

## ENCIMERAS CON TAPA DE VIDRIO INTEGRADA COMBINABLES CON HORNOS O MÓDULOS DE MANDOS

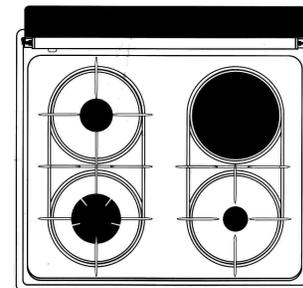
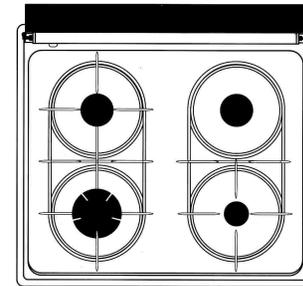
Instrucciones de montaje y funcionamiento

## PLACAS DE ENCASTRAR COM TAMPA DE VIDRO INTEGRADA COMBINÁVEIS COM FORNOS OU MÓDULOS DE COMANDOS

Instruções de montagem e funcionamento

Si Ud necesita contactar con nuestro Servicio de Asistencia, indíquenos el modelo "E-Nr" y el número "FD" del aparato que aparecen en la etiqueta pegada en la parte superior.

Se necessitar de contactar com o nosso Serviço de Assistência, indique-nos o modelo "E-Nr" e o número "FD" do aparelho que aparecem na etiqueta colada na parte superior.



**ATENCIÓN:** "Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato."

**ATENÇÃO:** "As seguintes instruções só são válidas para os países cujo símbolo aparece no aparelho."

**ES**

### ÍNDICE

	Página
1. Observaciones Importantes.	3
2. Descripción Funcional.	3
<b>Instrucciones para el Instalador.</b>	
3. Instrucciones de Instalación y Reglaje.	3
<b>Instrucciones para el Usuario.</b>	
4. Utilización.	6
5. Mantenimiento.	7
6. Servicio de Asistencia Técnica.	8
7. Condiciones de Garantía.	8
8. Esquemas Eléctricos.	19
9. Dimensiones.	22

**PT**

### ÍNDICE

	Página
1. Observações Importantes.	11
2. Descrição Funcional.	11
<b>Instruções para o Instalador.</b>	
3. Instruções de Instalação e Regulação.	11
<b>Instruções para o Utente.</b>	
4. Utilização.	14
5. Manutenção.	15
6. Serviço de Assistência Técnica.	16
7. Condições de Garantia.	17
8. Esquemas Eléctricos.	19
9. Dimensões.	22

## Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo  aparece na placa de características do seu aparelho, siga as seguintes instruções:

### Eliminação ecológica

Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características de su aparato aparece el símbolo



; siga las siguientes instrucciones:

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

**Antes de la lectura,  
desplegar la última página  
con las ilustraciones.**

## 1. OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Este aparato sale ajustado de fábrica al gas que indica la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Para mayor seguridad y cumplimiento de las normas oficiales, confíe la instalación y la transformación de gas a un técnico autorizado oficialmente.
- Antes de poner en funcionamiento su electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones.
- Nuestros aparatos están de acuerdo a las normas de seguridad vigentes para electrodomésticos. Sólo técnicos competentes en esta materia, están autorizados a repararlos. Está en juego su seguridad.
- Este aparato sólo debe utilizarse para preparaciones culinarias en el hogar.
- No manipule el aparato en su interior, en caso de ser necesario llame a nuestro servicio de asistencia técnica.
- Estos aparatos alcanzan altas temperaturas. Actúe con precaución.
- Conserva bien estas instrucciones, para poder entregarlas junto al aparato, si cambia de dueño.
- La tapa de su encimera está fabricada de vidrio templado. Para evitar su deterioro y garantizar la seguridad durante su uso, rogamos se limite su uso. Utilícese como objeto decorativo. En el caso que se cierre involuntariamente, se corta el suministro de gas y electricidad a quemadores y placa. Esto constituye en sí un elemento de seguridad para su encimera. Así mismo evite que la tapa se

cierre cuando tengamos caliente la encimera (calor residual) procedente de la placa y quemadores.

## 2. DESCRIPCIÓN FUNCIONAL

(Fig. 1)

1. Dispositivo de seguridad de la tapa.
2. Quemador rápido de 3 kW.
3. Quemador semi-rápido 1,75 kW.
4. Accesorios para el accionamiento de los quemadores.
5. Quemador auxiliar de 1 kW.
6. Tapa de cristal.
7. Placa rápida Ø 145 de 1500 W .
8. Caja donde va alojado el conmutador de la placa eléctrica.
9. Accesorio para recipientes de gran tamaño.

## 3. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y REGLAJE.

### ENCIMERAS Y MÓDULOS DE MANDOS. CONJUNTO HORNO-ENCIMERA.

La encimera y el horno o módulo de mandos deben corresponder al mismo fabricante.

Este libro de instrucciones es válido para las encimeras cuyas referencias empiezan por 3EC..., 4EC... y 5EC... Las encimeras 3EC... sólo pueden combinarse con hornos 3HC.. y módulos de mandos 3AE. Las encimeras 4EC... sólo pueden combinarse con hornos 4HC... y módulos de mandos 4AE... Las encimeras 5EC... sólo pueden combinarse con hornos

5HC... y módulos de mandos 5AE...

El funcionamiento de las zonas de cocción se controla desde los mandos de un horno polivalente o bien desde un módulo de mandos.

La posibilidad de ubicación de la encimera en el mueble, según norma pr EN 30-1 para aparatos a gas, es Clase 3 y según la norma EN 60.335-2-6, para aparatos electrodomésticos, se clasifica "X" (fig. 2).

### DIMENSIONES

Antes de realizar cualquier operación de montaje, revise todas las medidas de encastre con las cuales tiene que trabajar (pag. 51).

### CONEXIONADO A GAS

Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, regulación y acoplamiento al tipo de gas disponible, sean efectuadas por PERSONAL AUTORIZADO y según las normas vigentes (Normas Básicas de Instalaciones de Gas en Edificios habitados. BOE Nº 281, 24-11-93).

Es indispensable que el lugar en el que esté instalado el aparato disponga de la ventilación reglamentaria, dado que la combustión del gas sólo es posible mediante el oxígeno del aire. Es necesario por ello éste se renueve y que los restos de la combustión sean evacuados.

Las encimeras salen ya regladas para su funcionamiento en el gas indicado en la placa de características del aparato.

**IMPORTANTE: INSTALACIÓN O ADAPTACIÓN A GAS CIUDAD: Si su aparato no dispone de dispositivo de seguridad ante la extinción de la llama y el gas ciudad suministrado por su compañía contiene CO, no puede llevar a cabo la instalación o adaptación al gas anteriormente citado. Si esto es así, deberá proveerse de un modelo con seguridad. Pregunte en su establecimiento.**

También disponen de un tubo especial de cobre, tuerca y junta de estanquidad para la conexión a la red (fig. 3).

Las normas de seguridad obligan a que su instalación de gas sea fija con **unión rígida** y a la vez intercalar una llave de paso accesible entre el aparato y la red de gas.

**ATENCIÓN: Una vez realizada la conexión a la red de gas, verificar el buen funcionamiento de la válvula.**

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La encimera sale preparada a la tensión que se indica en la placa de características.
- La parte eléctrica de la encimera se alimenta a través de su módulo de mandos u horno. Siga sus instrucciones.
- La instalación debe ajustarse a las normas oficiales en vigor (Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión).
- El aparato deberá estar conectado obligatoriamente a tierra.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado. Este debe cerciorarse de que el montaje ha sido efectuado de acuerdo con las prescripciones legales del país. Además, deben respetarse íntegramente las disposiciones de la empresa local de abastecimiento de electricidad.
- Para cumplir con las disposiciones de seguridad habituales debe preverse, por parte del instalador, un interruptor de corte omnipolar con una abertura de contacto de por lo menos 3 mm. Esto no es necesario en caso de la conexión a través de un enchufe, si éste es accesible para el usuario.
- Los aparatos provistos de enchufe sólo deben ser conectados con cajas de enchufe con toma de tierra debidamente instalada.

Estos aparatos cumplen las normas CEE nº 76/889 y 87/308, referentes a la supresión de perturbaciones radioeléctricas.

### ENCASTRE DE LA ENCIMERA Y MÓDULO Y ENCASTRE DEL CONJUNTO HORNO-ENCIMERA

Para el montaje se recomienda que el mueble encimera sea de materiales resistentes a altas temperaturas como pueden ser el mármol y el granito. No se recomienda el uso de madera.

Dibuje el recuadro necesario en la balda encimera según las medidas de la pág. 51  
Una vez realizados los agujeros de encastre:

- Prepare la conexión a gas.
- Prepare la conexión eléctrica para su horno o módulo de mandos.
- La placa va dotada de cuatro alojamientos (fig. 4) en los que ha de introducir las cuatro grapas de anclaje que se suministran con el producto.
- Coloque en la parte interior del marco de las placa la junta autoadhesiva que se suministra como junta de estanquidad. **NUNCA UTILICE SILICONA PARA ESTA OPERACION.**
- Coloque la encimera de cocción sobre la abertura realizada. La fijación de la encimera en el mueble se realiza por enclavamiento a presión de las cuatro pletinas en los laterales de la banda encimera, quedando el aparato perfectamente fijo y estanco.
- La salida de los cables con la caja del conmutador, en el caso de una encimera mixta, han de dirigirse hacia el exterior del mueble. (Fig. 5).
- Si fuera preciso su desmontaje, solamente sería necesario presionar la pletina con un destornillador; (fig. 6) al mismo tiempo que se empuja el aparato hacia arriba.
- Junto con su encimera de gas recibirá los accionadores y accesorios necesarios para el acoplamiento.
- Introduzca el accionador por la cara interior del módulo de mandos, o el panel de mandos del horno, haciendo coincidir las 3 patillas (A) (fig. 7) del accionador con las 3 ranuras (B) del módulo o cuadro de mandos (Tienen una sola posición de colocación).
- Efectúe una simple presión sobre el accionador de manera que quede sujeto mediante las patillas de anclaje (A), según detalle (C).
- Si por cualquier causa se rompiese alguna patilla, el anclaje puede realizarse introduciendo unos tornillos  $\varnothing 2,9 \times 6,5$ , por los agujeros (D), roscando en el propio accionador. Todo ello según fig. 7.
- Extienda el accesorio de acoplamiento telescópico, tirando de sus extremos. Fig. 8.
- Aproxime el horno o módulo de mandos hacia los accesorios de acoplamiento y aloje la cruceta que ha quedado libre en la ranura (E) de su accionador, fig. 7.
- De la placa eléctrica cuelga una caja donde va alojado el conmutador (A) (fig. 9, con unas patillas de anclaje (B) que deben introducirse en las ranuras (C) del soporte del módulo o cuadro de mandos del horno, por simple presión.
- Seguidamente, la conexión con el horno (D), ha de realizarse en la clavija (E) del propio horno. Hay otra conexión (F) que cuelga de la placa encimera, que debe conectarse en la borna (G), para la toma de tierra. Todo ello según la fig. 10. En el módulo de mandos, la borna (G) se encuentra en la esquina superior izda. (ver símbolo  $\perp$ ).
- Una vez todo conectado, fije el módulo de mandos u horno al mueble, según instrucciones que damos en sus folletos de montaje.
- Si durante el uso de una encimera con módulo de mandos fuese posible acceder a su parte inferior, hay que colocar un separador con objeto de evitar posibles contactos. La distancia mínima de ese separador al plano de apoyo de la encimera ha de ser de 130 mm. (Ver Dimensiones pág. 51)

## REGLAJES DE GAS

### Importante:

### Antes de cualquier actuación, cortar la alimentación de gas y eléctrica del aparato.

Para transformar la placa a un gas distinto al indicado en la etiqueta del fondo del aparato, proceder de la siguiente manera:

## CAMBIO DE INYECTORES

- \* Retirar la parrilla, aros difusores y tapas de los quemadores.
- \* Desenroscar y extraer los inyectores colocados en el fondo de cada quemador, con una llave de tubo de 7 mm (fig. 11).
- \* Montar los inyectores correspondientes al gas al que se desea transformar según la tabla de características (ver cuadro) y apretar a fondo para garantizar la estanquidad.

Realizadas las operaciones anteriores, montar tapas y parrillas.

## REGULADOR DEL MÍNIMO DE LAS LLAVES

- Retirar el horno o módulo de mandos para tener acceso a las llaves.
- Actuar con destornillador fino sobre el tornillo de la llave (fig. 12).
- Para **Gas Butano** este tornillo debe **apretarse a fondo**.
- Para **Gas Natural y Ciudad** girar **dos vueltas a la izquierda**. Encender el quemador y situarlo en posición de mínimo. Actuar sobre el tornillo, teniendo en cuenta que, una vez conseguido un caudal mínimo y pasando rápidamente de la posición de máximo a mínimo, el quemador no se apague ni se cree retroceso de llama.
- Efectuada esta operación volver a montar los accionadores y la caja eléctrica (en caso de que sea mixta la placa) sobre el horno o módulo de mandos.
- Realizar las operaciones indicadas en el apartado de encastre.

## 4. UTILIZACIÓN

**Esta encimera dispone de un dispositivo de seguridad en la tapa, que no permite el paso de gas o de energía**

**eléctrica a quemadores o placa eléctrica cuando ésta esté cerrada.**

**ATENCIÓN:** Si hubiera líquido derramado en la tapa, proceda a recogerlo antes de abrirla.

Para proceder a su uso es necesario abr. la tapa.

Así mismo si durante el funcionamiento de algún quemador se cierra la tapa, se corta inmediatamente el paso de gas y de energía eléctrica. Para su restablecimiento será necesario poner los mandos en la posición de apagado y abrir la tapa de nuevo.

Evite que la tapa se cierre cuando tengamos caliente la encimera (calor residual) procedente de la placa y quemadores.

## QUEMADORES A GAS

Cada mando de accionamiento, situado en un módulo de mandos o en el panel de un horno, tiene señalado el quemador que controla (ver fig. 13).

Para encender un quemador, aproximar una llama a los agujeros de salida de gas, presionar y girar hacia la izquierda el mando-del quemador elegido.

Calor máximo



Calor mínimo



Regular las llamas de cada quemador para que éstas no sobrepasen el borde inferior del recipiente que hay sobre él (fig. 14).

Quemador	Mínimo $\varnothing$ recipiente	Máximo $\varnothing$ recipiente
Auxiliar	100 mm	120 mm
S-rápido	120 mm	240 mm
Rápido	220 mm	240 mm

No está permitido el uso de recipientes con base cóncava o convexa.

El uso de un aparato de cocción a gas da como resultado la producción de calor y humedad en el local donde esté instalado. Asegúrese de que la cocina esta bien ventilada: por medio de orificios de

ventilación o de algún dispositivo de ventilación mecánico.

El uso intensivo de un aparato puede necesitar una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana o incrementar el nivel de ventilación mecánica.

## PLACA ELÉCTRICA

Esta placa de calentamiento está dirigida por un conmutador de seis posiciones, que da las potencias escalonadas.

Posición 6: CALOR MÁXIMO.

Posición 1: CALOR MÍNIMO.

Antes de usar las placas por primera vez deben ser calentadas durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ellos y con el conmutador a la máxima potencia. Este calentamiento adhiere el revestimiento, reforzando sus características de protección.

Exceptuando el primer calentamiento indicado anteriormente, no utilizar la placa sin recipiente.

Utilice un recipiente de fondo perfectamente plano y grueso, y lo más aproximado, su tamaño, a la placa correspondiente (fig. 15) para conseguir mínimos tiempos de cocción así como mínimos consumos de energía.

Gire el mando a derecha o izquierda y utilice la placa en la posición más adecuada. Como orientación podemos darle las siguientes: (fig. 16)

Posición 1 y 2: CALENTAR

Posición 3 y 4: CALENTAMIENTO FUERTE Y COCCIÓN.

Posición 5 y 6: FRITURAS.

Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad y calidad de los alimentos para pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar la placa un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en la placa.

Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre la placa.

## ACCESORIO

En el caso especial en que se desee cocinar con recipientes más grandes de lo habitual (diámetro >240 mm), como por ejemplo paelleras y planchas de asado, encontrará junto con el aparato una parrilla elevada, que posibilita el empleo de recipientes de este tipo (fig. 17). Para la utilización de esta parrilla es necesario que la cocina disponga de encimeras resistentes al calor (mármol, granito, acero inoxidable, corian, etc).

La parrilla elevada sólo debe colocarse sobre el quemador rápido delantero izquierdo.

Nunca situar esta parrilla en los quemadores de la parte trasera ya que pueden proyectar el calor en el vidrio de la tapa y causar su deterioro.

## Advertencia

Cuando se coloque esta parrilla sobre el quemador, el rendimiento será inferior al indicado en el folleto de instrucciones o en la placa de características pegada en el fondo del aparato.

Para el uso de este tipo de recipientes especiales (paelleras, etc.), sólo deberá usarse el accesorio suministrado con la encimera.

# 5. MANTENIMIENTO

**Para cualquier intervención en el aparato desconectarlo antes de la red.**

**Limpiar cuando el aparato esté frío.**

## TAPA

Utilizar un esponja, agua y jabón. No usar nunca abrasivos u objetos cortantes.

Se puede desmontar para la limpieza. Para desmontarla, cierre todos los mandos y ponga la tapa en posición vertical.

1. Levantar primeramente la fijación derecha de la tapa.
2. Desplazar la tapa hacia la derecha y tirar hacia arriba de ella (Fig. 18).

Para el montaje, introducir, primeramente, el lado izquierdo de la tapa. Después bajar el lado derecho y presionar con una cierta fuerza hasta que ésta quede enclavada.

Si durante su uso comprobara que la tapa cae con cierta violencia, es posible regular esta caída por medio de un tornillo (H) tal y como se muestra en la fig. 18.

## PARRILLAS

Utilizar una esponja, agua y jabón, pero sólo cuando la parrilla esté fría. No usar nunca abrasivos u objetos cortantes.

Debido a su tamaño pueden meterse en su lavavajillas.

## QUEMADORES DE GAS

Para mantener limpios los quemadores deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de que los agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Secarlos cuidadosamente antes de volverlos a emplear (fig. 19).

Asegúrese de que la tapa y el anillo difusor estén bien colocados sobre la base del quemador.

## PLACA ELÉCTRICA

Se recomienda quitar todo el líquido desbordado con un paño suave ligeramente humedecido y secarlo

conectando la placa durante unos instantes.

Nunca utilizar objetos punzantes tales como estropajos metálicos, cuchillos, etc., para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

Evitar en lo posible el contacto de la sal con la superficie de la placa.

En períodos prolongados de no utilización, manténgala bien seca y ligeramente engrasada.

Si el uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas, es deseable que se rocíe con unas gotas de aceite o con otros productos de mantenimiento usuales en el mercado.

No utilice productos abrasivos.

## MANTENIMIENTO GENERAL

Para la conservación del esmalte, las partes de vidrio, aluminio brillante o acero, utilizar una esponja con agua jabonosa, pero sólo cuando el aparato este bien frío.

No utilizar detergente o esponjas abrasivas que puedan rayar el esmalte o el vidrio.

No dejar líquidos ácidos (zumos de limón, vinagre, etc.) mucho tiempo sobre el esmalte.

En placas de acero inoxidable le recomendamos el uso de limpiadores de acero inoxidable. Se pueden utilizar fácilmente, esté la superficie seca o mojada. Aplicar el producto con un paño mojado o directamente sobre la superficie a limpiar. Sacar brillo con un paño suave y seco o mejor con una gamuza.

## 6. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Todos los conjuntos de cocinar han sido revisados antes de salir de fábrica. No

obstante, si observa alguna anomalía en el funcionamiento tenga la amabilidad de efectuar las siguientes comprobaciones:

- Ver si hay corriente eléctrica en el enchufe.
- Si hay gas en la botella o el regulador está abierto.
- Si el tubo de gas permite la normal circulación de éste.
- Si los quemadores y distribuidores asientan correctamente en su sitio.
- Que ha seguido las instrucciones del presente manual.

Si hechas estas comprobaciones, el conjunto no funciona, llame al Servicio Técnico, facilitando los datos de identificación del aparato (E.Nr y FD), tal y como se indica en la contraportada del presente folleto.

## **DIRECCIONES DEL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA**

Véase hoja adjunta con todas las direcciones por delegaciones regionales.

## **7. CONDICIONES DE GARANTÍA**

La Marca Comercial se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de seis meses, a partir de la fecha de compra y a través de sus Servicios Técnicos autorizados, las piezas, cuyo defecto obedezca a causas de fabricación, así como todos los gastos que origine la reparación.

Del mismo modo, el Fabricante reconoce expresamente al titular de esta garantía, y du-

rante el plazo de seis meses de garantía, todos los derechos que le otorgan las Disposiciones Legales en vigor en la Comunidad Autónoma correspondiente y así mismo, en su caso, en la Ley 26/84 General para la Defensa de Consumidores y Usuarios.

A partir del 7º mes y hasta el 12º, el compromiso de gratuidad se refiere exclusivamente a las piezas, siendo por tanto con cargo al usuario el resto de gastos.

Esta garantía no incluye: cristales, plásticos ni piezas estéticas reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación, o por uso no doméstico. La manipulación del aparato por persona ajena al Servicio Técnico autorizado por la marca Comercial, significa la pérdida de la garantía.

Para tener derecho a esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Técnico autorizado por la Marca Comercial la fecha de adquisición mediante la **factura de compra o cédula de habitabilidad** de la vivienda en el caso de electrodomésticos suministrados en obras nuevas.

### **Guarde por tanto la factura de compra**

Ante la eventualidad de una avería, avise Ud. al Servicio Técnico más cercano autorizado por la Marca Comercial entre los que figuren en el directorio adjunto e indique en su llamada los datos de identificación de su aparato que figuran en el presente documento. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Oficial de la marca. Exija su identificación.

**CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DE GASES Y ELECCIÓN DE INYECTORES**

EL APARATO DEBE UTILIZARSE CON LOS GASES QUE SE INDICAN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS		TIPO DE GAS	G-30	G-31	G-20	G-110
			BUTANO	PROPANO	NATURAL	CIUDAD
PODER CALORIFICO SUPERIOR (0° C y 1.013 mbar)		MJ/m <sup>3</sup> MJ/Kg.	125,81 49,47	95,65 50,37	37,78 -	15,87 -
PRESION DE UTILIZACION		mbar	28	37	<b>20</b>	8
QUEMADOR RAPIDO	MARCAJE DEL INYECTOR	mm./100	85	85	130	260
	CAUDAL TERMICO NOMINAL	kW	3	3	3	3
	CONSUMO (15° C y 1.013 mbar)	l./h. gr./h.	- 217±5%	- 214±5%	286±5% -	683±5% -
QUEMADOR SEMI-RAPIDO	MARCAJE DEL INYECTOR	mm./100	65	65	102	190
	CAUDAL TERMICO NOMINAL	kW	1,75	1,75	1,75	1,75
	CONSUMO (15° C y 1.013 mbar)	l./h. gr./h.	- 127±5%	- 124±5%	167±5% -	398±5% -
QUEMADOR AUXILIAR	MARCAJE DEL INYECTOR	mm./100	50	50	80	145
	CAUDAL TERMICO NOMINAL	kW	1	1	1	1
	CONSUMO (15° C y 1.013 mbar)	l./h. gr./h.	- 72±5%	- 71±5%	95±5% -	228±5% -

**Antes da leitura destacar  
a última página  
com as ilustrações**

## 1. OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho sai da fábrica adaptado ao gás que se indica na placa de características situada na sua parte inferior.
- Para maior segurança e cumprimento das normas oficiais, confie a instalação e a transformação de gás a um técnico oficialmente autorizado.
- Antes de pôr em funcionamento o seu electrodoméstico, leia atentamente as instruções.
- Conserve estas instruções para poder entregá-las com o aparelho, se este mudar de dono.
- Os nossos aparelhos estão de acordo com as normas de segurança vigentes para electrodomésticos. Apenas técnicos competentes estão autorizados a repará-los. Está em jogo a sua segurança.
- Este aparelho só deve utilizar-se em culinária doméstica.
- Não manipule o interior do seu aparelho, e em caso de ser necessário chame o nosso serviço de assistência técnica.
- Estes aparelhos alcançam altas temperaturas. Actue com precaução.
- A tampa do seu fogão é fabricada em vidro temperado para evitar o desgaste e garantir a segurança durante o uso. Rogamos que se limite o seu uso a objecto decorativo. No caso de que se feche involuntariamente, corta-se o fluxo de gás e electricidade aos queimadores e à placa. Isto constitui por si, un elemento de segurança para o seu fogão. Porém, evite que a tampa se

feche quando estiver quente o fogão (calor residual proveniente da placa e dos queimadores.)

## 2. DESCRIÇÃO FUNCIONAL

(Fig..1)

1. Dispositivo de segurança da tampa.
2. Queimador rápido de 3 kW.
3. Queimador semi-rápido 1,75 kW.
4. Acessórios para o accionamento dos queimadores.
5. Queimador auxiliar de 1 kW.
6. Tampa de vidro.
7. Placa rápida de  $\varnothing$  145 de 1500 W .
8. Caixa onde está alojado o comutador da placa eléctrica.
9. Acessório para recipientes de grande tamanho.

## 3. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E REGULAÇÃO.

### PLACA DE ENCASTRAR E MÓDULOS DE COMANDOS CONJUNTO FORNO-PLACA.

A placa e o forno ou módulo de comandos devem corresponder ao mesmo fabricante.

Este livro de instruções é válido para os fogões cujas referências comecem por 3EC..., 4EC..., 5EC... Os fogões 3EC... só podem combinar-se com fornos 3HC... e módulos de comandos 3AE...

Os fogões 4EC... só podem combinar-se com fornos 4HC... e módulos de comandos 4AE... Os fogões 5EC... só podem combinar-se com fornos 5HC... e módulos de comandos 5AE...

O funcionamento das zonas de cocção controla-se com os comandos de um forno polivalente e também com um módulo de comandos.

Segundo a norma pr EN 30-1 a possibilidade de adaptação do placa a um móvel é Classe 3. Segundo a norma EN 60 335-2-6, aparelhos eléctricos, classifica-se "X" (fig. 2).

## DIMENSÕES

Antes de efectuar qualquer operação de montagem, reveja todas as medidas de encaixe com as quais tem que trabalhar (pag. 51).

## LIGAÇÃO A GÁS.

É necessário que todas as operações relativas à instalação, regulação e acoplamento ao tipo de gás disponível, sejam efectuadas por PESSOAL AUTORIZADO e segundo as normas em vigor (Normas Básicas de Instalações de Gás em Edifícios Habitados) BOE Nº 281 .24-11-93).

É indispensável que o lugar em que esteja instalado o aparelho disponha de ventilação regulamentar, dado que a combustão do gás só é possível mediante o oxigénio do ar. É necessário por isso que este se renove e que os restos de combustão sejam evacuados.

Os fogões saem já regulados para o seu funcionamento com o gás indicado na placa de características do aparelho.

**IMPORTANTE: INSTALAÇÃO OU ADAPTAÇÃO A GÁS DE CIDADE: Se o seu aparelho não dispõe de sistema de segurança para o caso de que se apague a chama, e o gás de cidade fornecido pela companhia contém CO, não pode fazer a instalação ou a adaptação ao referido gás. Se assim for, deve equipar-se com um modelo de segurança. Pergunte no seu fornecedor.**

Também dispõem de um tubo especial de cobre, porca e junta de vedação para a ligação à rede (fig. 3).

As normas de segurança obrigam a que a sua instalação de gás seja fixa com **união rígida** e ao mesmo tempo intercalar uma torneira de passagem acessível entre o aparelho e a rede de gás.

**ATENÇÃO: Uma vez realizada a ligação à rede de gás, verificar o bom funcionamento de válvula.**

## LIGAÇÃO ELÉCTRICA.

- A placa sai preparada para o tensão que se indica na placa de características.
- A parte eléctrica do placa alimenta-se através do seu módulo de comandos ou forno. Siga as suas instruções.
- A instalação deve ajustar-se às normas oficiais em vigor (Regulamento Electrotécnico de Baixa Tensão).
- A ligação eléctrica deve ser realizada por um técnico qualificado. Este deve assegurar-se de que a montagem foi efectuada de acordo com as prescrições legais do país.

Além disso devem respeitar-se integralmente as disposições da empresa local de abastecimento de electricidade.

- Para cumprir com as disposições de segurança habituais deve prever-se, pela parte do instalador, um interruptor de corte omipolar com uma abertura de contacto de pelo menos de 3mm. Isto não é necessário no caso de ligação através de uma tomada, se esta estiver acessível ao utente.
- Os aparelhos providos de tomada só devem ser ligados a caixas de ligação com tomada de terra devidamente instalada.

Estes aparelhos cumprem as normas 76/889 CEE, 87/308 CEE, referentes à supressão de perturbações radioeléctricas.

## ENCAISE DA PLACA DE ENCASTRAR E MÓDULO E ENCAIXE DO CONJUNTO FORNO-PLACA

Para a montagem recomenda-se que o móvel seja de materiais resistentes a altas temperaturas como pode ser o mármore e o granito. Não se recomenda o uso de madeira. Desenhe o quadrado necessário no tampo, conforme as medidas da pag. 51. Uma vez feitos os furos de encaixe:

- Prepare a ligação a gás.
- Prepare a ligação eléctrica para o seu forno ou módulo de comandos.
- A placa vai dotada de quatro alojamentos (fig. 4) nos que há de introduzir os quatro grampos de encaixe que se fornecem com o produto.
- Coloque na parte interior do quadro da placa a junta autoadesiva. Nunca utilize silicone para esta operação.
- Coloque a placa sobre a abertura realizada. A fixação da placa no móvel faz-se por cravamento à pressão das quatro patilhas nos lados do tampo, ficando o aparelho perfeitamente fixo e estanque.

A saída dos cabos com a caixa do comutador, no caso de um fogão misto, faz-se para o exterior do móvel (fig. ).

- Se fosse preciso desmontá-lo, somente seria necessário pressionar a patilha com uma chave de fendas (fig. 6) ao mesmo tempo que se puxa o aparelho para cima
- La salida de los cables con la caja del conmutador, en el caso de una encimera mixta, los han de dirigirse hacia el exterior del mueble. (Fig.5).
- Junto com o seu fogão de gás, receberá os botões e acessórios necessários para o acoplamento.
- Introduza o botão pelo lado interior do módulo de comando ou do painel de comandos do forno fazendo coincidir as 3 patilhas (A) (fig. 7) do botão, com as 3 ranhuras (B) do módulo ou quadro de comandos (têm uma só posição de colocação).
- Faça uma pequena pressão sobre o botão de modo que este fique preso mediante as patilhas de encaixe (A) conforme o detalhe (C).
- Se por qualquer motivo se parte uma patilha, o encaixe pode fazer-se introduzindo uns parafusos  $\varnothing 2,9 \times 6,5$ ,

pelos furos (D), enroscando no próprio botão. Conforme a fig. 7.

- Estenda o acessório de adaptação telescópico, puxando pelas suas extremidades (fig. 8).
- Aproxime o forno on módulo de comando para os acessórios de adaptação e aloje a cruzeta que ficou livre na ranhura do botão, fig. 7.
- Da placa eléctrica pende uma caixa onde está alojado o interruptor (A) (fig. 7), com umas patilhas de encaixe (B) que devem introduzir-se nas ranhuras (C) do suporte do módulo ou quadro de comandos do forno, por simples pressão.
- Seguidamente, a ligação com o forno (D) há-de fazer-se na cavilha (E) do próprio forno. Há outra ligação (F) que pende da placa, que deve ligar-se ao borne (G) para a tomada de terra. Tudo isto conforme a fig. 10. No módulo de comandos, o borne (G) encontra-se no canto superior esquerdo (ver o símbolo  $\frac{1}{2}$  )
- Uma vez tudo ligado, fixe o módulo de comandos ou o forno ao móvel, segundo as instruções que damos nos folhetos de montagem.
- Se durante a utilização de um placa com módulo de comandos fosse possível aceder à sua parte inferior, haveria que colocar um separador com o objectivo de evitar possíveis contactos. A distância mínima desse separador ao plano de apoio do fogão deve ser 130 mm. (Ver Dimensões pag. 51).

## REGULAÇÕES DE GÁS

### Importante:

### Antes de qualquer actuação, cortar a alimentação de gás e eléctrica do aparelho.

Para adaptar a placa a um gás diferente do indicado na etiqueta do fundo do aparelho, proceder da seguinte maneira:

## MUDANÇA DE INJECTORES

- \* Retirar a grelha, aros difusores e tampas dos queimadores.
- \* Desenroscar e extrair os injectores colocados no fundo de cada queimador, com uma chave de tubos de 7 mm. (fig. 11).
- \* Montar os injectores correspondentes ao gás ao qual se deseja transformar segundo a tabelas de características (ver quadro) e apertar a fundo para garantir a vedação. Efectuadas as operações anteriores, montar as tampas e as grelhas.

## REGULADOR DO MÍNIMO DAS TORNEIRAS

- Retirar do forno o módulo de comandos para ter acesso aos botões.
- Desenroscar, com uma chave de fendas fina o parafuso da chave (fig. 12).
- Para **Gás Butano** este parafuso deve **apertar-se a fundo**.
- Para **Gás Natural e de Cidade**, **girar duas voltas para a esquerda**. Acender o queimador y situá-lo em posição de mínimo. Actuar sobre o parafuso, tendo em conta que, uma vez conseguido o caudal mínimo, e passando rapidamente da posição de máximo a mínimo, o queimador não se apague nem se crie retrocesso da chama.
- Efectuada esta operação, voltar a montar os accionadores e a caixa eléctrica (no caso de que seja mista a placa) no forno ou módulo de comandos.
- Efectuar as operações indicadas na rubrica “encaixe”.

## 4. UTILIZAÇÃO

**Esta placa dispõe de um dispositivo de segurança na tampa, que não permite a passagem do gás ou da energia eléctrica aos queimadores ou às placas eléctricas quando está fechada.**

Para o seu uso é preciso abrir a tampa.

**ATENÇÃO:** Se encontrar líquido na tampa, recolha-o antes de a abrir.

Por tanto, se durante o funcionamento de algum queimador se fechar a tampa, corte-se imediatamente a passagem de gás e de corrente eléctrica. Para o seu restabelecimento será necessário pôr os botões na posição \* de apagado e abrir a tampa de novo.

Evite que a tampa se feche quando esteja quente o fogão (calor residual) procedente da placa e queimadores.

## QUEIMADORES A GÁS

Cada botão, situado num módulo de comandos ou no painel de um forno, tem assinalado o queimador que controla (ver fig. 13).

Para acender um queimador, aproximar uma chama aos furos de saída de gás, pressionar e girar para a esquerda o botão do queimador escolhido.

Calor máximo



Calor mínimo



Regular as chamas de cada queimador para que estas não ultrapassem o bordo inferior do recipiente que haja sobre ele (fig. 14)

Queimador	Mínimo $\varnothing$ recipiente	Máximo $\varnothing$ recipiente
Auxiliar	100 mm	120 mm
Semi-rápido	120 mm	240 mm
Rápido	220 mm	240 mm

Não é permitido o uso de recipientes com base côncava ou convexa.

O uso de um fogão a gás dá como resultado a produção de calor e humidade no local onde está instalado.

Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada: por meio de orifícios de ventilação ou de algum dispositivo mecânico.

O uso intensivo de um destes aparelhos pode necessitar de uma ventilação

adicional, por exemplo abrir uma janela ou aumentar o nível de ventilação mecânico.

## PLACA ELÉCTRICA

Esta placa de aquecimento é manobrada por um comutador de seis posições, que dá as potências escalonadas.

Posição 6: CALOR MÁXIMO.

Posição 1: CALOR MÍNIMO.

Antes de usar as placas pela primeira vez, devem ser aquecidas durante 5 minutos sem nenhum recipiente sobre elas e com o botão na potência máxima. Este aquecimento faz aderir o revestimento, reforçando as suas características de protecção. Exceptuando o primeiro aquecimento anteriormente indicado, não utilizar a placa sem recipiente em cima.

Utilize um recipiente de fundo perfeitamente plano, grosso e o mais aproximado em camanho ao da placa correspondente (fig. 15) para conseguir períodos mínimos de tempo de cozedura, assim como mínimos consumos.

Gire o botão para o direita ou esquerda e utilize a placa na posição mais adequada. Como orientação podemos dar-lhe as seguintes: (fig. 16)

Posição 1 e 2: AQUECER

Posição 3 e 4: AQUECIMENTO FORTE E COCÇÃO.

Posição 5 e 6: FRITOS.

Recomenda-se que no início da cozedura se coloque o comando na posição de máximo e, dependendo da quantidade e da qualidade dos alimentos, passar posteriormente a uma posição intermédia de mantimento.

Aproveitando a inércia térmica da placa, pode apagar-se um pouco antes de terminar a cozedura para obter poupança de energia, já que esta continuará com o calor acumulado na placa.

Evite que líquidos se entornem sobre a

superfície da placa, assim como deve evitar trabalhar com recipientes molhados sobre a mesma.

## ACESSÓRIO

No caso especial em que se deseje cozinhar com recipientes maiores que os habituais (diâmetro > 240 mm), como or exemplo paelheiras, encontrará, junto com o aparelho uma grelha elevada porta paelheiras, grelha de assar, que possibilita o uso de recipientes desse tipo (fig. 17). Para a utilização desta grelha é necessário que a cozinha disponha de tampos resistentes ao calor (mármore, granito, aço inoxidável, corian, etc.)

A grelha elevada só deve colocar-se sobre o queimador rápido dianteiro esquerdo.

Nunca situar esta grelha nos queimadores da parte traseira, já que podem projectar o calor para o vidro da tampa e causar o seu deterioro.

## Advertência

Quando se coloque esta grelha sobre o queimador, o rendimento será inferior ao indicado no folheto de instruções ou na placa de características colocada no fundo do aparelho.

Para o uso deste tipo de recipientes especiais (Paelheiras, etc.), só deverá usar-se o acessório fornecido com o fogão.

## 5. MANUTENÇÃO

Para qualquer intervenção no aparelho desligá-lo antes da rede.

### TAMPA

Utilizar uma esponja, água e sabão. Não usar nunca abrasivos ou objectos cortantes.

Pode desmontar-se para limpar. Para a desmontar feche todos os comandos,

ponha-a em posição vertical.

1. Levantar em primeiro lugar a fixação direita da tampa.
2. Deslocar a tampa para a direita e puxar para cima (fig. 18).

Para montagem, introduzir, primeiramente, o lado esquerdo da tampa. Depois baixar o lado direito e pressionar com certa força até que fique encaixada no seu sítio.

Se durante o seu uso notar que a tampa cai com certa violência, é possível regular esta queda por meio de um parafuso (H) tal como se mostra na fig. 18.

### **GRELHAS**

Utilizar uma esponja, água e sabão, mas só quando a grelha estiver fria. Nunca usar abrasivos ou objectos cortantes.

Devido ao seu tamanho, podem meter-se na máquina da loiça.

### **QUEIMADORES DE GÁS**

Para manter limpos os queimadores devem limpar-se periodicamente, submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica com o fim de que os furos e ranhuras estejam perfeitamente livres para proporcionar uma chama correcta. Secá-los cuidadosamente antes de os voltar a utilizar. (Fig. 19)

Assegure-se de que a tampa e o aro difusor estão bem colocados sobre a base do queimador.

### **PLACA ELÉCTRICA**

Recomenda-se tirar todo o líquido entornado com um pano suave ligeiramente humedecido e secar, ligando a placa durante uns instantes. Nunca utilizar objectos que riscuem tais como esfregões metálicos, facas, etc, para retirar restos de alimentos endurecidos, sobre a superfície.

Evitar tanto quanto possível o contacto do sal com a superfície da placa.

Em períodos prolongados de não utilização, mantenha-a bem seca e ligeiramente engordurada.

Se o uso prolongado eliminou o revestimento das placas, é desejável que se pulverize com umas gotas de óleo ou com outros produtos de manutenção usuais no mercado. Não utilize produtos abrasivos.

### **MANUTENÇÃO GERAL**

Para a conservação do esmalte, as partes de vidro, alumínio brilhante ou aço, utilizar uma esponja com água de sabão, mas só quando o aparelho esteja bem frio.

Não utilizar detergente ou esponjas abrasivas que possam riscar o esmalte ou o vidro.

Não deixar líquidos ácidos (sumos de limão, vinagre, etc) muito tempo sobre o esmalte. Em fogões de aço inoxidável recomendamos-lhe o uso de produtos próprios para limpar aço inoxidável. Podem utilizar-se facilmente quer esteja a superfície seca ou molhada. Aplicar o produto com um pano molhado ou directamente sobre a superfície a limpar.

Puxar o brilho com um pano suave e seco ou com uma camurça.

## **6. SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Todos os conjuntos de cozinha foram revistos antes de sair da fábrica. Não obstante, se nota alguma anormalidade no funcionamento, tenha a amabilidade de efectuar as seguintes provas:

- Ver se há corrente eléctrica na tomada.
- Se há gás na garrafa ou o regulador está aberto.

- Se o tubo de gás permite a normal circulação deste.
- Se os queimadores e distribuidores assentam correctamente no seu lugar.
- Que se seguiram as instruções do presente manual.

Se, feitas estas provas, o conjunto não funciona, chame o Serviço Técnico, fornecendo os dados de identificação do aparelho, (E-Nr, FD) tal como se indica na contracapa do presente folheto.

## **DIRECÇÕES DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Veja-se a página apensa, com todas as direcções, por delegações regionais.

# **7. CONDIÇÕES DE GARANTIA**

A Marca Comercial compromete-se a reparar ou repôr de forma gratuita durante um período de seis meses, a partir da data de compra e através dos seus Serviços Técnicos autorizados, as peças cujo defeito obedeça a causas de fabrico, assim como todas as despesas que origine a reparação.

A partir do 7º mês e até ao 12º, o compromisso de gratuidade refere-se exclusivamente às peças, sendo portanto à conta do utente o resto das despesas.

Esta garantia não inclui: vidros, plásticos, nem peças estéticas reclamadas depois da primeira utilização, nem avarias por causas alheias à fabricação, ou por uso não doméstico. A manipulação do aparelho por pessoas alheias ao Serviço Técnico autorizado pela Marca Comercial, significa a perda da garantia.

Para ter direito a esta garantia é imprescindível apresentar, por parte do utente, e perante os Serviços Técnicos autorizados pela Marca Comercial a data da compra, mediante a FACTURA DE COMPRA OU DA CÉDULA DE HABITABILIDADE da casa no caso de electrodomésticos fornecidos a obras novas.

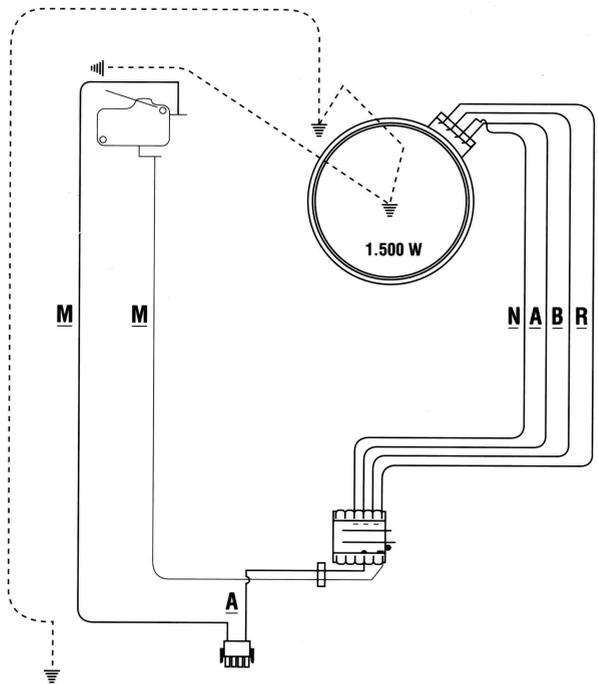
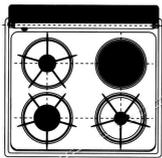
**GUARDE, POR TANTO, A FACTURA DE COMPRA**

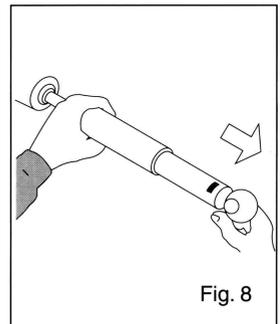
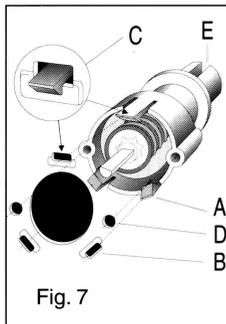
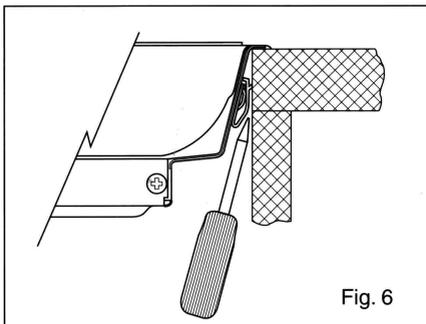
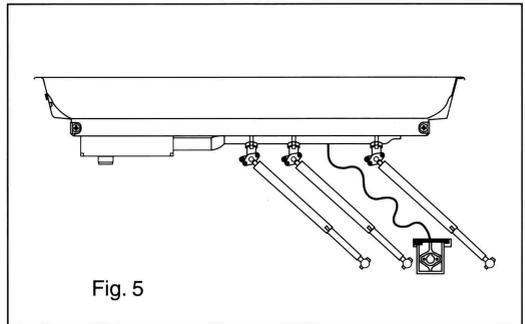
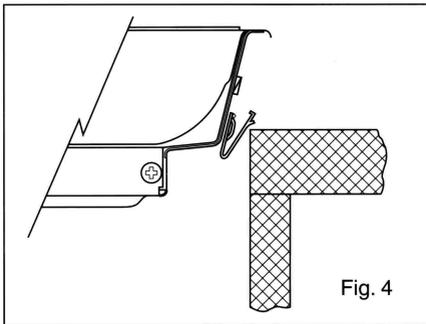
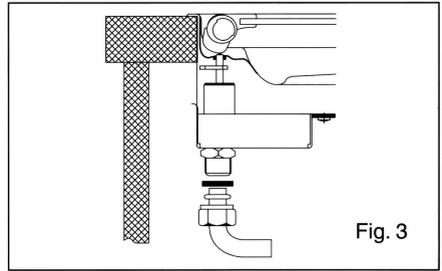
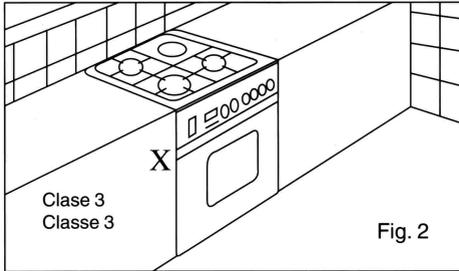
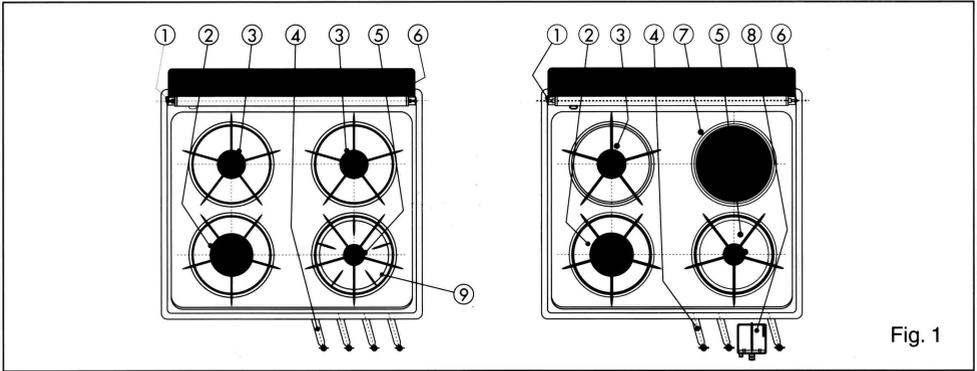
Perante a eventualidade de uma avaria, avise o Serviço Técnico autorizado mais próximo entre os que figuram no directório que juntamos e indique na sua chamada os dados de identificação do seu aparelho que figuram no presente documento. Todos os nossos técnicos estão munidos com a correspondente carteira avalizada pela ANFEL (Associação Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que os acredita como Serviço Oficial da marca. Exija a sua identificação.

## QUADRO DE CARACTERÍSTICAS DE GASES E ESCOLHA DE INJECTORES

O APARELHO DEVE UTILIZAR-SE COM OS GASES QUE SE INDICAM NA CHAPA DE CARACTERÍSTICAS		TIPO DE GÁS	G-30	G-31	G-20	G-110
			BUTANO	PROPANO	NATURAL	CIUDAD
PODER CALORÍFICO SUPERIOR (0°C, 1013 mbar)		MJ/m <sup>3</sup> MJ/Kg.	125,81 49,47	95,65 50,37	37,78 -	15,87 -
PRESSÃO DE UTILIZAÇÃO		mbar	30	37	20	8
QUEIMADOR RÁPIDO	MARCAÇÃO DO INJECTOR	mm./100	85	85	130	260
	CAUDAL TÉRMICO NOMINAL	kW	3	3	3	3
	CONSUMO (15°C, 1013 mbar)	l./h. gr./h.	- 217±5%	- 214±5%	286±5% -	683±5% -
QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO	MARCAÇÃO DO INJECTOR	mm./100	65	65	102	190
	CAUDAL TÉRMICO NOMINAL	kW	1,75	1,75	1,75	1,75
	CONSUMO (15°C, 1013 mbar)	l./h. gr./h.	- 127±5%	- 124±5%	167±5% -	398±5% -
QUEIMADOR AUXILIAR	MARCAÇÃO DO INJECTOR	mm./100	50	50	80	145
	CAUDAL TÉRMICO NOMINAL	kW	1	1	1	1
	CONSUMO (15°C, 1013 mbar)	gr./h.	- 72±5%	- 71±5%	95±5% -	228±5% -

# 8. ESQUEMAS ELÉCTRICOS/ ESQUEMAS ELÉCTRICOS





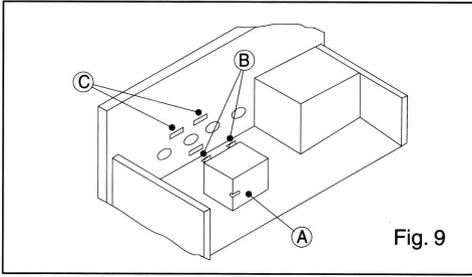


Fig. 9

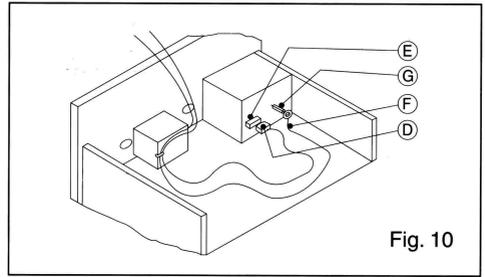


Fig. 10

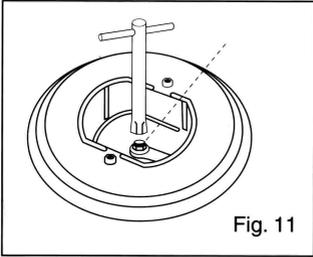


Fig. 11

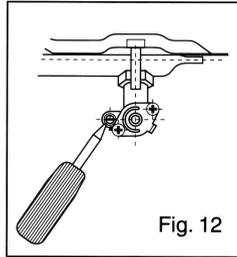


Fig. 12

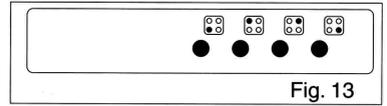


Fig. 13

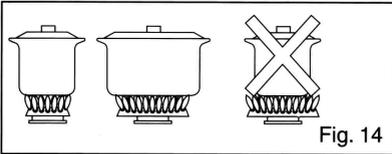


Fig. 14

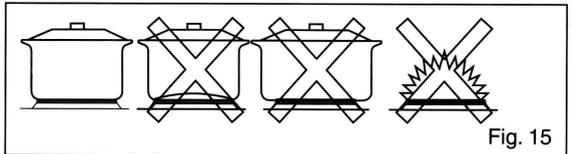


Fig. 15

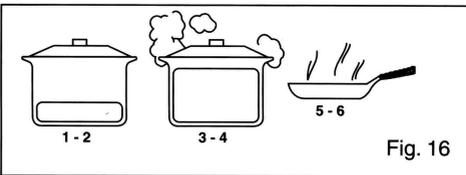


Fig. 16

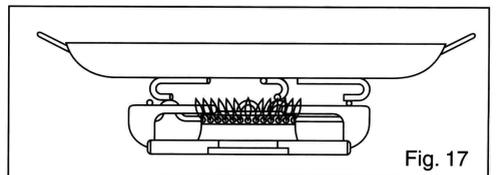


Fig. 17

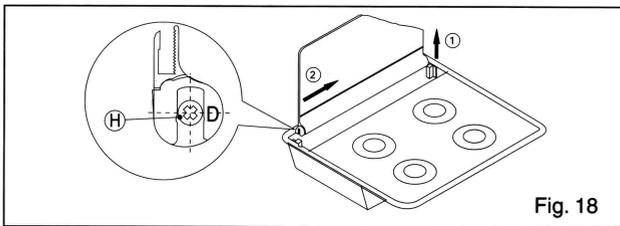


Fig. 18

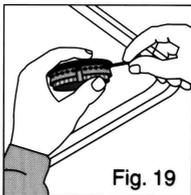
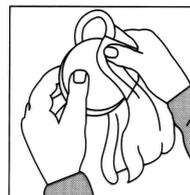
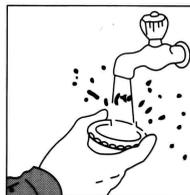
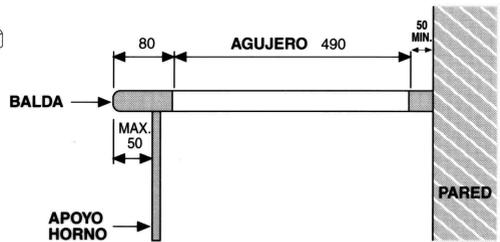
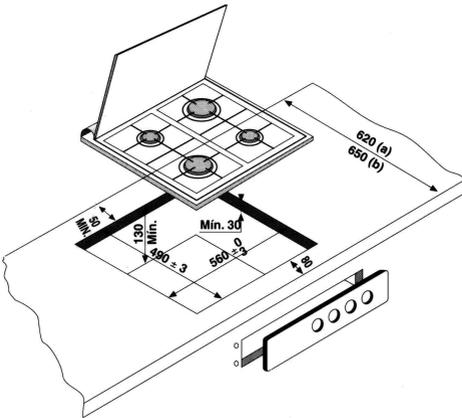
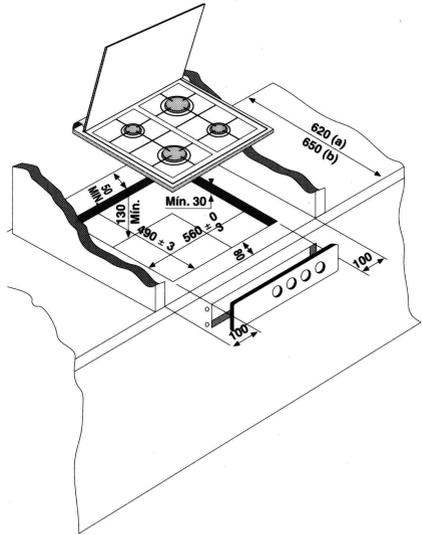
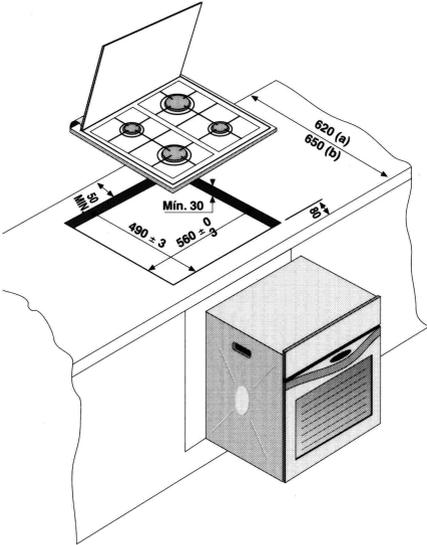
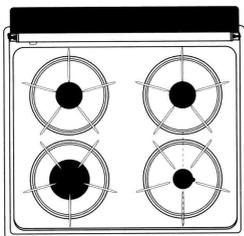


Fig. 19

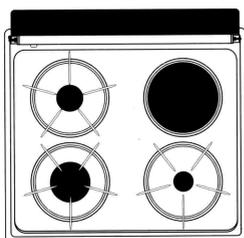


# 9. DIMENSIONES / DIMENSÕES





E-Nr		FD	
Type BSE-4000 99AQ127		M(g/h)	V(m3/h)
G-30	544	G-20	0,715
G-31	535	G-110	1,708
	ES	PT	CY/MT
Cat.	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> + II <sub>1a</sub> 2H	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> + I <sub>3</sub> B/P	
P(mbar)	20-28/37 8-20	20-30/37	30
G <sub>Qn</sub> 7,50 kW (Hs)		 	



E-Nr		FD	
Type BSE-4001 99AQ127 1500 W 220-230 V~ 50 Hz		M(g/h)	V(m3/h)
G-30	417	G-20	0,548
G-31	410	G-110	1,309
	ES	PT	CY/MT
Cat.	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> + II <sub>1a</sub> 2H	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> + I <sub>3</sub> B/P	
P(mbar)	20-28/37 8-20	20-30/37	30
G <sub>Qn</sub> 5,75 kW (Hs)		 	