resistentes, para prevenir el deterioro.
- Enchufe el aparato y encienda todos los hornillos, uno tras otro. Compruebe que la llama es azul sin puntas amarillas. Si los quemadores presentan alguna anomalía, verifique lo siguiente:
 - La tapa del quemador está colocada correctamente.
 - El difusor está colocado correctamente.
 - El hornillo está alineado verticalmente con la tetina del inyector.
- Debe realizarse una prueba de funcionamiento completa y una comprobación de escapes de gas para una instalación más adecuada.
- La manguera flexible debería ser instalada para que no entre en contacto con partes móviles de la superficie de la encimera y no pase hacia cualquier espacio en el que se pueda ver afectada.
- Las piezas se lubrican en el proceso de fabricación para cumplir con los requisitos de vida útil de las placas.

Posicionamiento

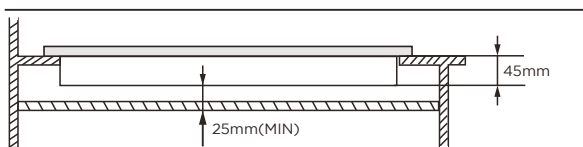


DIMENSIONES REQUERIDAS PARA INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA CON UNA CAMPANA EXTRACTORA ARRIBA

Modelo	X	Y	Z
JAMA230BN	262	480	300
JAMA3BB	560	480	600
JAMA3BN1	560	480	600
JAMA3BX1	560	490	600
JAMA4BX	560	480	600
JAMA4BN1	560	480	600
JAMA4BN	560	480	600
JAMA4BX1/JAMA4BX1A	560	480	600
JAMA575BN	560	480	750
JAMA575BX	560	490	750

• **Este electrodoméstico debe integrarse en una unidad de cocina o encimera de 600 mm, siempre que se guarden las siguientes distancias mínimas;**

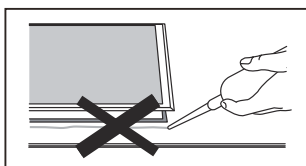
- ✓ Los bordes de la placa deben estar a una distancia mínima de 60 mm de una pared lateral o trasera.
- ✓ Debe haber 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal que quede directamente encima de ella.
- ✓ Debe haber 400 mm entre las superficies de la encimera, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el borde exterior de la encimera. Si la parte inferior de la superficie horizontal es inferior a 400 mm, debe estar al menos a 50 mm de los bordes exteriores de la encimera.
- ✓ Debe haber un espacio libre de 50 mm alrededor del aparato y entre la superficie de la encimera y cualquier material combustible.
- ✓ Debe dejar un espacio de al menos 25 mm y como máximo 45 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que se encuentre debajo de él.



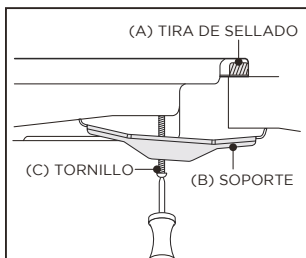
- Para instalar un horno bajo una encimera, éste debe tener ventilación forzada.
- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.
- El tamaño del corte debe obedecer las instrucciones.

Instalación del aparato

1. Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el difusor; y dé la vuelta al aparato con cuidado, situándolo sobre una superficie acolchada. Asegúrese de que los dispositivos de ignición y de seguridad no se dañan durante este proceso.
2. Adhiera la esponja al borde sobre el perímetro inferior del aparato.
3. No deje huecos sin esponja de sellado en ningún punto del perímetro.



No use silicona para adherir el aparato al hueco. Esto dificultará mover el aparato y sacarlo del hueco en un futuro, sobre todo si éste necesita ser reparado.

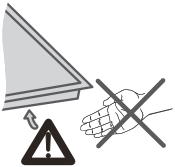
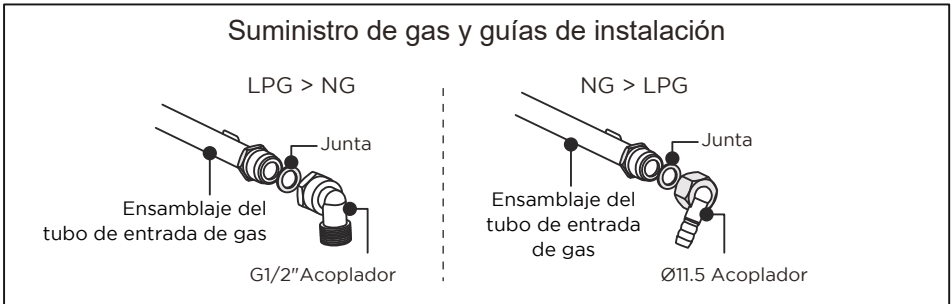


1. Coloque el soporte (B) alineándolo sobre los orificios del tornillo. Hay un conjunto de orificios de tornillos en cada esquina de la placa (H) Apriete ligeramente un tornillo (C) hacia el soporte (B), para que el soporte se una a la placa, así podrá ajustar la posición.
2. Vuelva a dar la vuelta con cuidado a la encimera y luego introdúzcala suavemente en el orificio de abertura que ha recortado.
3. En la parte inferior de la encimera, ajuste los soportes en la posición adecuada a la mesa de trabajo. Después apriete los tornillos (C) para asegurar que esté fijada en su posición.

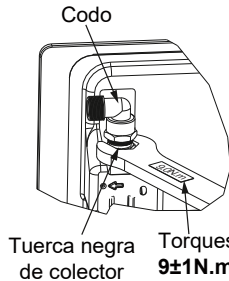
Conexión de gas



- Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes en el país en el que se va a utilizar el aparato.
- Este aparato se suministra para funcionar con GLP y gas natural. La conversión para su uso con GLP y gases naturales solo debe ser realizada por una persona calificada.



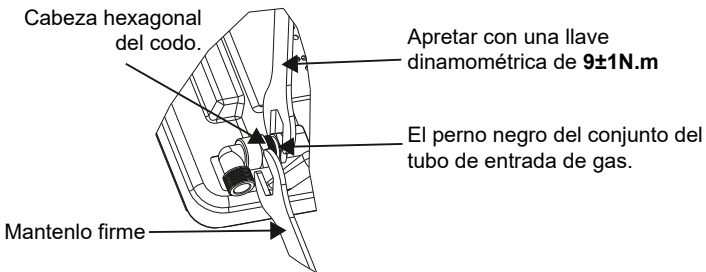
Instalación de electrodomésticos
Nota: Use guantes protectores para manipular la encimera.



! ¡Precaución!

Si es necesario ajustar o instalar el codo, se permite solo una llave de torsión con **9±1N.m**, y trabajar en la tuerca negra del colector en lugar de en el codo.

(1) Ajuste de la dirección del codo

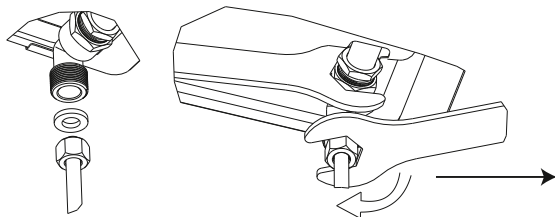


Después de aflojar el codo, ajuste la interfaz del codo en la dirección requerida según sea necesario y mantenga la cabeza hexagonal del codo inmóvil con una llave. Utilice una llave dinamométrica de **9±1 N.m** para apretar el perno negro del conjunto del tubo de entrada de gas. Asegúrese de que el par de torsión de la llave esté dentro del rango requerido para evitar la rotura del codo o daños causados por una fuerza excesiva.

Después de apretar la instalación, verifique si las piezas están en buenas condiciones y pruebe la hermeticidad para garantizar la estanqueidad de la instalación. El instalador es responsable de los resultados del proceso.

(2) Instalación de la encimera de gas

¡Este aparato debe ser instalado por un ingeniero de seguridad de gas registrado!



No use demasiada fuerza al apretar; De lo contrario, provocará la fractura del codo o la deformación y fuga del anillo de goma.

Tenga en cuenta que se debe utilizar la llave dinamométrica para apretar con un par de **10 N.m**. El par máximo no puede exceder los **20N.m**.

Conexión gas

La conexión de gas debe estar ubicada en una posición en la que se pueda acceder a la llave de paso. El extremo del punto de conexión de entrada de la placa de gas tiene una rosca de 1/2" que permite:

- Una conexión fija
- Conexión mediante tubo flexible

El sello hermético suministrado debe insertarse entre la salida del colector y el suministro de gas. Debe evitar que el tubo entre en contacto con las partes móviles del mueble de cocina (por ejemplo, un cajón) y evitar el acceso a los espacios que puedan quedar obstruidos.



¡Peligro de fugas!

Si se manipula alguna conexión, revisar el sello.

El fabricante no se hace responsable de las fugas de las conexiones después de su manipulación.

Especificación de gas

Modelo	Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio (mm)			
		Triple-Corona	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
JAMA230BN	G20 20mbar	/	1.30	/	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	/	0.50
JAMA3BB	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
JAMA3BN1	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA3BX1					
JAMA4BX	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
JAMA4BN1	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
JAMA4BN	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA4BX1					
JAMA4BX1A					
JAMA575BN	G20 20mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
JAMA575BX	G30 29mbar	0.93	0.87	0.66	0.50

Conexión eléctrica

- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Este aparato está diseñado para ser conectado a una fuente de alimentación de CA de 220-240V, 50Hz-60Hz.
- Los cables del cable de red están coloreados de acuerdo con el siguiente código;

- Verde / Amarillo = Tierra

- Azul = Neutral

- Marrón = En vivo



- **El alambre de color verde y amarillo debe estar conectado al terminal marcado con la letra E o con el símbolo de tierra.**

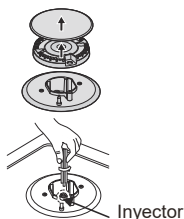
Ajustes de gas



- Tome precauciones en todas las operaciones y ajustes cuando vaya a llevar a cabo la conversión de un gas a otro.
- Todo el trabajo debe ser realizado por un técnico calificado.
- Antes de comenzar, apague el suministro de gas y electricidad al aparato.

1

Cambie el inyector de las hornillas.



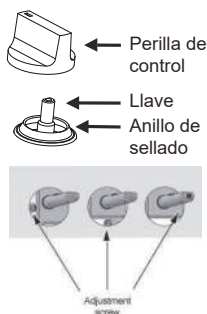
Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el difusor.

Desatornille el inyector usando una llave de tubo de 7mm y sustitúyalo por el inyector especificado para el nuevo suministro de gas. Vuelva a montar todos los componentes.

Después de hacer el cambio de inyector, es aconsejable asegurarse de que queda firmemente apretado.

2

Ajuste del nivel mínimo de la llama.



1. Gire la perilla hasta el mínimo.
2. Retire la perilla de la llave y coloque un destornillador de punta fina en el centro del eje de la llave.
3. El ajuste correcto se obtiene cuando la llama tiene una longitud de aproximadamente 3 - 4 mm.
 - Para el gas butano / propano, el tornillo de ajuste debe estar bien atornillado.
 - Vuelva a colocar el mando de control.
 - Asegúrese de que la llama no se apague girando rápidamente desde Flujo máximo hasta Flujo mínimo. Si lo hace, retire el mando de control y realice otros ajustes en el flujo de gas, probándolo de nuevo una vez que se haya realizado el ajuste.
4. Repita este proceso para cada uno de los grifos de gas.



- No desmonte ni modifique la llave. En caso de avería, cambie toda la llave.
- Antes de colocar los hornillos de nuevo en el plato superior, asegúrese que el inyector no está bloqueado.
- Debe llevar a cabo una prueba de funcionamiento completa y una comprobación de posibles fugas de gas después del proceso de conversión de gas (puede utilizar agua jabonosa o un detector de gas).
- * Después de completar la conversión, un técnico o instalador cualificado deberá marcar la categoría de gas correcta en la placa de características, y eliminar la marca anterior.

Solución de problemas

- Las reparaciones deben hacerlas técnicos con licencia. Una reparación inapropiada puede provocar peligro para usted y otros.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Sin embargo, algunos problemas más simples pueden ser resueltos de la siguiente manera:

Problema	Posible causa	Solucion
No enciende	No hay llama.	Compruebe la corriente de electricidad.
	La tapa del quemador está mal montada	Ensamble la tapa correctamente.
	La corriente de gas está cerrada.	Abra la corriente de gas completamente.
Mal encendido	La corriente de gas no está correctamente abierta.	Abra la corriente de gas correctamente.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente.
	El enchufe de arranque está contaminado con alguna sustancia extraña.	Limpie la sustancia extraña con un paño seco.
	Los quemadores están mojados.	Seque la tapa de los quemadores correctamente.
	Los huecos en el esparcidor de llama están congestionados.	Limpie el esparcidor de llama.
Produce ruido cuando se quema y se enciende	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente.
La llama se apaga durante el uso	Dispositivo de seguridad de llama sucio.	Limpie el equipo de supervisión de la llama.
	El producto que se estaba cocinando se ha derramado.	Apague el hornillo. Espere un minuto y reinicie la zona.
	Una fuerte corriente de aire ha apagado la llama.	Apague la zona y compruebe si hay corrientes en el área de cocción, como ventanas abiertas. Espere un minuto y vuelva a encender la zona
Llama amarilla	Los orificios en el esparcidor de llama están obstruidos.	Limpie el difusor.
	Se usa diferente gas.	Compruebe el gas que usa.
Llama inestable	La tapa del quemador está mal montada	Monte la tapa correctamente
Huele a gas	Fuga de gas.	Pare de usar el producto y cierre la válvula. Abra la ventana para ventilar. Contacte con nuestro servicio técnico usando un móvil fuera.



■ Si el problema no se soluciona, contacte con su servicio técnico mas cercano

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cerrillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios
sin previo aviso para la mejora del producto.**

Preface

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care center.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

CONTENTS



Preface

Safety Warning

- 3 Safety Instructions
- 4 Installation
- 5 Child and People Safety
- 6 During Use
- 8 Cleaning and Service
- 8 Environmental Information

Instructions for use and maintenance



- 9 Description of the appliance
- 10 How to Use the appliance
- 11 Safety and Energy saving advice
- 12 Cleaning and Maintenance

Technical instructions

- 14 Using instructions
- 14 Positioning
- 15 Installing the appliance
- 16 Gas Connection
- 17 Gas Specification
- 18 Electrical Connection
- 18 Gas adjustment
- 19 Troubleshooting

Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user. The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed. The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently. Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



Caution



No Access



No Fire Tool



Must Do



- **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.
 - 1 Stop using the product and close the middle valve.
 - 2 Open the window to ventilate.
 - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

Installation

Warning

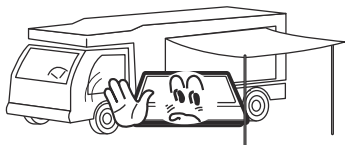
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. Do not use this appliance as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



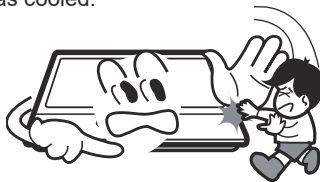
Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open 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.

Child and People Safety

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.



Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

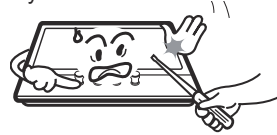
During Use

Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is Well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.

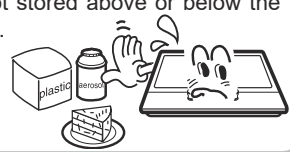


During Use

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



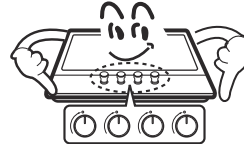
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

Cleaning and Service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



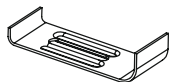
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Description of the appliance

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
JAMA230BN	Glass	520*300*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Rapid(1), Auxiliary(1)	4.0kW
JAMA3BB	Glass	600*510*90				Triple-Crown(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	6.05kW
JAMA3BN1	Glass	600*510*90					
JAMA3BX1	Stainless Steel	590*510*90					
JAMA4BX	Stainless Steel	590*510*90				Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.5kW
JAMA4BN1	Glass	600*510*110				Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.8kW
JAMA4BN	Glass	600*510*90					
JAMA4BX1/ JAMA4BX1A	Stainless Steel	590*510*90					
JAMA575BN	Glass	750*510*90				Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	10.8kW
JAMA575BX	Stainless Steel	750*510*90					

Accessories



Bracket
(2 for 30cm)
(4 for 60/75cm)



Sponge
(2 for 30cm)
(4 for 60/75cm)



Screw
(2 for 30cm)
(4 for 60/75cm)



Injector
(2 for 30cm)
(3 for JAMA3BB / JAMA3BN1 / JAMA3BX1)
(4 for 60cm) (5 for 75cm)



Elbow(1)

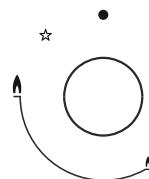


Instruction Manual(1)

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.		
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**











■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable	
 Soft cloth	 Nylon Brush	 Metal Brush
 Neutral Detergent	 Edible Oil	 Acidic/Alkali Detergent
	 Abrasive	 Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top Plate

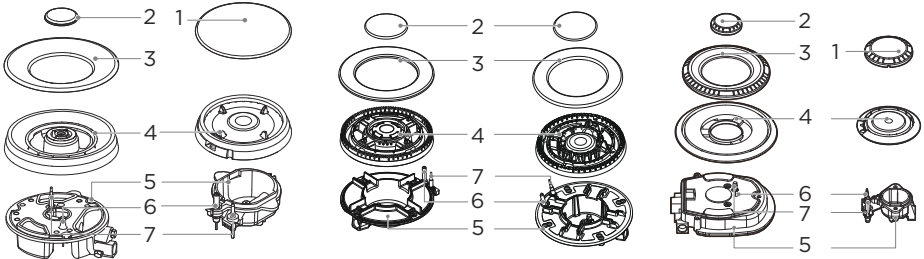
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Cleaning and Maintenance

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

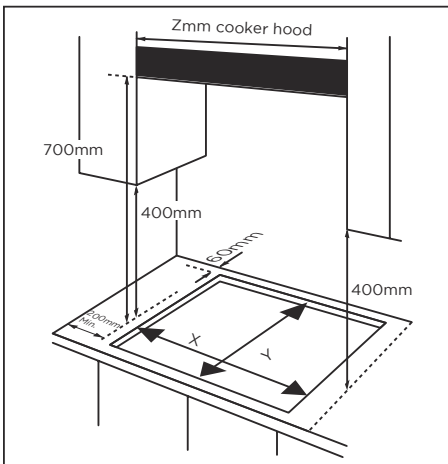
- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.
- **PERIODIC MAINTENANCE** : speak with your local **Authorised Service Centre** periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

Using instructions

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping.
- If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation. The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

Positioning

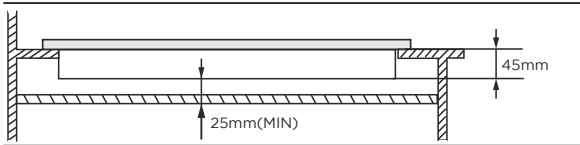


CLEARANCES REQUIRED WHEN FITTING THE HOB WITH A COOKER HOOD ABOVE

Model	X	Y	Z
JAMA230BN	262	480	300
JAMA3BB	560	480	600
JAMA3BN1	560	480	600
JAMA3BX1	560	490	600
JAMA4BX	560	480	600
JAMA4BN1	560	480	600
JAMA4BN	560	480	600
JAMA4BX1/JAMA4BX1A	560	480	600
JAMA575BN	560	480	750
JAMA575BX	560	490	750

■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

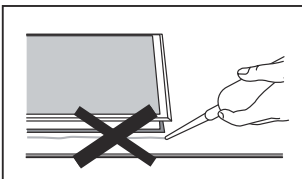
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

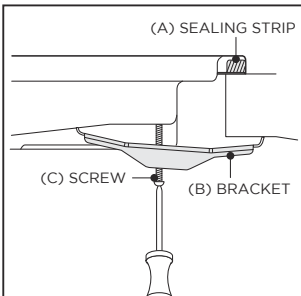
Installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



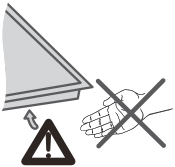
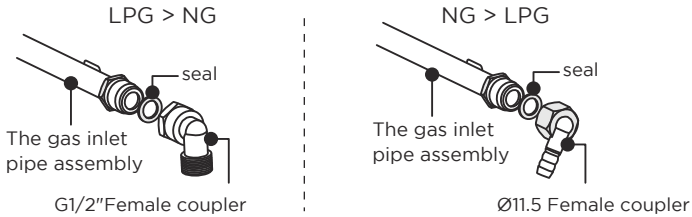
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas Connection



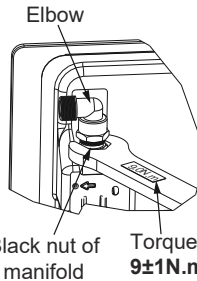
- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:



Installation of appliance

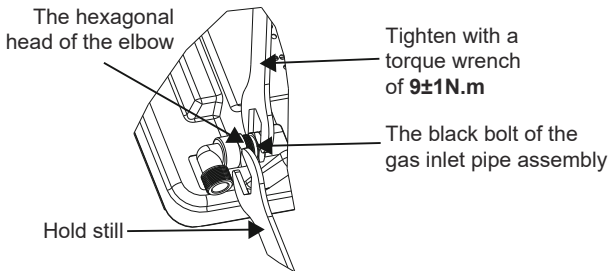
Note: Wear protective gloves to fit the hob.



⚠ Caution!

If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with **9±1N.m**, and work on the Black nut of manifold instead of on the elbow.

(1) Adjusting the direction of elbow

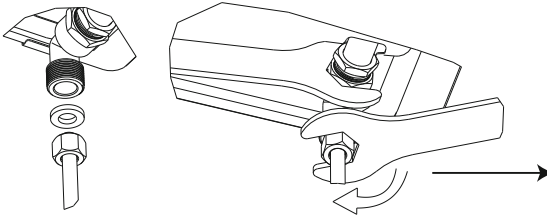


After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a **9±1N.m** torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.

After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

(2) Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage.
Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**. The maximum torque cannot exceed **20N.m**.

Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.

The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.

You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

Gas Specification

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Triple-Crown	Rapid	Semi-rapid	Auxiliary
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
JAMA230BN	G20 20mbar	/	1.30	/	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	/	0.50
JAMA3BB JAMA3BN1 JAMA3BX1	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA4BX	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
JAMA4BN1 JAMA4BN JAMA4BX1 JAMA4BX1A	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA575BN JAMA575BX	G20 20mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	0.87	0.66	0.50

Electrical Connection

This appliance must be earthed.

- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

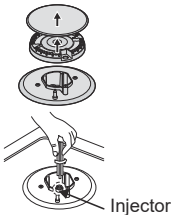
Gas adjustment



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1

Change the injector of the burners.

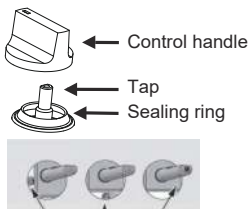


Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2

Adjustment of minimum level of the flame.



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.
 - For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.

Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.

- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector).
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	No Spark	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The gas supply is closed	Open the gas supply completely
Badly ignited	The gas supply is not completely open	Open the gas supply completely
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The ignition plug is contaminated with alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	The burners are wet	Dry the burners lids carefully
	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame supervision device
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	A strong draught may have blown the flame out	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	Different gas is used	Check the gas used
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside



- If problem is not solved, please contact customer care center.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.

PRÉFACE

Merci d'avoir choisi notre table de cuisson au gaz.

Pour utiliser correctement cet appareil et minimiser les risques, lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions à portée de main.

En cas de doute sur les informations présentées dans les instructions, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise installation ou utilisation de l'appareil.

L'appareil n'est pas validé pour un usage dans des pays autres que ceux mentionnés sur l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les produits s'il estime que cela est nécessaire, utile ou dans l'intérêt de l'utilisateur, sans porter atteinte aux fonctionnalités et caractéristiques de sécurité principales des produits eux-mêmes.

L'appareil est conçu pour un usage domestique et non commercial.

Avant l'installation : s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Avant l'installation : s'assurer les conditions de réglages de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette ou la plaque signalétique.

Avant installation : s'assurer que l'appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

CONTENU



PRÉFACE

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- 3 Consignes de sécurité
- 4 Installation
- 5 Sécurité des enfants et des personnes
- 6 Pendant l'utilisation
- 8 Nettoyage et réparation
- 8 Informations environnementales

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



- 9 Description de l'appareil
- 10 Comment utiliser l'appareil
- 11 Conseils de sécurité et d'économie d'énergie
- 12 Nettoyage et entretien

INSTRUCTIONS TECHNIQUES

- 14 Consignes d'utilisation
- 15 Positionnement
- 16 Installation de l'appareil
- 16 Raccordement au gaz
- 17 Spécifications pour le gaz
- 17 Raccordement électrique
- 18 Réglage du gaz
- 19 Dépannage

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire le présent manuel d'instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel d'instructions doit être conservé avec l'appareil pour référence ultérieure.
Si l'appareil est vendu ou cédé à une autre personne, veuillez à remettre le manuel au nouvel utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces mesures de sécurité.
- Les symboles suivants visent à être compris rapidement et à éviter en amont les accidents dus à une mauvaise utilisation et facilitent votre utilisation de l'appareil.
- Lisez attentivement les informations suivantes pour les assimiler.

 Danger/ Avertissement	Le non-respect de ces symboles peut entraîner des blessures graves ou la mort.
 Attention	Le non-respect de ce symbole peut entraîner des blessures mineures ou des dommages matériels.

■ Les symboles suivants sont utilisés dans le Manuel d'instructions comme suit :



Attention



Accès interdit



Source de flamme interdite



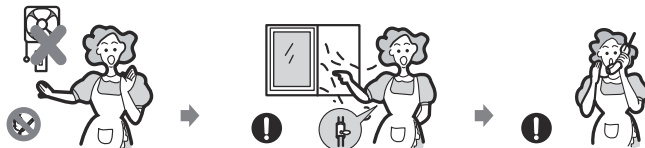
Obligatoire

Danger

■ Si une fuite de gaz survient, prenez les mesures suivantes :

- N'allumez pas la lumière.
- N'allumez/n'éteignez aucun appareil électrique et ne touchez pas aux prises de courant.
- N'utilisez pas de téléphone.

- 1 Cessez d'utiliser le produit et fermez le robinet d'arrivée du gaz.
- 2 Ouvrez la fenêtre pour aérer.
- 3 Contactez notre service d'assistance en appelant depuis l'extérieur de la maison.



* Le gaz combustible contient du mercaptan, pour que vous puissiez sentir qu'il y a une fuite de gaz (odeur d'ail ou d'oeuf pourri), même si le gaz n'est présent qu'à 1/1000 dans l'air.

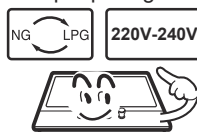
INSTALLATION

⚠ Avertissement

- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un espace correctement aéré.



- Avant l'installation, veillez à ce que les raccordements de gaz et électrique correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique.



- Cet appareil ne peut pas être installé sur les yachts ou les caravanes. N'utilisez pas cet appareil comme appareil de chauffage.



- Le tuyau de gaz et le câble électrique doivent être installés de façon à ne toucher aucune partie de l'appareil.



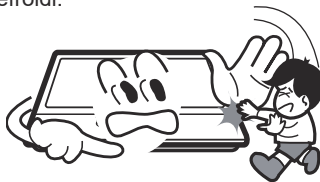
⚠ Attention

- Cet appareil doit être installé par un technicien ou installateur qualifié.
- Les réglages de l'appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Déballez complètement l'appareil avant de l'utiliser.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que le produit n'est pas endommagé et que le cordon de connexion est en parfait état. À défaut, contactez le revendeur avant d'installer l'appareil.
- Les meubles adjacents et l'ensemble des éléments utilisés lors de l'installation doivent pouvoir supporter une température minimum de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si les flammes du brûleur sont accidentellement éteintes, éteignez la commande du brûleur et ne tentez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Aérez correctement la cuisine : maintenez les orifices de ventilation naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte mécanique).
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, l'ouverture d'une fenêtre par exemple, ou une ventilation plus efficace, en augmentant par exemple le niveau de ventilation mécanique si disponible.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES

Avertissement

- Ne laissez pas les enfants jouer près de l'appareil. L'appareil chauffe lorsqu'il est utilisé. Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.



Attention

- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser en retirant des casseroles ou des poêles de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience ou de connaissances ne leur permettent pas d'utiliser cet appareil en toute sécurité si elles n'ont pas pu bénéficier de la supervision ou de l'instruction d'une personne responsable concernant l'utilisation de l'appareil.

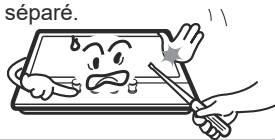
PENDANT L'UTILISATION

Avertissement

- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner.



- Ne modifiez pas cet appareil. La plaque du brûleur n'est pas conçue pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à aérer correctement la cuisine : conservez un dispositif de ventilation naturelle (hotte mécanique).



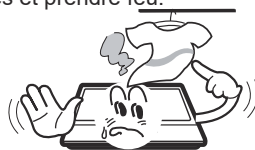
- N'utilisez pas l'appareil s'il entre en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées.



- Les surfaces de chauffage et de cuisson de l'appareil chauffent lorsqu'elles sont utilisées, prenez toutes les précautions nécessaires.



- N'utilisez pas de vêtements larges, torchons ou autres car les extrémités peuvent entrer en contact avec les flammes et prendre feu.



- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.



- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées sur l'appareil, car elles peuvent causer un accident en basculant ou en se renversant.



PENDANT L'UTILISATION

- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables dans les tiroirs situés près de l'appareil.



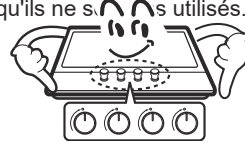
- Les denrées périssables, articles en plastique et aérosols sont sensibles à la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou en dessous de l'appareil.



- Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.



- Veillez à ce que les boutons de commandes soient en position « ● » lorsqu'ils ne sont utilisés.



Attention

- Cet appareil doit uniquement servir à la cuisine domestique. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, l'ouverture d'une fenêtre par exemple, ou l'augmentation du niveau de ventilation mécanique si disponible.
- Utilisez des poignées d'ustensiles résistantes à la chaleur ou des gants pour manipuler les casseroles ou les poêles chaudes.
- N'approchez pas les poignées des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson.
- Ne mouillez pas et n'humidifiez pas les poignées des ustensiles ou les gants, car le transfert de chaleur vers le matériau sera plus rapide et vous risquez de vous brûler.
- N'utilisez les brûleurs qu'après y avoir placé les poêles et casseroles. Ne chauffez pas les poêles ou casseroles à vide.
- N'utilisez pas de plats recouverts de film plastique ou aluminium sur l'appareil.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de l'appareil de cuisson.
- Si vous avez des éléments mécaniques, comme un cœur artificiel par exemple, dans le corps, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchon ou matière semblable pour servir de poignée à vos ustensiles. Ces tissus peuvent prendre feu sur un brûleur chaud.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre, veillez à ce qu'ils soient conçus pour la plaque de cuisson supérieure. Si la surface en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une électrocution.
- Pour minimiser le risque de brûlure, d'inflammation des éléments inflammable et de renversement, tournez les manches des ustensiles de cuisson sur le côté ou vers le centre de la plaque supérieure sans qu'ils soient au-dessus des brûleurs adjacents.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Soyez vigilant lorsque vous faites frire des aliments sur une flamme puissante.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement et surveillez-les.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le gel sur les aliments congelés ou l'humidité sur les produits frais peut faire bouillir et déborder la matière grasse chaude de la casserole.
- Ne tentez jamais de déplacer une casserole pleine de matière grasse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la matière grasse soit complètement refroidie.

NETTOYAGE ET RÉPARATION

Avertissement

- N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou caustiques.



- Ce produit doit uniquement être réparé ou entretenu par un ingénieur du service après-vente habilité et seules des pièces d'origine approuvées doivent être utilisées.



Attention

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le du secteur et attendez qu'il refroidisse.
- N'utilisez pas de jet de vapeur ou autre équipement de nettoyage haute pression pour nettoyer l'appareil.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

- Après installation, veuillez éliminer l'emballage en respectant les normes de sécurité et environnementales.
- Lorsque vous vous débarrassez d'un vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble.



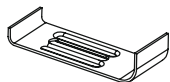
Élimination correcte de ce produit **(déchets d'équipements électriques et électroniques)**

- Ce symbole affiché sur l'appareil ou sur les documents qui l'accompagnent signifie qu'il ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie utile. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de manière responsable afin de soutenir la réutilisation durable des ressources.
- Les utilisateurs à des fins domestiques doivent contacter soit le revendeur après duquel ils ont acheté le produit soit les bureaux de l'administration locale pour obtenir des détails concernant l'endroit et la manière appropriés pour le faire recycler dans le respect de l'environnement.
- Les utilisateurs à des fins commerciales doivent contacter leur fournisseur et vérifier les conditions générales d'achat présentes dans leur contrat. Ce produit ne doit pas être mélangé à d'autres déchets commerciaux lors de son élimination.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Modèle	Plaque supérieure	Dimensions W*D*H	Dispositif d'allumage	Raccordement au gaz	Alimentation électrique	Caractéristiques du brûleur	Σ Qn
JAMA230BN	Verre	520*300*90	Type d'allumage continu	Filetage G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Rapide(1), Auxiliaire(1),	4.0kW
JAMA3BB	Verre	600*510*90				Triple couronne(1), Semi-Rapide(1), Auxiliaire(1),	6.05kW
JAMA3BN1	Verre	600*510*90					
JAMA3BX1	Inox	590*510*90					
JAMA4BX	Inox	590*510*90				Rapide(1), Semi-Rapide(2), Auxiliaire(1),	7.5kW
JAMA4BN1	Verre	600*510*110				Triple couronne(1), Semi-Rapide(2), Auxiliaire(1),	7.8kW
JAMA4BN	Verre	600*510*90					
JAMA4BX1/ JAMA4BX1A	Inox	590*510*90					
JAMA575BN	Verre	750*510*90				Triple couronne(1), Rapide(1), Semi-Rapide(2), Auxiliaire(1),	10.8kW
JAMA575BX	Inox	750*510*90					

Accessoires



Support
(2 pour 30cm)
(4 pour 60/75cm)



Éponge
(2 pour 30cm)
(4 pour 60/75cm)



Vis
(2 pour 30cm)
(4 pour 60/75cm)



Injecteur
(2 pour 30cm)
(3 pour JAMA3BB /
JAMA3BN1 / JAMA3BX1)
(4 pour 60cm) (5 pour 75cm)



Coude pour
tuyau de gaz (1)

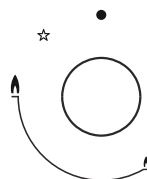


Manuel
d'instruction(1)

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

Les symboles suivants apparaîtront sur le panneau de commande, près de chaque poignée de commande :

- Cercle noir : gaz éteint
- ▲ Flamme importante : réglage maximum
- ▲ Petite flamme : réglage minimum



- Le réglage minimum se trouve à l'extrémité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la poignée de commande.
- Toutes les positions d'utilisation doivent être sélectionnées entre la position maximum et minimum.
- Le symbole sur le panneau de commande, près de la poignée de commande indiquera quel brûleur fonctionne

Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de défaut de flamme

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de défaut de flamme sur chaque brûleur, qui est conçu pour arrêter le flux de gaz vers la tête de brûleur en cas d'extinction de flamme .

Pour allumer un brûleur :

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de réglage maximum.
- Si vous maintenez le bouton de commande enfoncé, l'allumage automatique pour le brûleur s'enclenchera.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes après que la flamme du brûleur s'est allumée. Si le brûleur ne s'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Après cet intervalle de 15 secondes, pour réguler la flamme, vous devez continuer à tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme soit à un niveau adapté. La position d'utilisation DOIT être entre le maximum et le minimum.
- Pour éteindre le brûleur, tournez complètement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'extinction du gaz.
- En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés en utilisant avec prudence des allumettes.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur.

BRÛLEURS	CASSEROLES	
	min.	max.
Triple couronne	200mm	240mm
Rapide	200mm	240mm
Semi-Rapide	160mm	180mm
Auxiliaire	120mm	160mm



■ **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson qui dépassent des bords de la table de cuisson.**

NON		OUI	
	N'utilisez pas de matériel de cuisson de faible diamètre sur les brûleurs larges. Les flammes ne doivent jamais venir sur les côtés de la casserole.	Utilisez toujours une casserole adaptée pour chaque brûleur, afin d'éviter le gaspillage de gaz et de décolorer la casserole.	
	Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec un couvercle à moitié posé car vous gaspillez de l'énergie.	Placez un couvercle sur les ustensiles de cuisson.	
	N'utilisez pas de casserole avec un fond convexe ou concave.	Utilisez uniquement des casseroles, poêles et friteuses disposant d'un fond plat et épais.	
	Ne placez pas d'ustensiles de cuisson sur un côté d'un brûleur car ils pourraient se renverser. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec un large diamètre sur les brûleurs près des commandes, car lorsqu'ils sont placés au milieu du brûleur, ils peuvent toucher les commandes ou se trouver si proches qu'ils augmentent la température dans cette zone et peuvent causer des dommages.	Placez toujours les ustensiles de cuisson au-dessus des brûleurs, pas sur un côté.	
	Ne placez jamais directement les ustensiles de cuisson sur le brûleur.	Placez les ustensiles sur la grille.	
	Ne placez rien (grill ou tapis d'amiante par exemple) entre la casserole et le support de casserole, car de graves dégâts matériels pourraient s'ensuivre.		
	N'appliquez pas un poids excessif et ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisson avec soin lorsqu'ils sont sur le brûleur.	



■ **Il n'est pas recommandé d'utiliser des rôtissoires, friteuses ou grills chauffés simultanément sur plusieurs brûleurs, car l'accumulation de chaleur qui en résulte peut endommager l'appareil.**

■ **Ne touchez pas la table de cuisson ni la grille pendant leur utilisation et pendant certain temps par la suite. Attendez le refroidissement complet avant d'y toucher.**











■ **Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme pour maintenir seulement le liquide en frémissement.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation secteur avant tout nettoyage.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque usage.
- Les détergents abrasifs ou les objets tranchants abîmeront la surface de l'appareil ; vous devez le nettoyer avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.

Utilisable	Inutilisable
 Linge doux	 Brosse en nylon
 Détergent neutre	 Brosse métallique
	 Huile alimentaire
	 Acide/alcalin Détergent
	 Abrasif
	 Dissolvant/benzène

Grilles et boutons de commande

- Retirez les grilles.
- Nettoyez les grilles et les boutons de commande à l'aide d'un linge doux, de détergent et d'eau chaude. Pour la saleté tenace, laissez d'abord tremper.
- Séchez le tout avec un linge doux propre.

Table de cuisson

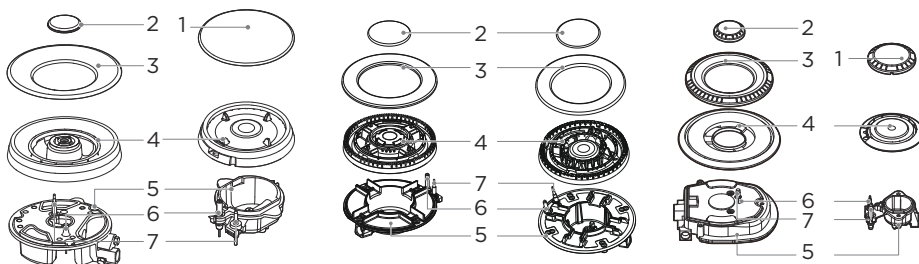
- Essuyez régulièrement la table de cuisson à l'aide d'un linge doux imbibé d'eau chaude et d'un peu de détergent.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après nettoyage.
- Retirez minutieusement les aliments ou liquides salés de la table dès que possible afin d'éviter le risque de corrosion.
- Les pièces en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer avec le temps. Il s'agit d'une conséquence normale des hautes températures. Chaque fois que l'appareil est utilisé, ces pièces doivent être nettoyées avec un produit adapté pour l'acier inoxydable.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Brûleurs

- Retirez les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleur en les tirant vers le haut et en les détachant de la table de cuisson.
- Mettez-les à tremper dans l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Après nettoyage et lavage, essuyez et séchez-les soigneusement. Veillez à ce que les orifices pour flammes soient propres et complètement secs.
- Essuyez les pièces fixes de la coupe du brûleur avec un linge humide et séchez-les.
- Essuyez soigneusement le dispositif d'allumage et le dispositif de supervision de flamme avec un linge imbibé, puis séchez-les avec un linge propre.
- Avant de remplacer les brûleurs sur la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'injecteur.

■ Reposez les brûleurs Auxiliaire, Semi-Rapide, Rapide et triple couronne comme suit :



1. Placez la tête de brûleur (4) sur l'injecteur (5) afin que la bougie d'allumage et le thermocouple se prolongent jusqu'à leur orifice respectif dans la tête de brûleur. La tête de brûleur doit produire un clic indiquant son positionnement correct.
2. Placez les chapeaux de brûleur (1,2,3) sur la tête de brûleur (4) de façon à ce que les bougies d'allumage s'encastrent dans leur logement respectif.



Remplacez les pièces dans l'ordre correct après nettoyage.

- Ne confondez pas les parties supérieure et inférieure.

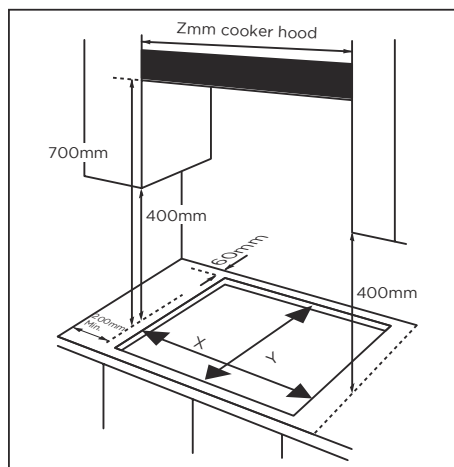
- Les chevilles de placement doivent s'adapter parfaitement aux crans.

CONSIGNES D'UTILISATION

Avertissement

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou installateur qualifié.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les réglages de l'appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation actuelles. Une attention particulière doit être portée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.
- Avant l'installation, éteignez l'alimentation en gaz et électrique de l'appareil.
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés de façon à ne toucher aucune partie de l'appareil pouvant chauffer.
- Le tuyau ou le connecteur de gaz ne doivent pas être courbés ou entravés par tout autre appareil.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil et les dimensions de la découpe à réaliser dans le plan de travail.
- Les panneaux situés au-dessus de la surface de travail, à proximité immédiate de l'appareil, doivent être composés de matériaux non inflammables. La surface stratifiée et la colle utilisées pour le protéger doivent résister à la chaleur, pour empêcher toute détérioration.
- Ouvrez le robinet de l'appareil et allumez chaque brûleur. Vérifiez que la flamme est bleu claire sans basculement vers le jaune. Si les brûleurs présentent des anomalies, vérifiez les éléments suivants :
 - Chapeau de brûleur correctement posé
 - Tête de brûleur correctement positionnée
 - Brûleur aligné verticalement avec la tête d'injecteur
- Un test complet de fonctionnement et de détection des éventuelles fuites doit être effectué par l'installateur après installation.
- Le raccord flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec une pièce mobile du meuble dans lequel l'appareil est encastré et ne passe pas par un espace susceptible d'être obstrué.
- La graisse appliquée sur les robinets lors de la fabrication est suffisante pour toute la durée de vie de la table de cuisson.

INSTALLATION

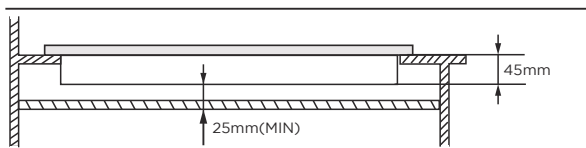


DÉGAGEMENTS REQUIS LORS DE L'INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON AVEC HOTTE AU-DESSUS

Modèle:	X	Y	Z
JAMA230BN	262	480	300
JAMA3BB	560	480	600
JAMA3BN1	560	480	600
JAMA3BX1	560	490	600
JAMA4BX	560	480	600
JAMA4BN1	560	480	600
JAMA4BN	560	480	600
JAMA4BX1/JAMA4BX1A	560	480	600
JAMA575BN	560	480	750
JAMA575BX	560	490	750

■ **Cet appareil est conçu pour être intégré à une cuisine ou un plan de travail de 600 mm, sous réserve que les distance minimum suivantes soient respectées ;**

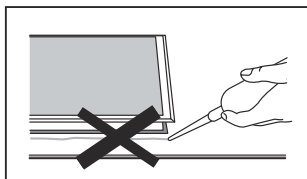
- Les bords de la table de cuisson doivent se situer à une distance minimum de 60 mm d'une paroi latérale ou arrière.
- 700 mm entre le point le plus élevé de la surface de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et la partie inférieure de toute surface horizontale directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces de la table de cuisson, à condition que le dessous de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur de la table. Si le dessous de la surface horizontale est inférieur à 400 mm, il doit être placé à une distance d'au moins 50 mm du bord extérieur de la table de cuisson.
- Dégagement de 50 mm autour de l'appareil et entre la surface de la table de cuisson et tout le matériel combustible.
- Il doit y avoir un écart d'au moins 25 mm et au plus 74 mm entre la partie inférieure de l'appareil et toute surface qui se trouve en dessous.



- Un four doit disposer d'une ventilation forcée pour pouvoir installer une table de cuisson au-dessus de lui.
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- La taille de coupe doit correspondre à l'indication.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Déposez les grilles, le chapeau de brûleur et la tête de brûleur puis retourner soigneusement l'appareil et placez-le sur un tapis matelassé.
2. Assurez-vous que la bougie d'allumage et le thermocouple ne sont pas abîmés pendant cette opération. Appliquez le joint mousse fourni sur le bord de l'appareil.
3. Ne laissez pas le joint mousse dépasser ou créer un écart.

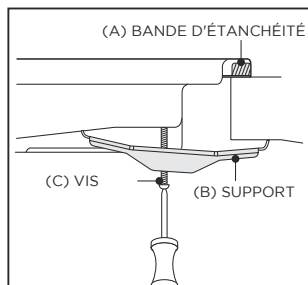


N'utilisez pas de joint en silicone pour sceller l'appareil dans l'ouverture. Il sera ensuite difficile d'enlever l'appareil, notamment s'il doit être réparé.

1. Placez le support (B) sur les orifices qui correspondent à la taille des vis. Il y a un ensemble d'orifices de vis à chaque coin de la table de cuisson (H).

Vissez légèrement une vis (C) à travers le support (B) pour que le support soit fixé à la table de cuisson, mais de manière à pouvoir toujours ajuster la position.

2. Retournez soigneusement la table de cuisson et abaissez-la doucement dans l'orifice d'ouverture que vous avez découpé.
3. Sur la partie inférieure de la table de cuisson, ajustez les supports dans une position adaptée à votre plan de travail. Serrez ensuite complètement les vis (C) pour fixer la table de cuisson.

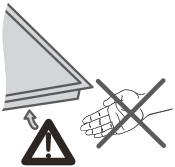
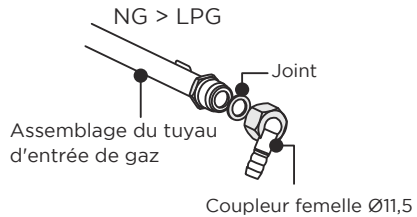
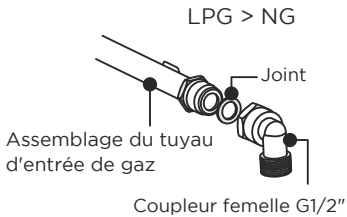


Raccordement au gaz



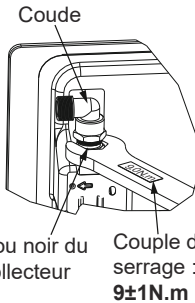
- Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être utilisé.
- Cet appareil est fourni pour fonctionner au GPL et au gaz naturel. La conversion pour une utilisation sur le GPL et les gaz naturels ne doit être entreprise que par une personne qualifiée.

Directives pour le remplacement et l'installation de l'alimentation en gaz :



Installation de l'appareil

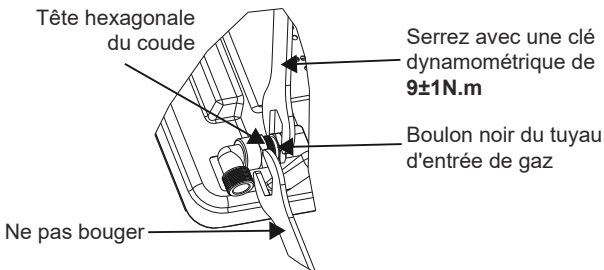
Remarque : Portez des gants de protection pour installer la table de cuisson.



⚠ Attention!

S'il est nécessaire d'ajuster ou d'installer le coude, il est permis d'utiliser uniquement une clé dynamométrique de $9 \pm 1 \text{N.m}$, et de travailler sur l'écrou noir du collecteur plutôt que sur le coude.

(1) Réglage de la direction du coude

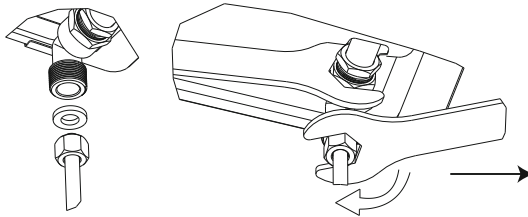


Après avoir desserré le coude, réglez l'interface du coude dans la direction voulue et maintenez la tête hexagonale du coude immobile à l'aide d'une clé. Utilisez une clé dynamométrique de $9 \pm 1 \text{N.m}$ pour serrer le boulon noir du tuyau d'entrée de gaz. Veillez à ce que le couple de serrage de la clé se situe dans la plage requise afin d'éviter toute rupture du coude ou tout dommage causé par une force excessive.

Après le serrage de l'installation, vérifiez si les pièces sont en bon état et testez l'étanchéité à l'air pour vous assurer de l'étanchéité de l'installation. L'installateur est responsable des résultats de ce processus.

(2) Installation de la table de cuisson au gaz

Cet appareil doit être installé par un ingénieur agréé en matière de sécurité du gaz!



Ne forcez pas trop lors du serrage, sinon vous risquez de provoquer une rupture du coude ou une déformation de la bague en caoutchouc et une fuite. Notez que la clé dynamométrique doit être utilisée pour serrer avec un couple de **10N.m**. Le couple maximal ne peut pas dépasser **20N.m**.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être situé dans une position où le robinet d'arrêt est accessible.

L'extrémité du point de raccordement d'entrée de la table de cuisson au gaz est dotée d'un filetage de 1/2" qui permet de :

- Un raccordement fixe
- Un raccordement à l'aide d'un tuyau flexible

Le joint d'étanchéité fourni doit être inséré entre la sortie du collecteur et l'alimentation en gaz.

Il faut éviter que le tuyau n'entre en contact avec les parties mobiles de l'unité de cuisine (par exemple, un tiroir) et empêcher l'accès à tout espace susceptible d'être obstrué.



Risque de fuite !

Si un raccordement est manipulé, vérifiez le joint d'étanchéité.

Le fabricant n'est pas responsable d'une fuite au niveau d'un raccord qui aurait été manipulé.

RACCORDEMENT AU GAZ

Modèle:	Type de gaz & pression	Entrée de chaleur et taille de l'orifice (mm)			
		Triple couronne	Rapide	Semi rapide	Auxiliaire
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
JAMA230BN	G20 20mbar	/	1.30	/	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	/	0.50
JAMA3BB JAMA3BN1 JAMA3BX1	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA4BX	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
JAMA4BN1 JAMA4BN JAMA4BX1 JAMA4BX1A	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA575BN JAMA575BX	G20 20mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	0.87	0.66	0.50

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- L'appareil est conçu pour une alimentation électrique de 220-240 V, 50 Hz-60 Hz CA.
- Les fils du secteur présentent des couleurs conformes au code suivant :
 - Vert/jaune = Earth
 - Bleu = Neutre
 - Marron = Phase



- Le fil de couleur vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E ou du symbole de terre.

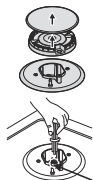
RÉGLAGE DU GAZ



- Prenez des précautions pour les opérations et réglages à effectuer lors de la conversion d'un gaz à un autre.
- Tous les travaux doivent être effectués par un technicien habilité.
- Avant de commencer, éteignez l'alimentation en gaz et électrique de l'appareil.

1

Changez l'injecteur des brûleurs



Injecteur

Retirez les grilles, le chapeau de brûleur et la tête de brûleur.

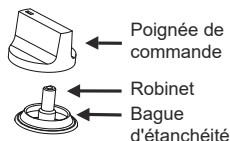
Dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le par un injecteur recommandé pour le nouveau type de gaz.

Remontez soigneusement tous les composants.

Une fois les injecteurs remplacés, il est conseillé de visser fermement les injecteurs.

2

Réglage du niveau minimum de la flamme



Réglage Vis

- ① Tournez le robinet au minimum
- ② Retirez le bouton du robinet et placez un petit tournevis plat au centre de l'arbre du robinet.
- ③ Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme présente une longueur d'environ 3 - 4 mm.
 - Pour le butane/propane, la vis de réglage doit être fermement vissée.
 - Remplacez le bouton de commande.
 - Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez du débit maximum au débit minimum. Si c'est le cas, enlevez le bouton de commande et réglez le débit de gaz, en testant à nouveau après réglage.
- ④ Répétez l'opération pour chaque robinet de gaz.



- Ne démontez pas l'arbre du robinet : en cas de dysfonctionnement, changez l'ensemble du robinet.
- Avant de replacer les brûleurs sur le plan de travail, veillez à ne pas obstruer l'injecteur.
- Un test complet de fonctionnement et de détection d'éventuelles fuites doit être effectué après la conversion de gaz (avec de l'eau savonneuse ou un détecteur de gaz).
- Après la conversion de gaz, un technicien ou installateur habilité doit inscrire un « V » dans la bonne catégorie de gaz pour correspondre au réglage indiqué par la plaque signalétique. Effacez le « V » inscrit pour indiquer le réglage précédent.

DÉPANNAGE

- Les réparations doivent être effectuées par un technicien habilité uniquement. Une mauvaise réparation peut entraîner des dangers considérables pour vous et les autres.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toutefois, certaines problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit :

Symptôme	Cause probable	Solution
Absence d'allumage	Aucune étincelle	Vérifiez l'alimentation électrique
	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
	L'alimentation en gaz est fermée	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
Mauvais allumage	L'alimentation en gaz n'est pas complètement ouverte	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
	La prise d'allumage est contaminée par une substance étrangère	Essuyez la substance étrangère avec un linge sec
	Les brûleurs sont humides	Séchez soigneusement les chapeaux de brûleur
	Les orifices de la tête de brûleur sont obstrués	Nettoyez-la
Bruit au moment de la combustion et de	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
La flamme s'éteint pendant l'utilisation	Le thermocouple est contaminé par une substance étrangère	Nettoyez le thermocouple
	Le produit en cuisson a débordé et éteint la flamme	Éteignez le bouton du brûleur Attendez une minute et rallumez la zone
	Un fort courant d'air a peut-être soufflé la flamme	Veillez éteindre la zone et rechercher les courants d'air tels que les fenêtres ouvertes. Attendez une minute et rallumez la zone.
Flamme jaune	Les orifices de la tête de brûleur sont obstrués	Nettoyez-la
	Un gaz différent est utilisé.	Vérifiez le gaz utilisé.
Flamme instable	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
Odeur de gaz	Fuite de gaz	Cessez d'utiliser le produit et fermez le robinet d'arrivée du gaz. Ouvrez la fenêtre pour aérer. Contactez notre service d'assistance en appelant depuis l'extérieur de la maison.



- Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le centre d'assistance à la clientèle.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

Prefácio

Obrigado por escolher o nosso fogão a gás.

Para utilizar este aparelho correctamente e prevenir qualquer risco potencial, leia estas instruções antes de utilizar o aparelho.

Guarde estas instruções num local onde as possa encontrar facilmente.

Se não tiver a certeza de alguma informação contida nestas instruções, contacte o centro de apoio ao cliente da Samsung.

O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano a pessoas ou propriedade causado devido a instalação ou utilização incorrectas do aparelho.

O aparelho está certificado para utilização em países para além dos mercados no aparelho.

O fabricante também se reserva ao direito de realizar quaisquer modificações aos produtos como considerar necessário ou útil, assim como no interesse do utilizador, sem prejudicar as funções de segurança e funcionais principais dos próprios produtos.

O aparelho foi desenhado para um ambiente doméstico e não para comercial.

CONTEÚDO



Preface

Aviso de Segurança

- 3 Instruções de Segurança
- 4 Instalação
- 5 Segurança de Crianças e Pessoas
- 6 Durante a Utilização
- 8 Limpeza e Manutenção
- 8 Informação Ambiental

Instruções de utilização e manutenção



- 9 Descrição do dispositivo
- 10 Como Utilizar o aparelho
- 11 Conselhos de Segurança e Poupança de energia
- 12 Limpeza e Manutenção

Instruções técnicas

- 14 Instruções de Utilização
- 15 Posicionamento
- 16 Instalação do aparelho
- 16 Conexão do Gás
- 17 Especificação do Gás
- 18 Ajuste do gás
- 19 Resolução de Problemas

Instruções de segurança

- Leia atentamente este Manual de Instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho.
- Este manual de instruções deve ser guardado com o aparelho para futura referência.
- Se o aparelho for vendido ou transferido para outra pessoa, certifique-se que o manual é entregue juntamente ao utilizador novo.
- O fabricante nega qualquer responsabilidade caso estas medidas de segurança não sejam seguidas.
- As seguintes marcas são feitas para ser facilmente entendidas de modo a que possa prevenir qualquer acidente causado por utilização incorrecta, e para que possa utilizar o aparelho de forma mais conveniente.
- Leia atentamente os conteúdos seguintes e assegure-se que os compreende antes de ler as instruções.

 Perigo / aviso	A negligência desta marca pode resultar em ferimentos pessoais severos ou morte.
 Cuidado	A negligência desta marca pode resultar em ferimentos pessoais menores e danos a propriedade.

■ As marcas seguintes são utilizadas no Manual de Instruções da seguinte forma:



Cuidado



Sem Acesso



Não Utilizar Fogo



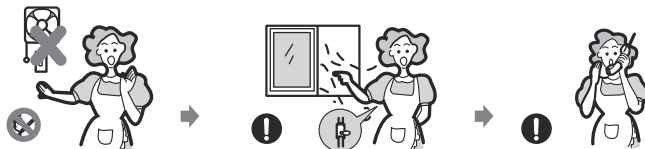
Obrigatório

Perigo

■ Se parecer que existe fuga de gás, siga as seguintes instruções:

- Não ligue as luzes.
- Não ligue/desligue qualquer aparelho eléctrico e não toque em nenhuma ficha eléctrica.
- Não utilize o telefone.

1. Pare de utilizar o produto e feche a válvula do meio.
2. Abra a janela para ventilar.
3. Contacte o centro de apoio utilizando o telefone do lado de fora.



*O gás de combustível contém mercaptano, para que possa sentir o cheiro da fuga de gás (cheiro a alho ou ovo estragado) mesmo que só 1/1000 do gás esteja no ar.

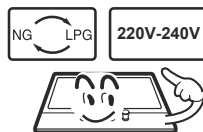
Instalação

Aviso

- Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e unicamente utilizado num local correctamente ventilado.



- Antes da instalação, assegure-se que o gás e a alimentação eléctrica cumpre com o tipo declarado na placa de classificação.



- Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas. Não utilize este aparelho como aquecedor de ambiente.



- O tubo de gás e cabo eléctrico devem ser instalados de forma a que não toquem em nenhuma peça ou no aparelho.



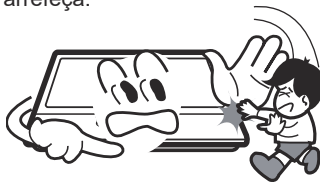
Cuidado

- Este aparelho deve ser instalado por um técnico ou instalador qualificado.
- As condições de ajuste para este aparelho são declaradas na etiqueta ou placa de dados.
- Remova todos os materiais da embalagem antes de utilizar o aparelho.
- Após desempacotar o aparelho, certifique-se que o produto não está danificado e que o cabo de conexão está em condições perfeitas. Caso contrário, contacte o revendedor antes de instalar o aparelho.
- A mobília adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem conseguir aguentar uma temperatura mínima de 85C acima da temperatura ambiente do quarto onde se encontra, durante a utilização.
- No caso das chamas do queimador serem apagadas acidentalmente, desligue o controlo do queimados e não tente voltar a ligar durante pelo menos um minuto.
- A utilização de um aparelho de cozinha a gás resulta na produção de calor e humidade no quarto no qual está instalado. Assegure-se que a cozinha é bem ventilada: mantenha os buracos de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
- A utilização intensiva prolongada do aparelho pode necessitar de ventilação adicional, por exemplo abrir uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo aumentar o nível da ventilação mecânica quando presente.

Segurança de crianças e pessoas

Aviso

- Não permita que as crianças brinquem perto ou com o aparelho. O aparelho fica quente durante a utilização. As crianças devem ficar longe até que arrefeça.



Cuidado

- Este aparelho foi desenhado para ser operado por adultos.
- As crianças também se podem ferir ao puxar as painelas do aparelho.
- Este aparelho não serve para utilização por crianças ou por pessoas as quais capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento as previnam de utilizar o aparelho de forma segura sem a supervisão ou instrução por uma pessoa responsável para assegurar que utilizam o aparelho de forma segura.

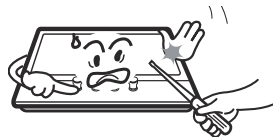
Durante a utilização

Aviso

- Unicamente utilize o aparelho para preparar comida.



- Não perturbe este dispositivo. O painel do fogão não foi projetado para operar a partir de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.



- A utilização de uma aparelho de cozinha a gás resulta na produção de calor e humidade no quarto no qual está instalado. Assegure-se que a cozinha é bem ventilada: mantenha os buracos de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).



- Não utilize este aparelho se entrar em contacto com água. Não opere este aparelho com as mãos molhadas.



- As superfícies de aquecimento e preparação de comida do aparelho ficam quentes quando estão em utilização: tome todas as precauções devidas.



- Não utilize panos grandes, panos de cozinha ou produtos semelhantes uma vez que as pontas podem tocar nas chamas e incendiar.



- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.



- Panelas instáveis ou disformes não devem ser utilizadas no aparelho uma vez que podem causar um acidente se caírem ou derramamento.



Durante a utilização

- Não utilize nem armazene materiais inflamáveis na gaveta de armazenamento perto deste aparelho.



- Comida perecível, itens de plástico e aerossóis podem ser afectados pelo calor e não devem ser armazenados acima nem abaixo do aparelho.



- Não pulverize aerossóis perto deste aparelho enquanto estiver em operação.



- Assegure-se que os botões de controlo estão na posição '●' quando não estiver em utilização.



Cuidado

- Este aparelho serve unicamente para utilização doméstica. Não foi desenhado para finalidades comerciais ou industriais.
- A utilização intensiva prolongada do aparelho pode necessitar de ventilação adicional, por exemplo abrir uma janela, ou aumentar o nível da ventilação mecânica quando presente.
- Utilize suportes de panelas ou luvas resistentes ao calor quando manusear as panelas quentes.
- Não deixe que os suportes de panela entrem em contacto com chamas abertas quando levantar as panelas.
- Tenha cuidado para não deixar que os suportes de panelas e luvas se molhem, uma vez que o calor transfere através do material mais rápido com o risco de se queimar.
- Unicamente utilize os queimadores após colocar as panelas em cima. Não aqueça panelas vazias.
- Nunca utilize pratos de plástico ou alumínio no aparelho.
- Quando utilizar outros aparelho eléctricos, assegure-se que o cabo não entra em contacto com as superfícies do aparelho de cozinha.
- Se tiver alguma peça mecânica, por ex. coração artificial no seu corpo, consulte um médico antes de utilizar o aparelho.
- Não utilize panos de cozinha ou materiais semelhantes em substituição de um suporte de panela. Os panos podem incendiar quando em contacto com o queimador.
- Quando utilizar utensílio de vidro, certifique-se que foram desenhados para cozinhar em fogões.
- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamentos, gire os punhos dos utensílios para o lado ou centro do fogão sem se estenderem para cima dos queimadores adjacentes.
- Desligue sempre os controlos antes de remover os utensílios.
- Supervisione os alimentos a serem fritos em fogo alto.
- Aqueça sempre a gordura lentamente e supervise enquanto aquece.
- Os alimentos a serem fritos devem estar o mais secos possíveis. O gelo nos alimentos congelados ou humidade nos alimentos frescos podem fazer com que a gordura borbulhe para cima e fora dos lados da panela.
- Nunca tente mover uma panela com gordura quente, especialmente fritadeiras fundas. Aguarde até que a gordura tenha arrefecido completamente.

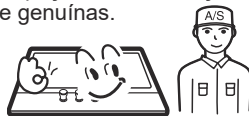
Limpeza e manutenção

Aviso

- Nunca utilize agentes de limpeza abrasivos e cáusticos.



- Este aparelho só deve ser reparado ou mantido por um engenheiro de manutenção autorizado e só devem ser utilizadas peças de substituição aprovadas e genuínas.



Cuidado

- Antes de tentar limpar o aparelho, deve ser desligado da tomada e arrefecido.
- Não utilize um jacto de vapor ou qualquer outro equipamento de pressão alta para limpar o aparelho.

Informação ambiental

- Após a instalação, deite fora as embalagens seguindo os regulamentos de segurança e ambientais.
- Quando deitar fora um aparelho antigo, torne-o inutilizável cortando o cabo.



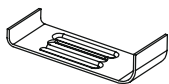
Eliminação Correcta Deste Produto (Lixo Eléctrico e Equipamentos Electrónicos)

- Esta marca mostrada no produto ou na sua literatura indica que não deve ser eliminado juntamente com lixo doméstico no fim da sua utilização. Para prevenir possíveis danos ao ambiente ou saúde humana devido a eliminação de lixo não controlada, separe este aparelho de outros tipos de lixo e recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável de recursos materiais.
- Os utilizadores domésticos devem contactar ou o revendedor onde comprarem este produto, ou as suas entidades governamentais locais para saberem detalhes sobre onde e como podem reciclar este item de forma segura para o ambiente.
- Os utilizadores comerciais devem contactar o seu fornecedor e verificar os termos e condições do contracto de compra. Este produto não deve ser misturado com outros lixos comerciais para eliminação.

Descrição do dispositivo

Model	Placa superior	Dimensões W*D*H	Dispositivo de ignição	Ligação de gás	Fornecimento de energia	Características do queimador	Σ Qn
JAMA230BN	Vidro	520*300*90	Tipo de ignição contínua	Rosca G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Rápido(1), Auxiliar(1)	4.0kW
JAMA3BB	Vidro	600*510*90				Tríplice Coroa(1), Semi-Rápido(1), Auxiliar(1)	6.05kW
JAMA3BN1	Vidro	600*510*90					
JAMA3BX1	Inoxidável Aço	590*510*90					
JAMA4BX	Inoxidável Aço	590*510*90				Rápido(1), Semi-Rápido(2), Auxiliar(1)	7.5kW
JAMA4BN1	Vidro	600*510*110				Tríplice Coroa(1), Semi-Rápido(2), Auxiliar(1)	7.8kW
JAMA4BN	Vidro	600*510*90					
JAMA4BX1/ JAMA4BX1A	Inoxidável Aço	590*510*90					
JAMA575BN	Vidro	750*510*90				Tríplice Coroa(1), Rápido(1), Semi-Rápido(2), Auxiliar(1)	10.8kW
JAMA575BX	Inoxidável Aço	750*510*90					

Accessórios



Suporte
(2 durante 30cm)
(4 durante 60/75cm)



Esponja
(2 durante 30cm)
(4 durante 60/75cm)



Parafuso
(2 durante 30cm)
(4 durante 60/75cm)



Injetor
(2 durante 30cm)
(3 durante JAMA3BB / JAMA3BN1 /
JAMA3BX1)
(4 durante 60cm) (5 durante 75cm)



Cotovelo de
tubo de gás(1)

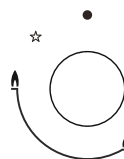


Manual de
instruções(1)

Como utilizar o aparelho

Os símbolos seguintes aparecem no painel de controlo, perto de cada punho de controlo:

- Círculo preto: gás desligado
- ▲ Chama grande: definição máxima
- ▲ Chama pequena: definição mínima



- A definição mínima está no fim da rotação no sentido contrário aos ponteiros do punho de controlo.
- Todas as posições de operação devem ser seleccionadas entre a posição máxima e mínima.

O símbolo no painel de controlo, perto do punho de controlo indica que queimador opera.

Ignição automática com dispositivo de segurança de falha de chama

O aparelho tem um dispositivo de segurança de falha de chama em cada queimador, que foi desenhado para parar o fluxo de gás para o queimador caso a chama se apague.

Para acender um queimador:

- Pressione o botão de controlo do queimador que deseja acender e gire-o no sentido contrário aos ponteiros para a posição máxima.
- Se mantiver o botão de controlo sem pressão, a ignição automática do queimador inicia.
- Deve manter o botão de controlo pressionado durante 15 segundos após a chama do queimador se acender. Se após 15 seg o queimador não se acender, pare de operar o dispositivo e abra a porta de compartimento e/ou aguarde pelo menos 1 min antes de tentar novamente.
- Após este intervalo de 15 segundos, para regular a chama deve continuar a rodar o botão de controlo no sentido contrário dos ponteiros até a chama ficar num nível adequado. A posição de operação DEVE ser seleccionada entre a posição máxima e mínima.
- Para desligar o queimador, rode completamente o botão de controlo no sentido dos ponteiros para a posição de gás desligado.
- Em caso de falha de energia, os queimadores podem ser ligados cuidadosamente com um fósforo.

Conselhos de segurança e poupança de energia

- O diâmetro do fundo da panela deve corresponder ao do queimador.

QUEMADORES	CACEROLAS	
	min.	max.
Tríplice Coroa	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi-Rápido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



■ Não utilize utensílios que se sobrepõem à beira do aparelho.

NÃO		SIM	
	Não utilize utensílios de diâmetro pequeno em queimadores grandes. A chama nunca deve subir pelos lados dos utensílios.	Utilize sempre utensílios adequados para cada queimador, para evitar desperdiçar gás e descoloração dos utensílios.	
	Evite utilizar utensílios sem tampa ou com a tampa meia de fora uma vez que gasta energia.	Coloque uma tampa no utensílio.	
	Não utilize uma panela com fundo convexo ou côncavo	Utilize unicamente panelas, tachos e sertãs com um fundo grosso e plano.	
	Não coloque utensílios no lado de um queimador, uma vez que podem cair.	Coloque sempre os utensílios em cima dos queimadores, e nunca nos lados.	
	Não utilize utensílios com diâmetro grande nos queimadores perto dos controlos, uma vez que quando colocados no meio do queimador podem tocar nos controlos ou estar tão perto dos mesmos que aumentam a temperatura nesta área e podem causar danos.		
	Nunca coloque utensílios directamente no topo do queimador	Coloque utensílios no topo do tripé.	
	Não coloque nada, por ex. domador de chamas, tapetes de amianto, entre a panela e o suporte da panela uma vez que pode resultar em danos sérios ao aparelho.		
	Não utilize peso excessivo e não bata no fogão com objectos pesados.	Manuseie os utensílios cuidadosamente quando estiverem no queimador.	



Não recomendamos que utilize panelas de assar, panelas de fritar ou pedras para churrasco aquecidas simultaneamente em vários queimadores uma vez que a acumulação de calor resultante pode danificar o aparelho.

Não toque na placa superior e tripé durante a utilização e durante um certo tempo após a utilização.











Assim que o líquido começar a ferver, baixe a chama para manter a fervura do líquido.

Limpeza e Manutenção



- As operações de limpeza só devem ser realizadas com o aparelho completamente frio.
- O aparelho deve ser desligado da tomada antes de iniciar qualquer processo de limpeza.
- Limpe o aparelho regularmente, preferencialmente após cada utilização.
- Limpadores abrasivos ou objectos afiados danificam a superfície do aparelho; deve limpá-lo utilizando água e um pouco de líquido de limpeza.

Utilizável	Não utilizável
 Pano suave	 Escova de Náilon
 Detergente Natural	 Óleo comestível
	 Escova de Metal
	 Detergente ácido /alcalino
	 Abrasivo
	 Solvente/benzeno

Suporte da panela, Punhos de controlo

- Retire o suporte da Panela.
- Limpe-os e os punhos de controlo com um pano molhado, líquido de limpeza e água quente. Para sujidades mais difíceis, deixe de molho antecipadamente.
- Seque tudo com um pano suave e limpo.

Placa superior

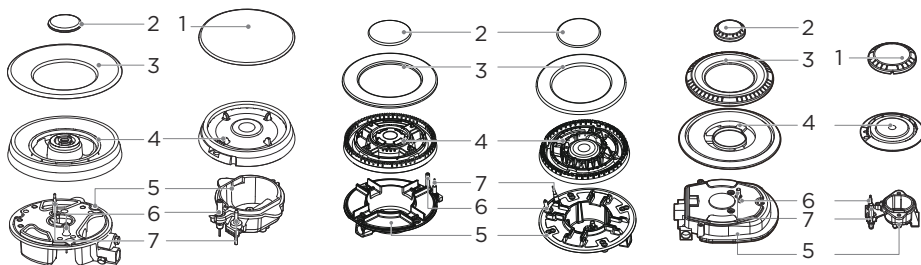
- Limpe a placa superior regularmente com um pano suave húmido com água quente e líquido de limpeza.
- Seque bem a placa superior após a limpeza.
- Remova alimentos salgados ou líquidos do fogão assim que possível para evitar risco de corrosão.
- As peças em aço inoxidável do aparelho podem perder a cor com o passar do tempo. Isto é normal devido às temperaturas altas. Sempre que utilizar o aparelho, estas peças devem ser limpas com um produto que é adequado para aço inoxidável.

Limpeza e Manutenção

QUEIMADORES

- Remova as tampas do queimador e espalhadores de chama levantando-o da placa superior.
- Deixe-os de molho em água quente com um pouco de detergente. Após limpar, seque-os bem. Certifique-se que os buracos da chama estão limpos e completamente secos.
- Limpe as peças fixas do copo do queimador com um pano molhado e seque de seguida.
- Limpe gentilmente o dispositivo de ignição e dispositivo de supervisão de chama com um pano húmido e seque com um pano limpo.
- Antes de colocar os queimadores de volta na placa superior, certifique-se que o injektor não está bloqueado.

■ Volte a montar os queimadores Auxiliar, Semi-rápido, Rápido e Coroa Tripla da seguinte forma:



1. Coloque o espalhador de chamas (4) no copo do queimador (5) para que o dispositivo de ignição e o dispositivo de supervisão de chama se estendam através dos seus buracos respectivos no espalhador de chama.
O espalhador de chama deve encaixar correctamente.
1. Posicione a tampa do queimador (1, 2, 3) no espalhador de chama (4) para que os pínos de retenção se encaixem nos seus recessos respectivos.



Volte a colocar as peças na ordem correcta após a limpeza.

- Não misture o topo com o fundo.

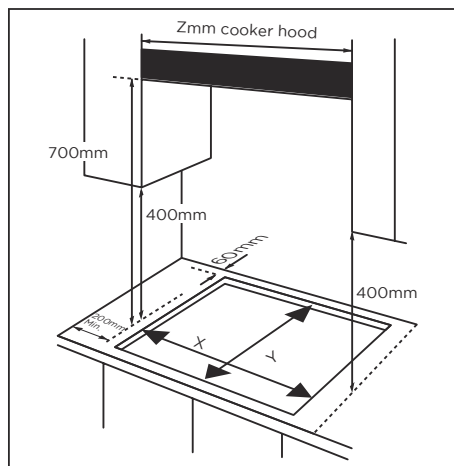
- Os pínos de localização devem encaixar perfeitamente nos entalhes.

Instruções de Utilização

! Aviso

- Não modifique este aparelho.
- Este aparelho deve ser instalado por um técnico ou instalador autorizado.
- Antes da instalação, assegure-se que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- As condições de ajuste para este aparelho são declaradas na etiqueta (ou placa de dados).
- Este aparelho não é conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos de instalação actuais. Preste atenção aos requisitos relevantes de ventilação.
- Antes de instalar, desligue a alimentação de gás e electricidade do aparelho.
- Todos os aparelhos que contenham qualquer componente eléctrico devem ser aterrados.
- Assegure-se que o tubo de gás e cabo eléctrico são instalados de forma a que não toquem em nenhuma peça do aparelho que possa ficar quente.
- O tubo de gás ou conector não devem ser dobrados ou bloqueados por qualquer outro aparelho.
- Verifique as dimensões do aparelho, assim como as dimensões do espaço a ser cortado na unidade da cozinha.
- As painelas colocadas em cima da superfície de trabalho, directamente ao lado do aparelho, devem ser feitas de material não inflamável. O revestimento estratificado e a cola utilizados para segurar o aparelho devem ser resistentes ao calor, para prevenir deterioração.
- Ligue a torneira do aparelho e ligue cada queimador.
Procure por uma chama azul em ponta amarela.
Se os queimadores tiverem alguma anormalidade, verifique o seguinte:
 - Tampa do queimador colocada correctamente
 - Espalhador de chama posicionado correctamente
 - Queimador verticalmente alinhado com ponta do injector
- Deve ser realizado um teste operacional completo e um teste para possíveis fugas pelo instalador após a instalação.
- A mangueira flexível deve ser encaixada de forma a que não entre em contacto com nenhuma peça móvel da unidade de revestimento e não passe através de nenhum espaço susceptível de ficar bloqueado.
- Lubrifique os guindastes produzidos na fábrica para cumprir com os requisitos do fogão.

Posicionamento

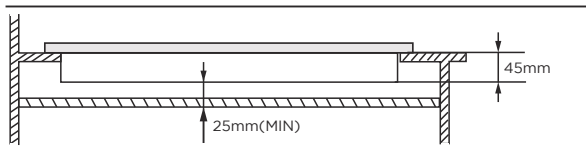


ESPAÇOS NECESSÁRIOS AO INSTALAR A PLACA COM EXAUSTOR ACIMA

Modelo	X	Y	Z
JAMA230BN	262	480	300
JAMA3BB	560	480	600
JAMA3BN1	560	480	600
JAMA3BX1	560	490	600
JAMA4BX	560	480	600
JAMA4BN1	560	480	600
JAMA4BN	560	480	600
JAMA4BX1/JAMA4BX1A	560	480	600
JAMA575BN	560	480	750
JAMA575BX	560	490	750

■ **Este aparelho deve ser instalado numa unidade de cozinha ou banca de 600mm, respeitando as seguintes distâncias mínimas:**

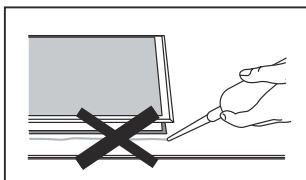
- A beira do aparelho deve ser uma distância mínima de 60mm da parede atrás.
- 700 mm entre o ponto mais alto da superfície do fogão (incluindo queimadores) e a parte inferior de qualquer superfície horizontal directamente acima.
- 400 mm entre as superfícies do fogão, desde que a parte inferior da superfície horizontal esteja alinhada com a beira exterior do fogão. Se o lado inferior da superfície horizontal for inferior a 400 mm, deverá estar pelo menos 50 mm de distância das beiras exteriores do fogão.
- 50 mm de distância à volta do aparelho e entre a superfície do fogão e qualquer material combustível.
- Deve ter um espaço de pelo menos 25 mm e um máximo de 74 mm entre o fundo do aparelho e qualquer superfície abaixo do mesmo.



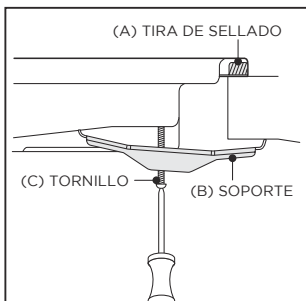
- Os fornos devem ter uma ventilação forçada para poder instalar um fogão por cima.
- Verifique as dimensões do forno no manual de instruções.
- O tamanho do corte deve cumprir com as indicações.

Instalação do aparelho

1. Remova o suporte de panelas, a tampa do queimador e o espalhador de chama e vire cuidadosamente o aparelho ao contrário e coloque-o num tapete almofadado. Preste atenção para que os dispositivos de ignição e dispositivos de supervisão de chama não sejam danificados durante esta operação.
2. Aplique a fita selante fornecida à volta das beiras do aparelho.
3. Não deixe espaços no agente de selamento nem aumente a grossura.



Não utilize um selante de silicone para selar o aparelho contra a abertura. Isto torna difícil de remover o aparelho a partir da abertura no futuro, particularmente se necessitar de receber alguma manutenção.



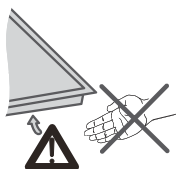
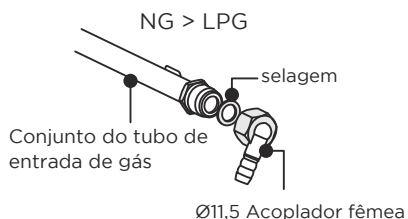
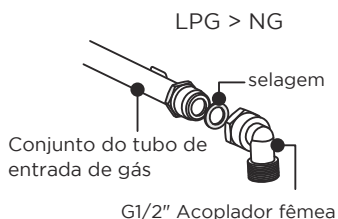
1. Coloque o suporte (B) em cima dos buracos que correspondem ao tamanho dos parafusos. Existe um conjunto de parafusos em cada cato do fogão (H). Aperte ligeiramente um parafuso (C) através do suporte (B) para que este fique preso ao fogão, mas de forma a que consiga ajustar a posição.
2. Vire cuidadosamente o fogão para cima e coloque-o no buraco de abertura que cortou.
3. Por baixo do fogão, ajuste os suportes para a posição mais adequada para a sua banca. Por fim, aperte os parafusos (C) para segurar o fogão na posição correcta.

Ligação de Gás



- Este aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor no país em que o aparelho vai ser utilizado.
- Este aparelho é fornecido para funcionar com GPL e gás natural. A conversão para utilização com GPL e gás natural só pode ser efectuada por uma pessoa qualificada.

Substituição do fornecimento de gás e diretrizes de instalação:

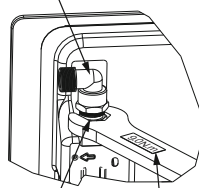


Instalação do aparelho

Nota: Utilize luvas de proteção para montar a placa de fogão.



Cotovelo



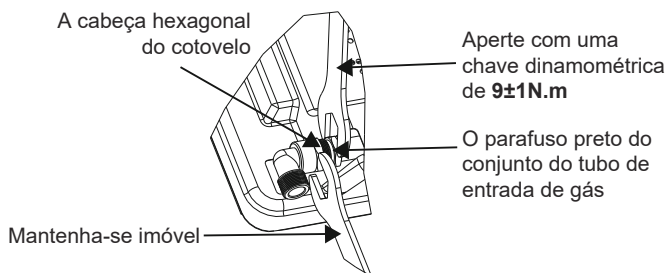
Porca preta do coletor
Torque: **9±1N.m**



Cuidado!

Se for necessário ajustar ou instalar o cotovelo, só é permitido utilizar uma chave dinamométrica com **9±1N.m**, e trabalhar na porca preta do coletor em vez de no cotovelo.

(1) Ajustar a direção do cotovelo

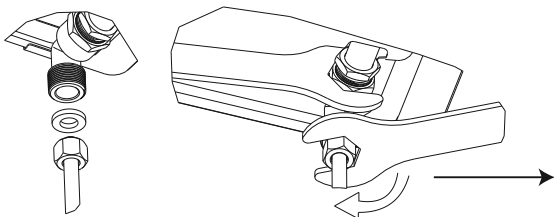


Depois de desapertar o cotovelo, ajuste a interface do cotovelo na direção pretendida, conforme necessário, e mantenha a cabeça hexagonal do cotovelo imóvel com uma chave inglesa. Utilize uma chave dinamométrica de **9±1N.m** para apertar o parafuso preto do conjunto do tubo de entrada de gás. Certifique-se de que o torque da chave está dentro do intervalo necessário para evitar a quebra do cotovelo ou danos causados por força excessiva.

Depois de a instalação estar apertada, verifique se as peças estão em boas condições e teste o aperto do ar para garantir o aperto da instalação. O instalador é responsável pelos resultados do processo.

(2) Instalação da placa de fogão a gás

Este aparelho deve ser instalado por um técnico de gás registado!



Não faça demasiada força ao apertar; caso contrário, poderá provocar a fratura do cotovelo ou a deformação do anel de borracha e fugas.

A chave de torque deve ser usada para apertar com um torque de **10N.m**. O torque máximo não pode exceder **20N.m**.

Ligação de gás

A ligação de gás deve estar localizada numa posição em que a torneira de fecho seja acessível.

A extremidade do ponto de ligação de entrada da placa de fogão a gás tem uma rosca de 1/2" que permite:

- Uma ligação fixa
- Ligação com um tubo flexível

A junta estanque fornecida deve ser inserida entre a saída do coletor e a alimentação de gás.

É necessário evitar que o tubo entre em contato com partes móveis do móvel (por exemplo, uma gaveta) e impedir o acesso a espaços que possam ficar obstruídos.



Perigo de fugas!

Em caso de manuseamento de uma ligação, verifique a vedação.

O fabricante não se responsabiliza por fugas numa ligação que tenha sido manuseada.

Conexão do gás

Modelo	Tipo de gás e pressão	Entrada de calor e tamanho do orifício (mm)			
		Triplice Coroa	Rápido	Semi-Rápido	Auxiliar
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
JAMA230BN	G20 20mbar	/	1.30	/	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	/	0.50
JAMA3BB	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
JAMA3BN1	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA3BX1					
JAMA4BX	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
JAMA4BN1	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
JAMA4BN	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
JAMA4BX1					
JAMA4BX1A					
JAMA575BN	G20 20mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	0.87	0.66	0.50
JAMA575BX					

Conexão Eléctrica

- Este aparelho deve ser aterrado.
- Este aparelho foi desenhado para ser conectado a uma alimentação eléctrica AC 220-240V, 50-60Hz.
- Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com o código seguinte:
 - Verde/amarelo = Terra
 - Azul = Neutro
 - Castanho = Vivo



- O fio verde e amarelo deve ser conectado ao terminal marcado com letra E ou com símbolo de terra.

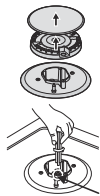
Ajuste do gás



- Tenha cuidado nas operações e ajustes a serem realizados quando converter de um gás para outro.
- Todas as operações devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Antes de iniciar, desligue a alimentação de gás e electricidade do aparelho.

1

Alterar o injector dos queimadores



Injector

Remova o suporte da panela, tampa do queimador e espalhador de chama.

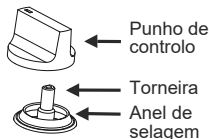
Desaparafuse o injector utilizando uma chave de caixa de 7 mm e substitua-a pelo injector estipulado para nova alimentação de gás.

Volte a montar cuidadosamente todos os componentes.

Após os injectores serem substituídos, recomendamos que aperte bem o injector na sua posição.

2

Ajuste do nível mínimo da chama.



Parafuso de derivação

- ① Gire as torneiras para o mínimo.
- ② Remova o botão da torneira e coloque uma chave de fendas laminada pequenas no centro do eixo da torneira
- ③ O ajuste correcto é obtido quando a chama tiver um comprimento de aproximadamente 3-4 mm.
 - Para gás butano/propano, o parafuso de ajuste deve ser bem aparafusado.
 - Volte a colocar o botão de controlo.
 - Certifique-se que a chama não se desliga rapidamente quando alterar do fluxo máximo para o fluxo mínimo. Se se apagar, remova o botão de controlo e ajuste novamente o fluxo de gás, testando novamente o ajuste.
- ④ Repita este processo para cada uma das torneira de gás.



- * Não desmonte o eixo da torneira: em caso de algum problema, substitua a torneira completa.
- * Antes de colocar os queimadores de volta na placa superior, certifique-se que o injector não está bloqueado.
- * Deve ser realizado um teste operacional completo e um teste para possíveis fugas pelo instalador após a conversão do gás. (Como água ensaboada ou detector de gás). após a conversão do gás. (Como água ensaboada ou detector de gás).
- * NApós completar a conversão, um técnico ou instalador qualificado tem de marcar "V" na categoria de gás correcta para corresponder com a definição na placa de classificação. Remova a marca "V" anterior.

Resolução de problemas

- As reparações devem ser realizadas unicamente por um técnico autorizado. Reparações impróprias podem resultar em danos consideráveis para si e para outros.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar um perigo.
- No entanto, alguns problemas pequenos podem ser resolvidos da seguinte forma:

Problema	Causa provável	Solução
Não acende	Sem chama.	Verifique a corrente elétrica.
	A tampa do queimador está montada incorrectamente.	Montar a tampa corretamente.
	A alimentação de gás está fechada.	Abra o fluxo de gás completamente.
Má ignição	A alimentação de gás não está completamente aberta.	Abra o fluxo de gás corretamente.
	A tampa do queimador está montada incorrectamente.	Montar a tampa corretamente.
	A ficha de ignição está contaminada com substância estranha.	Limpe a substância estranha com um pano seco.
	Os queimadores estão molhados.	Seque a tampa do queimador corretamente.
	Os buracos do espalhador de chama estão entupidos.	Limpe o espalhador de chama.
Ruído quando queimado e aceso	A tampa do queimador está montada incorrectamente.	Monte a tampa do queimador corretamente.
Chama apaga-se durante a tilização.	O dispositivo de supervisão de chama está contaminado com substância estranha.	Limpe o dispositivo de supervisão de chama.
	Produto a ser cozinhado fez transbordar e apagou a chama.	Desligue o botão do queimador. Aguarde um minuto e ligue novamente.
	Uma corrente de ar forte pode ter apagado a chama.	Desligue e verifique se a área da cozinha tem correntes de ar ou janelas abertas. Aguarde um minuto e ligue novamente.
Chama amarela	Os buracos do espalhador de chama estão entupidos.	Limpe o espalhador de chama.
	Gás diferente utilizado.	Verifique o gás utilizado.
Chama instável	A tampa do queimador está montada incorrectamente.	Monte a tampa do queimador corretamente.
Cheiro a gás	Fuga de gás.	Pare de utilizar o produto e feche a válvula do meio. Abra a janela para ventilar. Contacte o centro de apoio utilizando o telefone do lado de fora.



- Se o problema não for resolvido, contacte o centro de apoio ao cliente da Samsung.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutra país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentadas de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)

www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto



V.1