

PLACAS ENCASTRAR

**LIVRO DE INSTRUÇÕES
PARA**

INSTALAÇÃO

USO

MANUTENÇÃO

ÍNDICE

1. ADVERTÊNCIAS GERAIS.....	3
2. INSTRUÇÕES DE USO.....	4
2.1 PARTES PRINCIPAIS DO APARELHO.....	4
2.2 FUNCIONAMENTO QUEIMADORES A GÁS.....	5
2.2.1 ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES.....	5
2.2.2 CONSELHOS SOBRE O USO DOS QUEIMADORES DE GÁS.....	5
2.3 FUNCIONAMENTO PLACAS ELÉCTRICAS.....	6
2.3.1 CONSELHOS ACERCA DO USO DAS PLACAS ELÉCTRICAS.....	6
3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	6
4. INSTALAÇÃO.....	7
4.1 POSICIONAMENTO.....	7
4.2 LIGAÇÃO DE GÁS.....	8
4.3 LIGAÇÃO ELÉCTRICA.....	9
4.3.1 LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE.....	9
4.4 ADAPTAÇÃO AOS DIVERSOS GÁSES.....	10
4.5 REGULAÇÃO DOS MÍNIMOS.....	10
4.6 INSTRUÇÕES PARA O ENCAIXE NOS MÓVEIS.....	11
4.6.1 DIMENSÕES.....	11
4.6.2 PLACAS DE AÇO INOX OU ESMALTADAS.....	11
6 FIGURAS.....	12
5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	15

1. ADVERTÊNCIAS GERAIS

Ex.mo Cliente,

Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso deste aparelho é muito fácil; antes de o instalar e de o utilizar é necessário que leia com atenção este manual, no qual poderá encontrar as indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

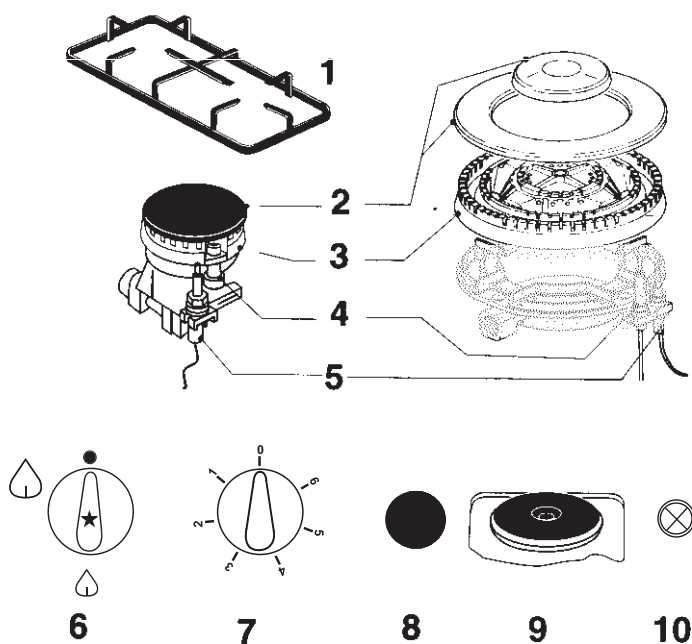
- Atenção: na embalagem do aparelho pode encontrar também o certificado de garantia o qual deverá ser enviado devidamente preenchido, no prazo de 8 dias após a data de aquisição.
- É muito importante que este manual de instruções seja conservado juntamente com o aparelho no caso de transferência de propriedade.
- Este aparelho pertence à classe 3 e foi concebido para uso não profissional, por privados, no interior das habitações.
- Deve ser usado por pessoas adultas e portanto recomendamos não deixar que as crianças brinquem ao pé do mesmo.
- Vigiar as crianças durante todo o tempo de utilização de modo a evitar que possam tocar as superfícies quentes ou permaneçam junto do aparelho durante o seu funcionamento.
- A instalação do produto deve ser efectuada, quer a parte relativa ao gás quer à parte eléctrica, por pessoal técnico competente e ao conhecedor das normas de instalação e regulamentação em vigor.
- Antes de alimentar o aparelho verificar que o mesmo está devidamente regulado para o tipo de gás à disposição (ver placa de característica do aparelho)
- Antes de se proceder às operações de manutenção e de limpeza desligar o aparelho da electricidade/gás e aguardar que o mesmo esteja completamente frio.
- Quando se acendem os queimadores verificar se a chama é regular. Antes de retirar as painelas aconselhamos que desligue os queimadores a gás e das placas eléctricas.
- O cabo de alimentação do aparelho (no caso de modelos onde o mesmo seja previsto) nunca deve ser substituído pelo utilizador. Para a sua substituição contactar exclusivamente técnicos qualificados.
- A utilização de um aparelho a gás produz calor e humidade no local aonde está instalado. Assegure-se que a cozinha está bem ventilada: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
- Uma utilização prolongada e intensiva do aparelho a gás pode requerer uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando o nível de ventilação mecânica, se existir.
- O uso de um aparelho a gás requer um regular fluxo de ar. Verificar que a instalação seja efectuada no pleno respeito do prescrito no parágrafo 4.1 - Posicionamento.

- No caso de uso da tampa prestar atenção para a fechar somente depois que os queimadores estejam completamente arrefecidos. Usar a tampa exclusivamente como função de protecção do plano e não para outros fins.
- Prestar atenção para não colocar sobre os queimadores ou sobre as placas eléctricas painéis com fundo instável ou deformado a fim de evitar acidentes provocados por derrames dos líquidos.
- No caso de eventuais reparações contactar sempre um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças sobresselentes originais. As reparações efectuadas por pessoal não competente podem causar danos.

2. INSTRUÇÕES DE USO

2.1 PARTES PRINCIPAIS DO APARELHO

Na zona dos comandos da plana encontram-se os dispositivos e os manípulos para o funcionamento dos queimadores de gás e/ou das placas eléctricas.





- | | |
|--|--|
| 1 - Grelha Esmaltada | 2 - Tampa Esmaltada |
| 3 - Espalhador | 4 - Vela de ignição (nas versões com acendimento) |
| 5 - Termopar (nas versões com válvulas) | 6 - Manípulo de comando do queimador (*nas versões com interruptor de acendimento no manípulo) |
| 7 - Manípulo comando placas eléctricas | 8 - Interruptor de acendimento (nas versões com acendimento) |

9 – Placa eléctrica (se prevista)

10 - Sinal luminoso funcionamento placas eléctricas

2.2 FUNCIONAMENTO QUEIMADORES A GÁS

Os manípulos para a regulação dos queimadores podem ser rodados no sentido anti-horário da posição de fecho até à posição de mínima saída de gás e vice-versa no sentido contrário (posicionar o índice na posição desejada).

● = nenhuma saída de gás  = máxima saída de gás  = mínima saída de gás

2.2.1 ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Nos modelos dotados de dispositivo eléctrico de acendimento, a ignição dos queimadores efectua-se premendo e rodando o manípulo, conduzindo-o para a posição da chama máxima. Nas versões com botão de ignição separado é suficiente premer o botão de acendimento e rodar o manípulo correspondente ao queimador desejado até o conduzir para a posição da chama máxima.

Nas versões sem acendimento eléctrico (ou no caso em que falte a corrente eléctrica) é necessário efectuar as operações descritas aproximando em primeiro lugar uma chama ao queimador.

Nos modelos dotados de válvula de segurança manter o manípulo pressionado durante cerca de 5 segundos até que o dispositivo mantenha automaticamente a chama acesa.

A válvula de segurança intervém no caso em que a chama se apague acidentalmente, bloqueando a saída do gás (por ex. no caso de correntes de ar, derrame de líquidos, etc).

No caso em que a chama se apague por motivos acidentais ou no caso em que a manobra de acendimento não tenha dado sucesso, fechar o manípulo de comando e repetir a operação depois de cerca de 1 minuto.

Uma vez que o queimador se acendeu regular a chama segundo as necessidades. Para interromper a alimentação do gás conduzir o manípulo no sentido contrário até á posição « • » .

2.2.2 UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS

Para reduzir o consumo de gás e obter um melhor rendimento aconselhamos utilizar panelas de diâmetro apropriado dos queimadores, evitando que a chama saia do fundo das mesmas (a este propósito consultar a tabela de recipientes). Usar exclusivamente recipientes com o fundo plano. Também é aconselhável, assim que o líquido começa a ferver, regular a chama para um nível inferior, suficiente para manter a ebulição.

Durante a utilização de gorduras ou óleos, prestar a máxima atenção, uma vez que aquecidos podem inflamar.

Tabela de Recipientes (usar recipientes com fundo plano)		
Queimadores (diâmetro tampa esmaltada) mm	Diâm. min panela (cm)	Diâm. max panela (cm)
Auxiliar (Ø = 42)	10	16
Semi-rápido (Ø = 62)	15	22
Rápido (Ø = 92)	20	26
Wok (Ø = 130)	24	30

2.3 FUNCIONAMENTO PLACAS ELÉCTRICAS

Algumas versões são dotadas de uma placa eléctrica. Conforme as necessidades de utilização as placas podem ser reguladas, rodando os respectivos manipuladores, quer no sentido horário quer anti-horário, em 6 posições além do 0. As posições assinaladas pelo índice numérico mais elevado correspondem à máxima temperatura. O sinal luminoso situado na zona de comandos assinala a utilização das placas eléctricas.

Aquecer	Cozer	Assar - Fritar
1 - 2	3 - 4	5 - 6

2.3.1 UTILIZAÇÃO DAS PLACAS ELÉCTRICAS

Para a maior longevidade das placas eléctricas e para uma maior economia de energia, aconselhamos usar somente recipientes com fundo plano e de diâmetro não inferior ao das placas.

Evitar que os líquidos em ebulição saiam dos recipientes e caiam sobre as placas.

Não deixar as placas ligadas sem recipientes em cima ou com recipientes vazios.

Não usar as placas eléctricas para aquecer o ambiente.

Ligar as placas só depois de se ter colocado em cima um recipiente.

Prestar atenção ao facto que as placas, uma vez desligadas, continuam ainda quentes durante algum tempo.

3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção e limpeza desligar a aparelhagem da electricidade. Aconselhamos lavar as partes esmaltadas somente com água morna e detergente não usando produtos abrasivos.

Lavar frequentemente os espalhadores dos queimadores com água a ferver e detergente prestando atenção para eliminar todas as incrustações que possam entupir a saída das chamas. Lavar com água as partes de aço inox e enxaguar com um pano macio.

Para a limpeza do plano utilizar esponjas e panos ligeiramente humedecidos; a excessiva quantidade de água pode infiltrar-se nas partes internas e danificar eventuais partes eléctricas.

As grelhas do plano de trabalhos podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

No caso de manchas persistentes utilizar normais detergentes não abrasivos, produtos específicos que normalmente se encontram à venda no comércio ou um pouco de vinagre aquecido. Limpar o plano de vidro com água quente e usando um pano macio.

Não é aconselhável usar palha de aço, lâminas de aço e ácidos.

Para a limpeza das placas eléctricas usar panos humedecidos e untar ligeiramente com um pouco de óleo enquanto a placa ainda está morna.

Periódicamente ou quando se encontra uma excessiva resistência na rotação dos manípulos, efectuar, por técnico especializado, a lubrificação das torneiras (ver figura 1).

Contactar técnicos especializados também para eliminar eventuais anomalias que se possam verificar durante o uso.

4. INSTALAÇÃO

Este aparelho pertence à categoria II_{2H3+}(20;28-30/37), país de destino directo PT.

O aparelho não está concebido para ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Deve ser montado e ligado de acordo com a regulamentação de instalação em vigor. Deve ser dada particular atenção aos requisitos respeitantes à ventilação.

4.1 POSICIONAMENTO

O aparelho deve ser instalado e funcionar somente em ambientes permanentemente ventilados segundo as prescrições contidas nas normas em vigor.

O fluxo natural do ar deve ser feito directamente através de aberturas permanentes efectuadas nas paredes do ambiente que deve ser ventilado e que dêem para o exterior, ou através de tubos de ventilação individuais ou colectivos ramificados.

As aberturas de ventilação devem possuir uma secção útil de pelo menos 100 cm² e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente (protecção com grelhas ou redes metálicas).

No caso de aparelhos sem válvula de segurança no plano de trabalho, as secções das aberturas devem ser duplicadas, devendo possuir uma secção mínima de 200 cm².

O fluxo de ar também pode ser obtido por via indirecta através de ambientes adjacentes ao da instalação, desde que tais locais sejam dotados de ventilação directa, não sejam ambientes dotados de perigo de incêndio ou quartos de dormir.

O fluxo de ar entre o ambiente adjacente e o ambiente de instalação deve efectuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem eventualmente obter aumentando oportunamente o espaço entre a porta e o pavimento).

O ambiente de instalação deve prever um sistema de descarga dos fumos de combustão para o exterior que se pode obter através de uma chaminé ou de um exaustor que entra em funcionamento quando se liga o aparelho.

4.2 LIGAÇÃO DE GÁS

Antes da instalação do aparelho assegurar-se que as condições locais de distribuição (tipo e pressão do gás) são compatíveis com a regulação do aparelho.

O aparelho está predisposto para funcionar com o tipo de gás e a pressão, indicadas na embalagem e na etiqueta colocada na parte inferior.

A aparelho deve ser ligado conforme as prescrições das normas e regulamentos em vigor.

No caso em que o tipo de gás à disposição não corresponda ao gás para o qual o aparelho está regulado deve-se proceder à substituição dos injectores, prestando atenção para colocar a nova etiqueta de regulação, eliminando a velha.

Para se efectuar esta operação o instalador qualificado deve seguir as indicações contidas no parágrafo "Adaptação aos vários tipos de gás".

Verificar que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela "Características queimadores e dos injectores".

É obrigatório efectuar a ligação à instalação fixa do gás mediante tubo metálico, de cobre ou de aço, ou tubo flexível metálico de aço inoxidável, fabricado de acordo com as Normas aplicáveis.

O tubo de entrada do gás no aparelho apresenta-se com uma rosca terminal à qual deve ser ligado o cotovelo fornecido (rosca ISO 228 - 1/2 G macho) (ver figura 2).

Na outra extremidade do cotovelo deve ser ligado o tubo de alimentação metálico rígido ou flexível. Não esquecer introduzir nas duas extremidades da ligação de cotovelo as juntas de vedação fornecidas.

No caso de desmontagem e montagem destas peças, substituir obrigatoriamente as juntas por outras novas.

No final da instalação verificar que o tubo não esteja esmagado ou danificado por partes móveis.

Importante : Quando o aparelho acabou de ser instalado controlar a perfeita vedação de todas as ligações usando para tal fim uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

Advertência :

O uso de aparelhagem a gás produz calor e humidade no ambiente onde está instalada. Deve-se controlar que existe uma boa ventilação do ambiente mantendo abertos os orifícios de ventilação natural ou instalando um exaustor com a respectiva chaminé.

4.3 LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Os aparelhos dotados de cabo estão predispostos para funcionarem com corrente alternada à tensão de 230 V ~ e à frequência de 50/60 Hz, indicadas na placa contendo os dados técnicos do aparelho (situada na parte inferior do aparelho).

O condutor de terra é identificado pelas cores verde/amarelo.

A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e seguindo as normas de segurança em vigor.

No caso de instalação da placa por cima de um forno, a ligação eléctrica dos dois aparelhos deve ser efectuada separadamente, quer para facilitar a extracção dos aparelhos quer por motivos de segurança eléctrica.

4.3.1 LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Para ligar directamente à rede, é necessário instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, apropriada à carga e correspondente às normas de segurança em vigor. O fio da instalação de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo interruptor.

O condutor eléctrico castanho de fase deve estar ligado à fase da rede eléctrica de alimentação.

O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a que nenhum ponto possa atingir uma temperatura superior a 50° C à temperatura ambiente.

Antes de efectuar a ligação eléctrica verificar que a instalação doméstica e o dispositivo limitador possam suportar a carga do aparelho (ver placa contendo os dados técnicos do aparelho ou a tabela do manual de instruções).

Contolar também que a instalação de alimentação está dotada de eficaz ligação à terra, que corresponda às normas de segurança em vigor, e que o interruptor omipolar está acessível com a placa instalada.

O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso em que as normas em vigor não sejam respeitadas.

4.4 ADAPTAÇÃO AOS DIVERSOS GASES

Para adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual está regulado (ver etiqueta quer na embalagem quer no fundo do aparelho) é necessário efectuar as seguintes operações :

- Retirar as grelhas
- Retirar as coberturas esmaltadas e os espalhadores (ver figura 3).
- Usando uma chave de tubo diâmetro 7 mm retirar os injectores (ver figura 4)
- Substituir os injectores com os correspondentes ao tipo de gás disponível (ver tabela relativa às características dos queimadores e injectores)
- Montar novamente as várias partes efectuando inversamente as operações descritas, não esquecendo substituir a velha etiqueta pela nova (fornecida)

4.5 REGULAÇÃO DOS MÍNIMOS

A regulação da chama no caudal reduzido é efectuada na fábrica. Na sequência da substituição dos injectores é necessário proceder a uma nova regulação do mínimo. As operações necessárias para efectuar tal operação são as seguintes :

- Acender o queimador
- Rodar o manípulo na posição de mínimo
- Extrair o manípulo (e a eventual junta montada)
- Introduzir uma chave de fendas de dimensão apropriada e agir no parafuso de regulação que se encontra situado no interior ou ao lado do perno da torneira (ver figura 5) até se obter uma pequena chama regular.
- Montar novamente o manípulo e rodar rapidamente da posição de máximo para mínimo, controlando que a chama não se apague.
- No caso de queimadores dotados de válvula de segurança verificar que a regulação obtida seja suficiente para manter o aquecimento da sonda, caso contrário aumentar a chama mínima.

Os queimadores não necessitam de regulação de ar primário.

4.6 INSTRUÇÕES PARA O ENCAIXE NOS MÓVEIS

A aparelhagem é do tipo Y, isto é, pode ser instalada com apenas uma parede lateral (a direita ou a esquerda) de altura superior ao plano de trabalho e situada a uma distância mínima de 185 mm tal como ilustrado na figura 6.

Pode ser encaixada em todos os tipos de móveis cujas paredes resistam a uma temperatura de 65° C acima da temperatura ambiente.

Evitar instalar a aparelhagem na proximidade de materiais inflamáveis (ex. cortinas, panos de louça, etc.).

4.6.1 DIMENSÕES

Os aparelhos são previstos para serem montados em móveis com uma profundidade mínima de 550 mm.

As dimensões das aberturas para o encaixe estão indicadas na figura 6, onde estão também indicadas as distâncias mínimas que devem ser respeitadas entre a abertura de encaixe e a eventual parte lateral 185 mm e a traseira 60 mm.

As dimensões das placas estão indicadas na figura 7.

4.6.2 PLACAS DE AÇO INOX OU ESMALTADAS

- Posicionar no perímetro do plano o vedante fornecido, prestando atenção para que as extremidades coincidam sem se sobreporem.
- Introduzir a plana na abertura do móvel prestando atenção para que fique bem centrada.
- Fixar a placa ao móvel com os respectivos suportes de fixação (ver figura 8). A tracção dos parafusos será suficiente para cortar o vedante de modo a que o excesso possa ser facilmente retirado.

Advertências

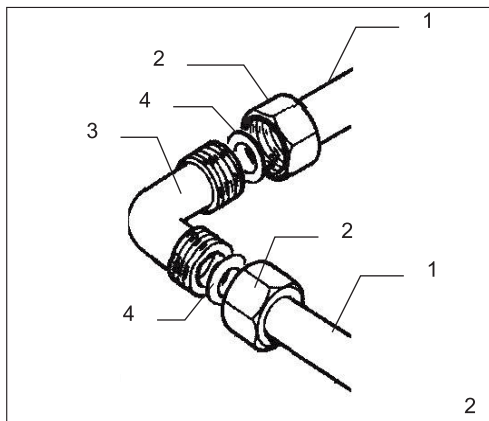
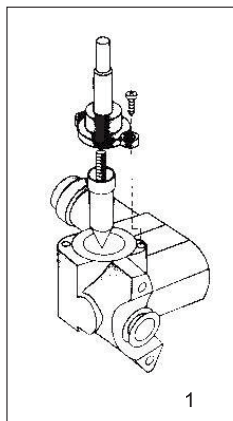
A eventual presença de um móvel suspenso por cima do plano de trabalho deve estar à distância mínima do plano de 600 mm.

Para evitar excessivos sobreaquecimentos, no caso de montagem da placa por cima de um forno, é necessário prever um sector de separação (ver figura 9). Este sector também é aconselhado no caso em que exista um queimador triplo.

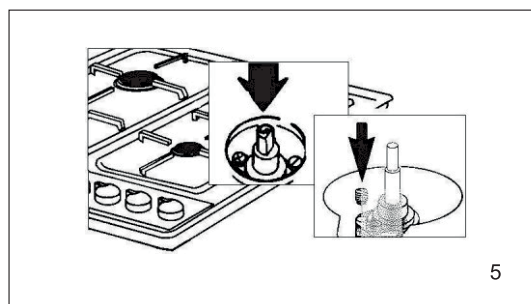
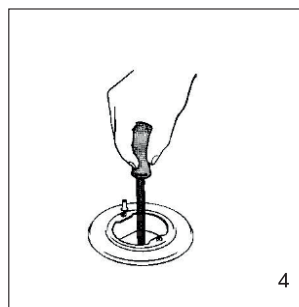
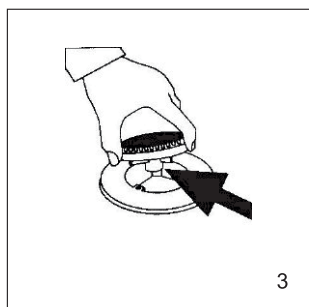
António Meireles, S.A.

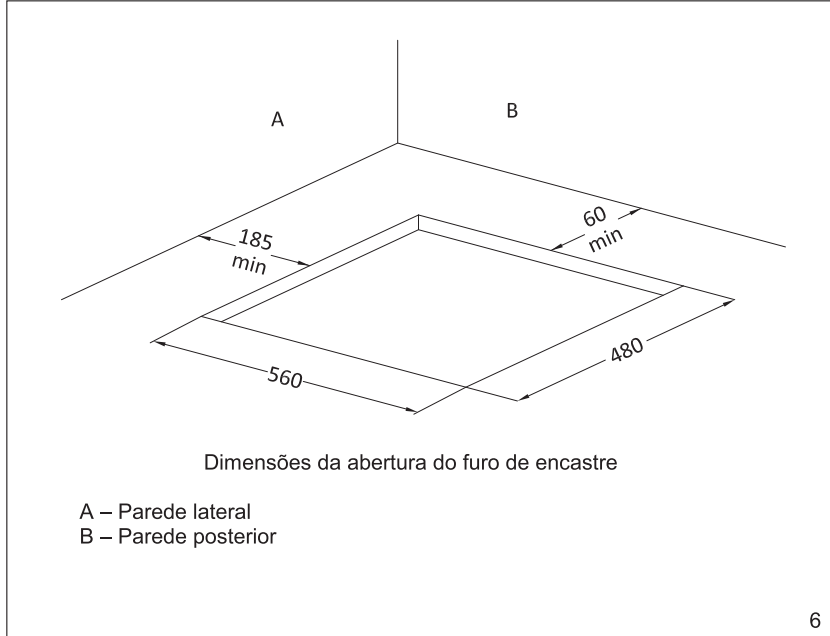
Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585-322 Gandra PRD
Apartado 49 - 4584-909 Paredes - Portugal
www.meireles.pt

6 FIGURAS



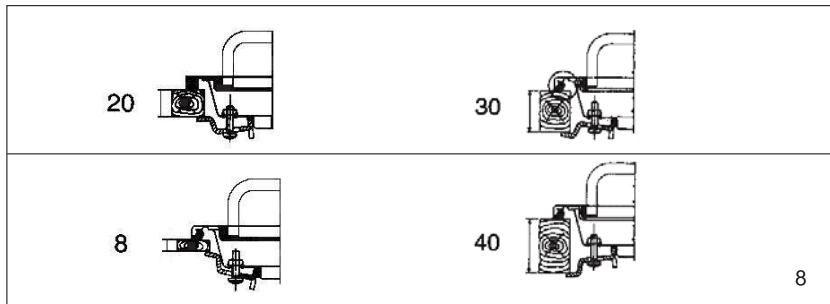
- 1 - Colector de gás – Tubo metálico de alimentação
- 2 – Porca
- 3 – Cotovelo
- 4 - Anilha de vedação

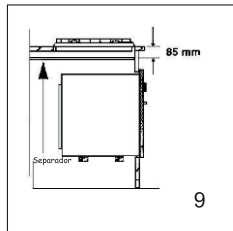




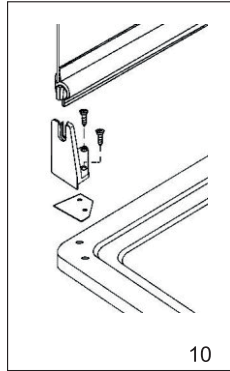
Série	L mm	P mm	H mm
60	585	500	43

7

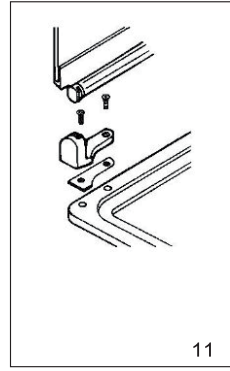




9



10



11



**Rede de Assistência
em Portugal**

<http://goo.gl/qZ9s7>

808 200 426

5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Queimadores	EE Queimadores %	Potência gás W	Potência elétrica W	MG 3641	MG 3631	MG 3640	MG3650
Auxiliar	67	1 000	---	1	1	1	1
Semi-rápido	66	1 750	---	2	1	2	2
Rápido	64	3 000	---	1	1	1	---
Wok	61	4 000	---	---	---	---	1
Placa	---	---	1000	---	---	---	1
EE homilho gás (%)				66	66	66	65
Maxima potencia gas W (PCS)				7 500	5 750	7 500	8 500
Maxima potencia elétrica W				---	1000	---	---
Maximo consumo gas propano - G 30 (g/h)				546	412	546	558
Maximo consumo gas butano - G 31(g/h)				536	428	536	567
Maximo consumo gas natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				715	648	715	743
Alimentação				220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	---	220 - 240 V ~
Dimensiones : L x F x A mesa (mm) Embalaje				610x110x680	610x110x680	610x110x680	610x110x680
Peso : Bruto (Kg)				9.5	9.7	9.5	9.5

EE Queimador – De acordo com (EU) 66/2014

O fabricante não assume nenhuma responsabilidade no que respeita a eventuais erros de impressão contidos no presente manual.
O fabricante reserva-se no direito de efectuar em qualquer momento, eventuais modificações que considere necessárias ou úteis.

PLACAS EMPOTRADAS

**LIBRO DE INSTRUCCIONES
PARA**

INSTALACIÓN

USO

MANTENIMIENTO

ÍNDICE

1. ADVERTENCIAS GENERALES	3
2. INSTRUCCIONES DE USO.....	4
2.1 COMPONENTES PRINCIPALES DEL APARATO	4
2.2 FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES A GAS	5
2.2.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	5
2.2.2 RECOMENDACIONES SOBRE EL USO DE LOS QUEMADORES A GAS	5
2.3 FUNCIONAMIENTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS	6
2.3.1 RECOMENDACIÓN ACERCA DEL USO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS.....	6
3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	6
4. INSTALACIÓN	7
4.1 LUGAR DE INSTALACIÓN	7
4.2 CONEXIÓN DE GAS	8
4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	9
4.3.1 CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED	9
4.4 ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES GASES	10
4.5 REGULACIÓN DE LOS MÍNIMOS	10
4.6 INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE EN LOS MUEBLES.....	11
4.6.1 DIMENSIONES	11
4.6.2 PLACAS DE ACERO INOXIDABLE O ESMALTADAS	11
6 FIGURAS.....	12
5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	15

1. ADVERTENCIAS GENERALES

Estimado cliente,

Gracias por elegir nuestro producto. El uso de este aparato es muy fácil. Antes de instalarlo y utilizarlo debe leer con atención este manual, en el que podrá encontrar las instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento de este producto.

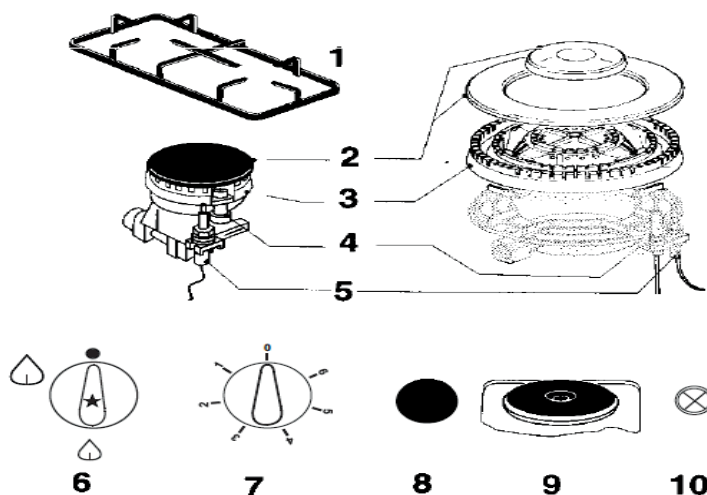
- Atención: en el embalaje del aparato puede encontrar también el certificado de garantía, que deberá enviar debidamente cumplimentado en el plazo de 8 días después de la fecha de adquisición.
- Es muy importante conservar este manual junto con el aparato en el caso de transferencia de propiedad.
- Este aparato pertenece a la clase 3 y está diseñado para uso no profesional y privado al interior de una vivienda.
- Debe ser utilizado por personas adultas, por lo que recomendamos no dejar que los niños jueguen a su lado.
- Vigile a los niños en todo momento mientras lo utilice para evitar que puedan tocar las superficies calientes o permanezcan junto al aparato durante su funcionamiento.
- Tanto la parte relativa al gas como a la parte eléctrica debe ser instalada por personal técnico competente que conozca las normas de instalación y la reglamentación vigente.
- Antes de encender el aparato verifique que está debidamente regulado para el tipo de gas disponible (ver placa de características del aparato).
- Antes de proceder a las operaciones de mantenimiento y limpieza, desconecte el aparato de la electricidad/gas y espere a que se enfríe por completo.
- Cuando encienda los quemadores, compruebe que la llama sea regular. Antes de retirar los recipientes de cocción le aconsejamos que apague los quemadores a gas y las placas eléctricas.

- El cable de alimentación del aparato (en el caso de modelos donde esté suministrado) nunca debe ser reemplazado por el usuario. Para sustituirlo, póngase exclusivamente en contacto con técnicos cualificados.
- El uso de un aparato de gas produce calor y humedad en el lugar donde esté instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertas las aperturas naturales de ventilación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (extractor mecánico).
- El uso prolongado e intensivo del aparato de gas puede requerir ventilación adicional, por ejemplo la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz que aumente el nivel de ventilación mecánica, si existe.
- El uso de un aparato de gas requiere un flujo de aire constante. Compruebe que la instalación se realiza respetando plenamente lo descrito en el punto 1 - Lugar de Instalación.
- Si utiliza la tapa tenga cuidado de cerrarla solamente después de que los quemadores estén completamente fríos. Utilice la tapa exclusivamente como función de protección y no para otros fines.
- Tenga cuidado de no colocar sobre los quemadores o sobre las placas eléctricas recipientes de cocción con base inestable o deformada a fin de evitar accidentes provocados por el derramamiento de líquidos.
- En el caso de reparaciones, póngase en contacto siempre con un Servicio autorizado y exija piezas de repuesto originales. Las reparaciones realizadas por personal no competente pueden provocar daños.

2. INSTRUCCIONES DE USO

2.1 COMPONENTES PRINCIPALES DEL APARATO

En el área de control de la placa se encuentran los dispositivos y los mandos para el funcionamiento de los quemadores de gas y/o las placas eléctricas.



1 - Rejilla Esmaltada

2 - Tapa Esmaltada

3 - Corona difusora

4 - Bujía (en las versiones con encendido)

5 - Termopar (en las versiones con válvulas) 6 - Mando de control del quemador (*en las versiones con interruptor de encendido en el mango)



7 - Mando de control de las placas eléctricas 8 - Interruptor de encendido (en las versiones con encendido)

9 - Placa eléctrica (si está prevista)

10 - Señal luminosa de funcionamiento

2.2 FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES A GAS

Los mandos para regular los quemadores pueden girar hacia la izquierda desde la posición de cierre hasta a la posición de salida mínima de gas y viceversa en el sentido contrario (poner el índice en la posición deseada).

● = sin salida de gas  = máxima salida de gas  = mínima salida de gas

2.2.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

En los modelos con dispositivo eléctrico de encendido, la ignición de los quemadores se efectúa pulsando y girando el mando llevándolo a la posición de llama máxima. En las versiones con botón de ignición separado solo hay que pulsar el botón de encendido y girar el mando correspondiente al quemador deseado hasta la posición de llama máxima.

En las versiones sin encendido eléctrico (o en el caso de que no haya electricidad) deberá efectuar las operaciones descritas acercando antes una llama al quemador.

En los modelos con válvula de seguridad, mantenga presionado el mando durante unos 5 segundos hasta que el dispositivo mantenga encendida la llama automáticamente.

La válvula de seguridad interviene bloqueando la salida del gas en el caso en que la llama se apague accidentalmente (por ejemplo, en caso de corrientes de aire, derrame de líquidos, etc.).

En caso en que la llama se apague por accidente o que falle la maniobra de encendido, cierre el mando de control y repita la operación transcurrido 1 minuto aproximadamente.

Una vez que el quemador esté encendido, regule la llama según sus necesidades. Para detener la alimentación del gas, mueva el mando en el sentido contrario hasta la posición « • » .

2.2.2 USO DE LOS QUEMADORES A GAS

Para reducir el consumo de gas y obtener un mejor rendimiento, se recomienda utilizar recipientes de cocción con un diámetro adecuado a los quemadores, evitando que la llama salga del fondo de estos (consulte la tabla de recipientes). Utilice exclusivamente recipientes con fondo plano. También es recomendable, tan pronto como el líquido empiece a hervir, regular la llama a un nivel inferior suficiente para mantener la ebullición.

Cuando utilice grasas o aceites, tenga mucho cuidado, ya que una vez calientes pueden arder.

Tabla de Recipientes (utilizar recipientes con fondo plano)		
Quemadores (diámetro tapa esmaltada) mm	Diám. mín. olla (cm)	Diám. máx. recipiente (cm)
Auxiliar (Ø = 42)	10	16
Semi-rápido (Ø = 62)	15	22
Rápido (Ø = 92)	20	26
Wok (Ø = 130)	24	30

2.3 FUNCIONAMIENTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Algunas versiones están equipadas con una placa eléctrica. Según las necesidades de uso, las placas pueden regularse girando los respectivos mandos hacia la izquierda o la derecha en 6 posiciones, además del 0. Las posiciones señaladas por el índice numérico más alto corresponden a la temperatura máxima. La señal luminosa situada en la zona de control señala el uso de las placas eléctricas.

Calentar	Cocer	Asar - Freír
1-2	3-4	5-6

2.3.1 USO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Para mayor duración de las placas eléctricas y un mayor ahorro de energía, recomendamos usar únicamente recipientes con fondo plano y un diámetro no inferior al de las placas.

Evite que los líquidos en ebullición salgan de los recipientes y caigan sobre las placas.

No deje las placas conectadas sin recipientes encima o con recipientes vacíos.

No utilice las placas eléctricas para calentar la habitación.

Conecte las placas solo después de haber puesto encima un recipiente.

Tenga en cuenta el hecho de que las placas, una vez desconectadas, siguen calientes durante algún tiempo.

3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desconecte el aparato de la electricidad. Recomendamos que lave las partes esmaltadas con agua tibia y detergente sin usar productos abrasivos.

Lave frecuentemente las coronas difusoras de los quemadores con agua hirviendo y detergente teniendo cuidado de eliminar todas las incrustaciones que puedan obstruir la salida de las llamas. Lave con agua jabonosa de acero inoxidable y aclare con un paño suave.

Para limpiar la superficie utilice esponjas y paños ligeramente humedecidos; un exceso de agua puede filtrarse a las partes interiores y dañar las piezas eléctricas.

Las rejillas de la superficie de trabajo pueden lavarse en el lavavajillas.

En el caso de manchas persistentes utilice detergentes normales no abrasivos, productos específicos disponibles en el mercado o un poco de vinagre caliente. Limpie la superficie de vidrio con agua caliente y un paño suave.

No se recomienda utilizar lana de acero, láminas de acero o ácidos.

Para la limpieza de las placas eléctricas utilice paños humedecidos y añada un poco de aceite mientras la placa aún está tibia.

Periódicamente, o cuando encuentre excesiva resistencia en la rotación de los mandos, haga que un técnico especializado lubrifique las llaves (ver figura 1).

Consulte también con técnicos especializados para eliminar las posibles anomalías que puedan producirse durante el uso.

4. INSTALACIÓN

Este aparato pertenece a la categoría II2H3+(20;28-30/37), país de destino directo PT.

El aparato no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe ser montado y conectado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se debe prestar particular atención a los requisitos relativos a la ventilación.

4.1 LUGAR DE INSTALACIÓN

El aparato debe ser instalado y operado únicamente en ambientes ventilados permanentemente de acuerdo con los requisitos de las normas vigentes.

El aire debe fluir naturalmente a través de aperturas permanentes efectuadas en las paredes de la habitación –que debe estar ventilada– y que den al exterior, o a través de tubos de ventilación individuales o colectivos ramificados.

Las aperturas de ventilación deben tener una sección útil de 100 cm² como mínimo, y no deben poder obstruirse accidentalmente (protección con parrillas o malla de alambre).

En el caso de aparatos sin válvula de seguridad en la superficie de trabajo, deberán aumentarse las secciones de las aperturas a 200 cm² como mínimo.

También puede obtenerse el flujo de aire indirectamente a través de estancias adyacentes a la de la instalación, siempre que dichas estancias dispongan de ventilación directa y no sean entornos con peligro de incendio o dormitorios.

El flujo de aire entre la estancia adyacente y la estancia de instalación debe crearse libremente a través de aperturas permanentes (que pueden lograrse aumentando adecuadamente el espacio entre la puerta y el suelo).

En el caso de desmontaje y montaje de estas piezas, es imperativo sustituir las juntas por otras nuevas.

Al finalizar la instalación, compruebe que el tubo no esté aplastado o haya sido dañado por las piezas móviles.

Importante : Cuando el mecanismo esté instalado por completo, controle el sellado perfecto de todas las conexiones utilizando una solución de agua y jabón, nunca una llama.

Advertencia :

El uso de un aparato a gas produce calor y humedad en la estancia donde está instalado. Debe comprobarse que existe una buena ventilación de la estancia manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural o instalando un extractor con campana.

La estancia de instalación debe prever un sistema de escape de los humos de combustión al exterior, que puede lograrse a través de una chimenea o de un extractor que se pongan en funcionamiento cuando se conecte el aparato.

4.2 CONEXIÓN DE GAS

Antes de instalar el mecanismo, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) son compatibles con la regulación del aparato.

El aparato está diseñado para funcionar con el tipo de gas y la presión indicadas en el embalaje y en la etiqueta de la parte inferior.

El mecanismo debe ser conectado de acuerdo con las prescripciones de las normas y reglamentos vigentes.

En el caso en que el tipo de gas disponible no corresponda con el gas para el que está regulado el mecanismo, deberá sustituirse los inyectores teniendo cuidado de colocar la nueva etiqueta de regulación y eliminando la antigua.

Para llevar a cabo esta operación, el instalador cualificado debe seguir las indicaciones contenidas en el punto "Adaptación a los diferentes tipos de gas".

Verifique que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla "Características de los quemadores e inyectores".

Es obligatorio hacer la conexión a la instalación fija del gas mediante un tubo metálico, de cobre o de acero, o un tubo flexible metálico de acero inoxidable fabricado de acuerdo con las normas aplicables.

El tubo de entrada de gas en el aparato dispone de un perno de conexión al que debe conectarse el codo suministrado (rosca ISO 228 -1/2 G macho) (ver figura 2).

El tubo de alimentación metálico rígido o flexible debe conectarse al otro extremo del codo. No olvide introducir en los dos extremos del empalme de codo las juntas de sellado suministradas.

4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los mecanismos equipados con cable están diseñados para funcionar con corriente alterna a una tensión de 230 V y una frecuencia de 50/60 Hz, indicadas en la placa que contiene los datos técnicos del aparato (situada en la parte inferior del mecanismo).

El conductor de tierra se identifica por los colores verde/amarillo.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe hacerla una persona *capacitada* y siguiendo las normas de seguridad vigentes.

En el caso de instalación de la placa encima de un horno, la conexión eléctrica de los dos aparatos deberá hacerse por separado para facilitar la retirada de los aparatos por motivos de seguridad eléctrica.

4.3.1 CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED

Para conectarlo directamente a la red, debe instalarse entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm apropiada para la carga y correspondiente a las normas de seguridad vigentes. El cable de la instalación de tierra verde/amarillo no debe ser interrumpido por el interruptor.

El conductor eléctrico marrón de fase debe estar conectado a la fase de la red eléctrica de alimentación.

El cable de alimentación debe ser colocado de manera que ningún punto pueda alcanzar una temperatura superior a 50° C a temperatura ambiente.

Antes de realizar la conexión eléctrica, verifique que la instalación doméstica y el dispositivo limitador puedan soportar la carga del aparato (consultar la placa con los datos técnicos del aparato o la tabla del manual de instrucciones).

Controle también que la instalación de alimentación esté equipada con una conexión a tierra eficaz que cumpla las normas de seguridad vigentes, y que el interruptor omnipolar sea accesible con la placa instalada.

El fabricante no se hace responsable en el caso en que no se respeten las normas vigentes.

4.4 ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES GASES

Para adaptar el mecanismo a un tipo de gas diferente de aquel para el que está regulado (ver etiqueta en el embalaje o en la parte inferior del aparato) es necesario efectuar las siguientes operaciones:

- Retirar las parrillas
- Retirar las tapas esmaltadas y las coronas difusoras (ver figura 3)
- Retirar los inyectores con una llave de tubo de 7 mm de diámetro (ver figura 4)
- Sustituir los inyectores por los correspondientes al tipo de gas disponible (ver tabla de características de los quemadores e inyectores)
- Montar de nuevo las diferentes piezas efectuando inversamente las operaciones descritas sin olvidar sustituir la etiqueta antigua por la nueva (suministrada).

4.5 REGULACIÓN DE LOS MÍNIMOS

La regulación de la llama en el caudal reducido se efectúa en la fábrica. Después de sustituir los inyectores es necesario proceder a una nueva regulación del mínimo. Las operaciones necesarias para llevar a cabo esta operación son las siguientes:

- Encender el quemador
- Girar el mando hasta la posición de mínimo
- Retirar el mando (y cualquier junta montada)
- Introducir un destornillador del tamaño apropiado y manipular el tornillo de regulación situado al interior o al lado del perno de la llave (ver figura 5) hasta obtener una pequeña llama regular
- Montar nuevamente el mando y girar rápidamente de la posición de máximo a mínimo, controlando que la llama no se apague
- En el caso de quemadores equipados con válvula de seguridad, verificar que la regulación obtenida sea suficiente para mantener el calentamiento de la sonda; en caso contrario aumentar la llama mínima.

Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

4.6 INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE EN LOS MUEBLES

El mecanismo es del tipo Y, es decir, puede instalarse con una sola pared lateral (la derecha o la izquierda) que tenga una altura superior a la superficie de trabajo y situarse a una distancia mínima de 185 mm, tal como se muestra en la figura 6.

Puede empotrarse en cualquier tipo de mueble cuyas paredes soporten una temperatura de 65° C sobre la temperatura ambiente.

Evite instalar el mecanismo cerca de materiales inflamables (p. ej., cortinas, paños de cocina, etc.).

4.6.1 DIMENSIONES

Los aparatos están diseñados para su montaje en muebles con una profundidad mínima de 550 mm.

Las dimensiones de las aperturas para la instalación se indican en la figura 6, donde también se indican las distancias mínimas a respetar entre la apertura de inserción y la eventual parte lateral, 185 mm, y la trasera, 60 mm.

Las dimensiones de las placas se indican en la figura 7.

4.6.2 PLACAS DE ACERO INOXIDABLE O ESMALTADAS

- Coloque en el perímetro de la superficie la junta de estanqueidad suministrada teniendo cuidado de que los extremos coincidan sin superponerse.
- Introduzca la placa en la apertura del mueble teniendo cuidado de que quede bien centrada.
- Fije la placa al mueble con los respectivos soportes de fijación (ver figura 8). La tracción de los tornillos será suficiente para cortar la junta de estanqueidad de manera que el exceso se pueda eliminar fácilmente.

Advertencias

En caso de que haya un mueble suspendido encima de la superficie de trabajo, este deberá estar a una distancia mínima de la superficie de 600 mm.

Para evitar el sobrecalentamiento excesivo en el caso de que monte la placa encima de un horno, es necesario prever un sector de separación (ver figura 9). Este sector también se recomienda en caso en que exista un quemador triple.

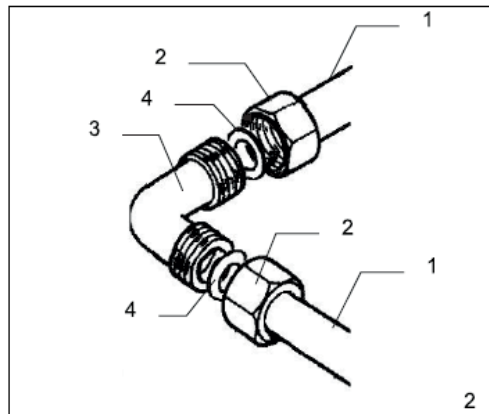
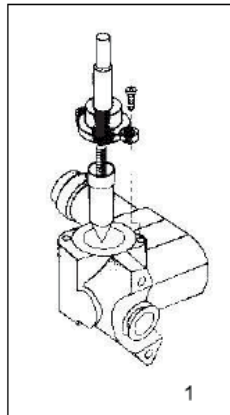
António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585-322 Gandra PRD

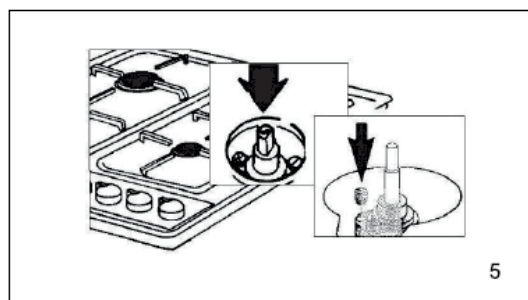
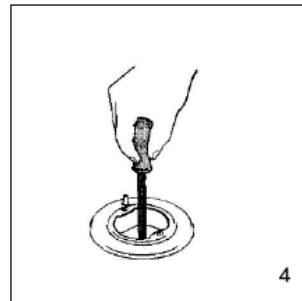
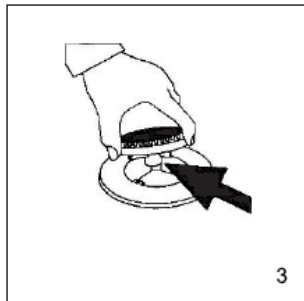
Apartado 49 - 4584-909 Paredes – Portugal

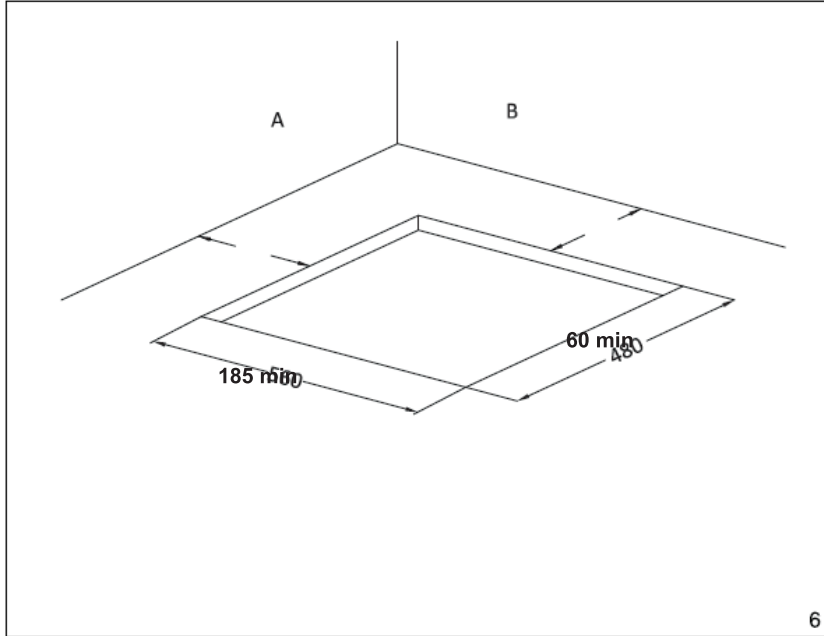
www.meireles.pt

6 FIGURAS



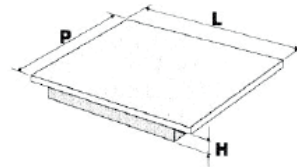
- 1 – Colector de gas - Tubo metálico de alimentación
- 2 – Tuerca
- 3 – Codo
- 4 – Aro de sellado



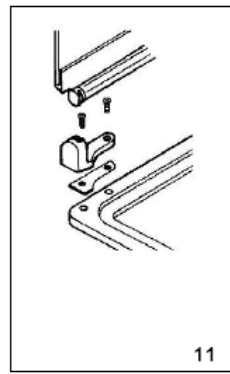
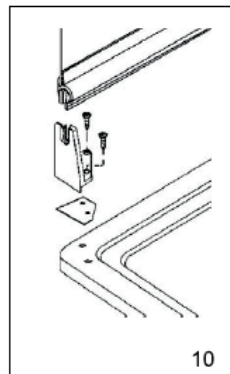
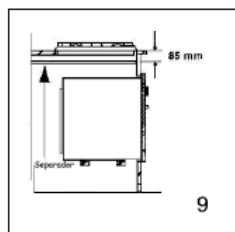
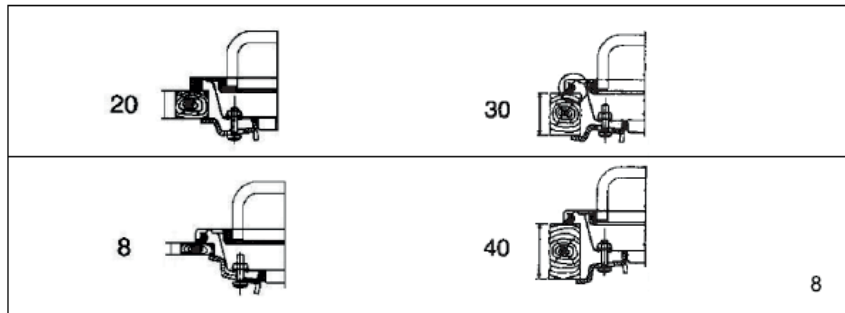


Dimensiones de la apertura del agujero de encaje

A - Pared lateral
B - Pared posterior



Serie	L mm	P mm	H mm
60	585	500	43



Red de Asistencia
 en Portugal
<http://goo.gl/qZ9s7>

808 200 426

5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quemadores	EE Quemadores %	Potencia gas W	Potencia eléctrica W	MG 3641	MG 3631	MG 3640	MG 3650
Auxiliar	67	1 000	...	1	1	1	1
Semi-rápido	66	1 750	...	2	1	2	2
Rápido	64	3 000	...	1	1	1	...
Wok	61	4 000	1
Placa	1000	1
EE hornillo gas (%				66	66	66	65
Máxima potencia gas W (PCS)				7 500	5 750	7 500	8 500
Máxima potencia eléctrica W				...	1000
Máximo consumo gas propano - G 30 (g/h)				546	412	546	558
Máximo consumo gas butano - G 31 (g/h)				536	428	536	567
Máximo consumo gas natural - G 20 (L/h -1013 mbar, 15 ºC)				715	648	715	743
Alimentación				220 – 240 V ~	220 – 240 V ~	—	220 – 240 V ~
Dimensiones : L x F x A mesa (mm) Embalaje				610x110x680	610x110x680	610x110x680	610x110x680
Peso : Bruto (Kg)				9.5	9.7	9.5	9.5

EE Quemador - De acuerdo con (EU) 66/2014

El fabricante no asume ninguna responsabilidad con respecto a cualquier errata contenida en este manual.

El fabricante se reserva el derecho de realizar en cualquier momento las modificaciones que considere necesarias o útiles.

FLUSH-MOUNTED HOTPLATES

**INSTRUCTION MANUAL
FOR**

INSTALLATION

USAGE

MAINTENANCE

TABLE OF CONTENTS

1. GENERAL WARNINGS	3
2. USAGE INSTRUCTIONS.....	4
2.1 MAIN DEVICE COMPONENTS	4
2.2 GAS BURNER OPERATION	5
2.2.1 BURNER IGNITION	5
2.2.2 ADVICE REGARDING GAS BURNER OPERATION.....	5
2.3 HOT PLATE OPERATION.....	6
2.3.1 ADVICE REGARDING HOT PLATE OPERATION	6
3. MAINTENANCE AND CLEANING.....	6
4. INSTALLATION.....	7
4.1 POSITIONING.....	7
4.2 GAS CONNECTIONS	8
4.3 ELECTRICAL CONNECTIONS	9
4.3.1 POWER SUPPLY CABLE CONNECTION.....	9
4.4 ADAPTATIONS FOR DIFFERENT GAS TYPES	10
4.5 MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT	10
4.6 FLUSH-MOUNTING INSTRUCTIONS	11
4.6.1 PHYSICAL DIMENSIONS.....	11
4.6.2 STAINLESS STEEL OR ENAMELED HOTPLATES	11
6 FIGURES.....	12
5 TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	15

1. GENERAL WARNINGS

Dear Customer,

Thanked you for having chosen our product. Usage of this device is very straightforward; before installing and using it, it is necessary that you read this manual carefully, where you can find instructions for the installation, usage and maintenance of this product.

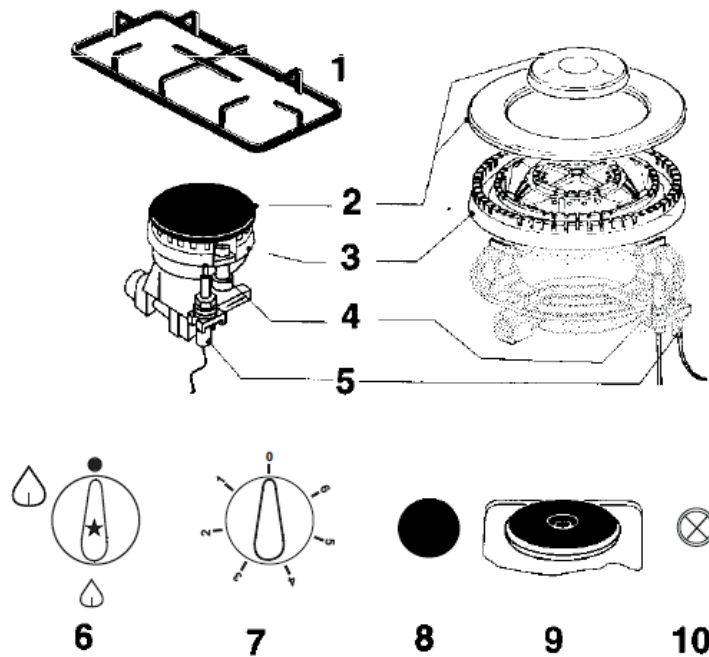
- Please note: inside the package of the device you may also find the warranty certificate, which should be correctly filled out and sent within 8 days from the date of acquisition.
- It is very important that this instruction manual is conserved, along with the device, in case ownership is transferred.
- This device is class 3 and was designed for non professional, private indoor usage.
- It should be used by adults and we therefore recommended not allowing children to play close by.
- Please monitor children during periods of usage so as to avoid that they touch hot surfaces or remain near the device during its operation.
- The installation of the product, relative to both gas and electrical systems, should be done by qualified technical personnel familiar with installation standards and the standards in force.
- Before powering on the device, verify that it is properly configured for the type of gas available (see the device's identification plate)
- Before proceeding with maintenance and cleaning operations, turn off the device at the mains/gas inlet and wait for it to completely cool down.
- When the burners ignite, verify that the flame is constant. Before removing any pots/pans, we recommend you turn off the gas burners and electric hotplates.

- The device's power cable (for models including it as standard) should never be replaced by the user. For its replacement, contact qualified technicians only.
- The use of gas appliances produces heat and humidity at the location in which they are installed. Check that the kitchen is well ventilated: maintain natural ventilation ports opened or install a mechanical ventilation device (mechanical exhaust duct).
- A prolonged and intensive use of gas appliances may require auxiliary ventilation, for instance the opening of a window or more effective ventilation, for increasing the mechanical ventilation level when present.
- The use of gas appliances requires a steady flow of air. Verify that the installation is performed with full compliance of the terms stated in paragraph 4.1 - Positioning.
- When using the cover, please remember to close it only after the burners have completely cooled down. Use the cover only as a protection mechanism for the device, not for other purposes.
- Please remember to never place pots with unstable or deformed bases on the burners or electric hotplates so as to avoid accidents caused by spilling liquid.
- In case of eventual repairs, always contact an authorized Technical Support Center and demand original spare parts. Repairs made by unauthorized personnel may cause damage.

2. USAGE INSTRUCTIONS

2.1 MAIN DEVICE COMPONENTS



The control section contains dials and devices for controlling operation of the gas burners and/or electric hotplates.



- | | |
|--|---|
| 1 - Enameled grill | 2 - Enameled cover |
| 3 - Spreader | 4 - Spark plug (for versions equipped with ignition) |
| 5 - Thermocouple (for versions equipped with valves) | 6 - Burner control dial (* for versions equipped with an ignition switch) |
| 7 - Hotplate control device | 8 - Ignition switch (for versions equipped with ignition) |
| 9 - Electric hotplate (if supplied) | 10 - Display for electric hotplate operation |

2.2 GAS BURNER OPERATION

The dials for burner regulation can be turned anti-clockwise from the off position until the minimum gas supply position and vice-versa in the clockwise direction (rotate the indicator to the desired position).

● = no gas supply  = full gas supply  = minimum gas supply

2.2.1 BURNER IGNITION

For models equipped with an electrical ignition mechanism, ignition of the burners is done by pressing in and turning the dial in the maximum flame output direction. For versions with a separate ignition button, simply press the ignition button and turn the dial corresponding to the desired burner until reaching the maximum flame output position.

For versions with no electrical ignition (or in case electrical power is unavailable), it is necessary to perform the operations described by first placing a flame close to the burner.

For models equipped with a safety valve, maintain the dial pressed during roughly 5 seconds until the device can maintain the flame lit on its own.

The safety valve is triggered in the event the flame is accidentally extinguished, blocking the gas outlet (i.e. in case of a draft, spill, etc).

In case the flame is accidentally extinguished or in case the ignition process was unsuccessful, turn off the command dial and repeat the process after roughly 1 minute.

Once the burner has ignited, regulate the flame according to your requirements.

To cut off the supply of gas, rotate the dial in the opposite direction until the « ● » position is reached.

2.2.2 GAS BURNER USAGE

To reduce gas consumption and obtain better efficiency, we recommend using pots with diameters appropriate for each of the burners, thus guaranteeing that the flame is contained underneath (please refer to the container chart). Use flat-bottomed containers only. It is also advisable that as soon as the liquid begins to boil you regulate the flame to a lower level, enough to maintain the boiling point.

When using fats or oils, please note that once heated up these may become inflammable.

Container Chart (use only flat-bottomed containers)		
Burners (enameled cover diameter) mm	Pot min. diam. (cm)	Pot max. diam. (cm)
Auxiliary (Ø = 42)	10	16
Semi-fast (Ø = 62)	15	22
Fast (Ø = 92)	20	26
Wok (Ø = 130)	24	30

2.3 HOT PLATE OPERATION

Certain versions are equipped with an electric hotplate. According to usage requirements, the hotplates can be regulated by turning the respective dials either clockwise or counterclockwise in 6 positions besides 0. The positions indicated by higher numeric values correspond to the maximum temperature. The lit indicator at the control section signals the use of the electrical hotplates.

Heat up	Cook	Roast - Fry
1-2	3-4	5- 6

2.3.1 HOTPLATE USAGE

For greater electric hotplate service life and increased energy efficiency, we advise using only flat-bottomed containers whose diameter is inferior to that of the hotplates.

Prevent boiling liquids from overflowing and dripping onto the hotplates.

Never leave the hotplates turned on with no containers present or with containers which are empty.

Never use the electric hotplates to heat up the environment.

Turn on a hotplate only after having placed a container on top of it.

Please note that the hotplates, once turned off, still remain hot for some time.

3. MAINTENANCE AND CLEANING

Before performing any maintenance and cleaning operation, switch off the power to the device. We recommend washing the enameled parts with lukewarm water and detergent only; do not use abrasive products.

Wash the burner spreaders frequently with boiling water and detergent, making sure you eliminate all fouling and buildup which may clog flame output. Wash the stainless steel parts with water and rinse with a soft cloth.

For cleaning the device, use slightly wetted sponges and cloths; an excessive amount of water can infiltrate the internal areas of the device and eventually damage electrical parts.

The grills may be washed in the dishwasher.

For persistent stains, use normal non-abrasive detergents, specific commercially sold cleaning products or some warm vinegar. Clean the glass pane with hot water and a soft cloth.

It is not advisable to use steel wool, steel blades or acid.

To clean the electric hotplates, use wetted cloths and a light film of oil while the hotplate is still lukewarm.

Periodically or when excessive dial rotation resistance is verified, hire a qualified technician to lubricate the faucets (see figure 1).

Please contact qualified technicians so as to also eliminate eventual problems verified during usage.

4. INSTALLATION

This device belongs to category II2H3+(20;28-30/37), direct destination country PT.

The device was not designed to be hooked up to a combustion exhaust evacuation device. It should be set up and mounted in accordance with the applicable installation standards in force. Particular attention should be paid to ventilation requirements.

4.1 POSITIONING

The device should be installed and operated only in permanently ventilated environments, in accordance with the standards in force.

The natural flow of air should be made directly through permanent vents in the walls at the place of installation, which should be ventilated and connected to the exterior or by means of individual/branched ventilation tubes.

The vents should have a useful cross-section of at least 100 cm² and should be protected against accidental obstructions (protected by metallic grills or mesh).

For devices without a safety valve on the working plane, venting cross-sections should be doubled, leading to a minimum cross-section of 200 cm².

Airflow can also be obtained indirectly through environments adjacent to those of the installation, as long as such areas are equipped with direct ventilation (with the exception of bedrooms or areas posing a fire hazard).

The flow of air between the adjacent areas and the installation area must be done freely by way of permanent venting (which may eventually be obtained by opportunely increasing the space between the door and the ground).

The installation area should foresee an exhaust system connected towards the exterior, which may be obtained by using a chimney or an extractor fan which is operated when the device is turned on.

4.2 GAS CONNECTIONS

Before installing the device, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) are compatible with the configuration of the device itself.

The device is designed to work with the type and pressure of the gas stated on the packaging and on the label found on its lower portion.

The device must be connected in accordance with the standards and regulations in force.

In case the type of gas available does not correspond to the gas for which the device was designed, the injectors should be replaced and the old label should also be replaced with a new label, stating the new type.

For this type of operation, the qualified installer should follow the indications stated in the paragraph "Adaptations for different gas types".

Verify that the supply pressure respects the values indicated in the table "Burner and injector characteristics".

It is mandatory to secure a connection to the fixed gas installation by means of a copper or steel tube, or by using a stainless steel flexible tube, manufactured in accordance with the applicable standards.

The gas inlet tube on the device comes with a threaded plug to which the supplied elbow should be connected (ISO 228 -1/2 G male thread) (see figure 2).

The other end of the elbow should be connected to the rigid or flexible metallic supply tube. Do not forget to place the supplied sealants on the two ends of the elbow connection.

In the event of assembly or disassembly of these parts, these sealants must imperatively be replaced.

Upon finishing the installation, verify that the tube has not been crushed or damaged by moving parts.

Important : When the device has just been installed, verify the sealant of every connection using a soap and water solution and never an open flame.

Warning :

The use of this gas appliance produces heat and humidity at the location in which it is installed. It must be ensured that good environmental ventilation is available by keeping the natural vents open or by installing an extractor fan with a chimney.

4.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

Devices equipped with a power cable are designed to work with 230 V ~ alternating current having a frequency of 50/60 Hz, as indicated on the plate containing the device's technical data (located on the lower portion of the device).

The earth conductor is color-coded in green/yellow.

Connection of the device to the grid should be done by a qualified individual, in accordance with the safety standards in force.

In case the hotplates are installed above an oven, the electrical connection of both devices should be done separately, for electrical safety reasons as well as to facilitate removal of the device.

4.3.1 POWER SUPPLY CABLE CONNECTION

To directly connect to the grid, it is necessary to install a unipolar switch having a minimum aperture of 3 mm between the terminals of the device and the grid, adequate for the expected loads and in accordance with the safety standards in force. The green/yellow earth connector must not be cut off by the switch.

The brown electrical live wire must be connected to the supply grid live wire.

The power cable must be positioned so that no part of it would ever reach a temperature of over 50° C at room temperature.

Before making the electrical connections, verify that the domestic switchboard and cutoff equipment are able to handle the load of the device (please refer to the type plate containing the device's technical data or to the table located within the instruction manual).

Also verify whether the power supply installation is endowed with an effective earth connection in accordance with the safety standards in force, and that the unipolar switch is accessible after the hotplates are installed.

The manufacturer refuses any responsibility for cases in which the safety standards in force are not adhered to.

4.4 ADAPTATIONS FOR DIFFERENT GAS TYPES

To adapt the device to a different type of gas from what it was designed for (refer to the label on the packaging and on the lower portion of the device), the following operations are necessary:

- Remove the grill
- Remove the enameled covers and spreaders (see figure 3).
- Use a 7 mm diameter tube key to remove the injectors (see figure 4)
- Replace the injectors with the ones corresponding to the type of gas available (refer to the table regarding burner and injector characteristics)
- Reassemble the different parts in the inverse order of the aforementioned operations. Do not forget to replace the old label with the new one (supplied)

4.5 MINIMUM OUTPUT ADJUSTMENT

Regulation of the minimum flame output is done at the factory. After an eventual replacement of the injectors, it is necessary to calibrate minimum flame output again. The necessary procedures for such are as follows :

- Ignite the burner
- Turn the dial towards the minimum output position
- Remove the dial (including the eventual mounted seal)
- Introduce an appropriately sized screwdriver and turn the regulation screw located inside or beside the faucet screw (see figure 5) until a small regular flame is obtained.

- Put the dial back in place and quickly turn it from the maximum to the minimum position, controlling the flame so that it is not extinguished.
- For burners supplied with a safety valve, verify that the regulation obtained is enough to maintain the heating of the probe, otherwise increase the minimum flame output.

The burners do not require primary air regulation.

4.6 FLUSH-MOUNTING INSTRUCTIONS

The equipment is classified as type Y, meaning it can be installed with only one lateral wall (to the right or to the left) with a height greater than that of the work plane and located at a minimum distance of 185 mm as illustrated in figure 6.

It can fit into every type of worktop having walls able to handle 65° C above room temperature.

Avoid installing the equipment in places where inflammable materials (i.e.: curtains, dish cloths, etc.) are nearby.

4.6.1 PHYSICAL DIMENSIONS

These devices are designed to be mounted in worktops having a minimum depth of 550 mm.

The dimensions of the fitting slots are indicated in figure 6, where also stated are the minimum distances that should be respected between the slot and the eventual side piece 185 mm and the rear 60 mm.

The dimensions of the hotplates are indicated in figure 7.

4.6.2 STAINLESS STEEL OR ENAMELED HOTPLATES

- Position the supplied seal within the perimeter of the plane, making sure that the ends coincide but do not overlap.
- Introduce the plane into its place of installation, making sure that it is well centered.
- Secure the plate to the worktop using the respective support brackets (see figure 8). The traction of the screws is enough to cut the seal so that the excess can be easily removed.

Warnings

Any piece of furniture suspended over the work plane must be at a minimum distance of 600 mm from the plane.

To avoid overheating, a separation gap may be necessary in case the hotplates are installed above an oven (see figure 9). This gap is also recommended in case a triple burner is present.

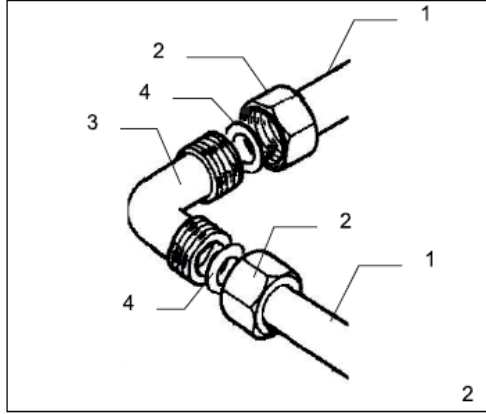
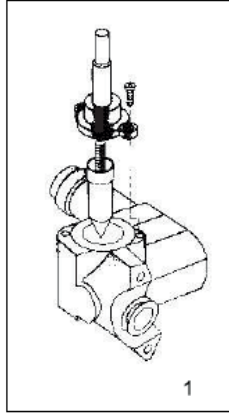
António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585-322 Gandra PRD

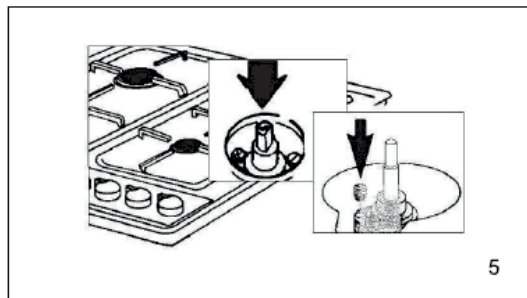
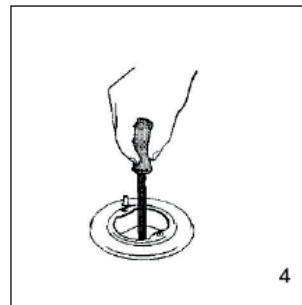
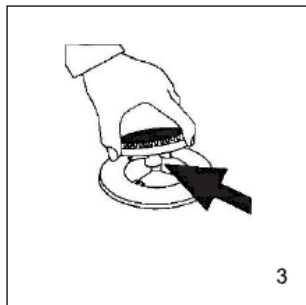
Apartado 49 - 4584-909 Paredes — Portugal

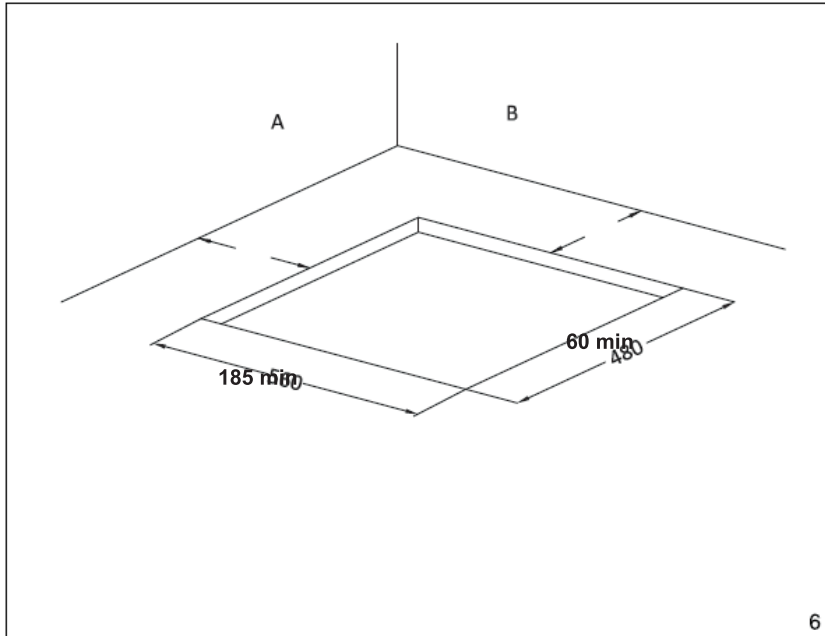
www.meireles.pt

6 FIGURES

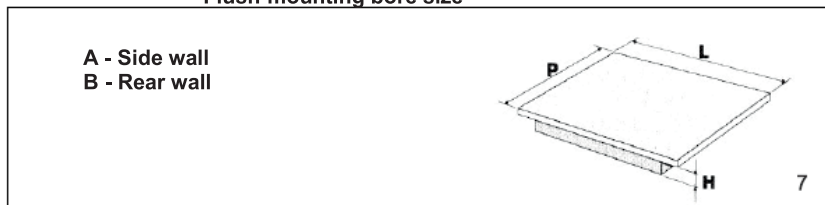


- 1 – Gas manifold - Metallic supply tube
- 2 - Nut
- 3 - Elbow
- 4 – Sealing ring

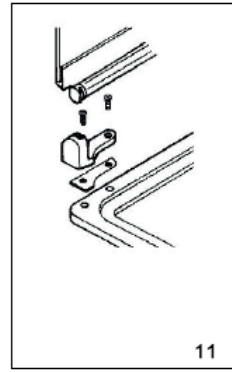
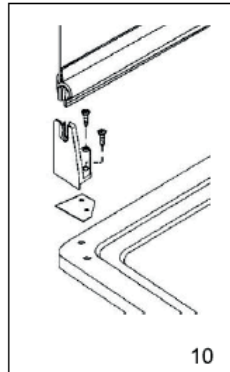
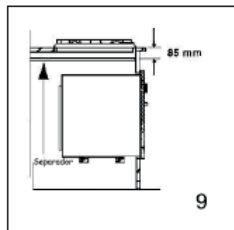
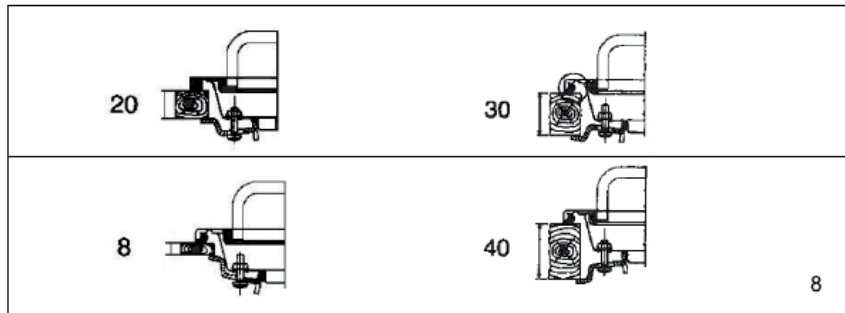




Flush-mounting bore size



Series	W mm	L mm	H mm
60	585	500	43



Service Network in
Portugal
<http://goo.gl/qZ9s7>

808 200 426

5 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Burners	EE Burners %	Gas power W	Electrical power W	MG 3641	MG 3631	MG 3640	MG 3650
Auxiliary	67	1 000	...	1	1	1	1
Semi-fast	66	1 750	...	2	1	2	2
Fast	64	3 000	...	1	1	1	...
Wok	61	4 000	1
Hotplate	1000	1
EE gas (%)	66	66	66	65
Maximum gas power W (PCS)				7 500	5 750	7 500	8 500
Maximum electrical power W				...	1000
Maximum propane gas consumption - G 30 (g/h)				546	412	546	558
Maximum butane gas consumption - G 31 (g/h)				536	428	536	567
Maximum natural gas consumption - G 20 (L/h -1013 mbar, 15 °C)				715	648	715	743
Power supply				220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	---	220 - 240 V ~
Physical dimensions : W x D x H table (mm) Packaging				610x110x680	610x110x680	610x110x680	610x110x680
Weight : Gross (Kg)				9.5	9.7	9.5	9.5

EE Burner - Complies with (EU) 66/2014

The manufacturer assumes no responsibility regarding eventual printing errors contained in this manual.

The manufacturer reserves the right to, at any moment, make eventual changes deemed necessary or useful.