

FPH *** G ---
FPH *** G T ---
FUH *** G ---
FUH *** G T ---
FGH *** G ---
FCLH *** G ---
FCLH *** G T ---

PIANO DI COTTURA
ELETTROGAS

COOKING HOB
ELECTROGAS

TABLES DE CUISSON
ÉLECTROGAZ

EINBAUKOCHGERÄT
ELEKTRO-GAS

PLACA DE COCCIÓN
ELECTROGAS

INBOUWKOOKTOESTEL
ELECTROGAS

MESAS DE ENCASTRAR
ELECTROGÁS

IT

INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

EN

INSTALLATION - USE - MAINTENANCE

FR

INSTALLATION - EMPLOI - ENTRETIEN

DE

INSTALLATION - GEBRAUCH - WARTUNG

ES

INSTALACIÓN - USO - MANTENIMIENTO

NL

INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

PT

INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.

Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE



IMPORTANTE

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL' APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

INDICE	pag.
Istruzioni per l'utente	2
Installazione	2
Uso	2
Bruciatori gas	2
Modelli con bruciatore dual wok	2
Illuminazione della manopola (se presente)	3
Timer (se presente)	3
Timer: programmazione del tempo di spegnimento di un bruciatore	3
Contaminuti: solo segnale acustico	4
Blocco tastiera	4
Manutenzione	5
Istruzioni per l'installatore	6
Installazione	6
Posizionamento	6
Collegamento gas	8
Allacciamento metallico rigido/semirigido	8
Collegamento elettrico	8
Adattamento a diverso tipo di gas	9
Caratteristiche utilizzatori	10

Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico, allacciamento gas, adattamento al tipo di gas, conseguenti regolazioni, ecc.) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti. Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

Uso

Bruciatori gas (Fig. 1)

L'accensione del bruciatore avviene avvicinando una fiammella ai fori della parte superiore dello stesso premendo e ruotando in senso antiorario la manopola corrispondente sino a farne coincidere l'indice con la posizione di massimo. Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità. La posizione di minimo si trova al termine delle rotazione antioraria. Nei modelli con accensione automatica/simultanea (a una mano) è sufficiente agire come sopra descritto sulla sola manopola corrispondente. La scarica elettrica fra candelina e bruciatore dà luogo all'accensione del bruciatore interessato. Ad accensione avvenuta rilasciare immediatamente il pulsante regolando la fiamma secondo necessità.

L'accensione del bruciatore nei modelli con sicurezza termoelettrica avviene come nei diversi casi sopra descritti tenendo premuta a fondo la manopola nella posizione di massimo per circa 3/5 secondi. Nel rilasciare la manopola assicurarsi che il bruciatore rimanga acceso.

Nota: Si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori evitando che la fiamma al massimo fuoriesca dal fondo delle stesse

- non lasciare pentole vuote sul fuoco acceso

Al termine della cottura è buona norma provvedere anche alla chiusura del rubinetto principale del condotto e/o della bombola.

GAS

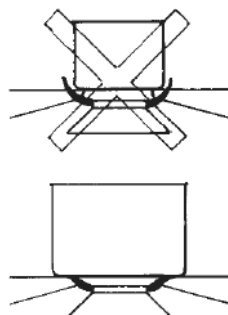


Fig 1

corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
semirapido	Ø 14-20
ausiliario *	Ø 10-14

*con griglia di riduzione

Modelli con bruciatore Dual Wok (Fig.2)

Alcuni modelli sono dotati di un bruciatore Dual Wok. E' possibile accendere la fiamma centrale ed esterna (F1+F2) ruotando e premendo la manopola in senso antiorario, oppure accendere solo il bruciatore centrale (F1), come indicato in figura qui sotto.

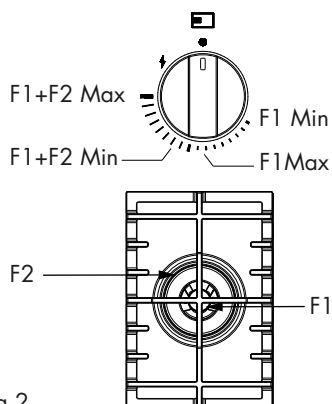


Fig 2



IMPORTANTE

- l'uso dell'apparecchio produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia sufficientemente ventilata; mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare dispositivi meccanici di ventilazione (es. cappa).
- L'uso prolungato dell'apparecchio può richiedere ulteriore ventilazione, per esempio l'apertura di una finestra.



GAS PROTEKT

- Nei piani con sicurezza termoelettrica (Gas Protekt) non azionare l'accensione oltre 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, aprire la porta del locale e attendere almeno un minuto prima di ritentare.

Illuminazione della manopola (se presente)

Quando si gira una manopola al di fuori della posizione OFF, si illuminerà (bianco).

Quando un bruciatore è in uso e viene quindi spento, la manopola si illumina di rosso dando l'avviso di "bruciatore caldo". La luce si spegne dopo che il bruciatore ha avuto il tempo di raffreddarsi.

Timer (se presente) (fig.3)

3 Funzioni:

- TIMER - spegnimento programmato
- CONTAMINUTI - segnale acustico
- BLOCCO TASTIERA

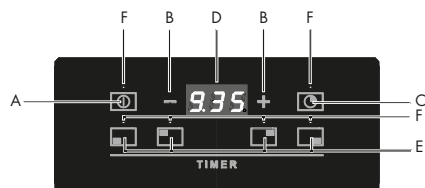


Fig 3

A = Tasto ON/OFF

B = Tasti Incremento / Decremento

C = Tasto Contaminuti

D = Display

E = Tasti selezione zone cottura

F = Led indicazione: Lampeggiante (Associato al display) / Fisso (attivo)

TIMER: Programmazione del tempo di spegnimento di un bruciatore

Con il dispositivo è possibile impostare in modo indipendente per ciascuno dei bruciatori un tempo oltre il quale il bruciatore si spegne automaticamente.



ATTENZIONE

La rotazione della manopola in posizione OFF spegnerà sempre il fuoco corrispondente, anche se la funzione temporizzata è attiva.

Programmazione

Premere il tasto ON/OFF, nella parte superiore del tasto si accenderà il led che ne indica l'attivazione.

Nel pannello comandi, dove sono rappresentate le zone di ogni bruciatore, premere il tasto corrispondente alla zona per cui si vuole impostare lo spegnimento automatico, l'indicatore del bruciatore (Led) inizierà a lampeggiare per segnalare che il bruciatore è attualmente pronto per la programmazione, mentre il display timer riporterà l'indicazione 0.00.

Con i tasti + / - e' possibile impostare il tempo, con step di 30 secondi da 1 a 10 minuti e con step di 1 minuto da 11 fino ad un massimo di 240 minuti.

Il bruciatore selezionato è individuato dal relativo indicatore led in modo lampeggiante, per selezionare la zona desiderata visualizzando il relativo tempo sul display premere il tasto corrispondete.

Cancellazione

Durante la programmazione del tempo e' possibile in ogni momento azzerare l'impostazione corrente premendo per 5 secondi il tasto corrispondente al bruciatore che si intende azzerare, (un tempo uguale a zero disattiva il temporizzatore del bruciatore). Sarà possibile inoltre azzerare tutte le temporizzazioni nello stesso momento premendo per 5 secondi il tasto ON/OFF.

CONTAMINUTI: Solo segnale acustico

Con il dispositivo è possibile impostare anche la funzione contaminuti, questa funzione non ha alcuna inuenza sul funzionamento dei bruciatori.

Programmazione

Premere il tasto ON/OFF, nella parte superiore del tasto si accenderà il led che ne indica l'attivazione.

Premere il tasto del contaminuti, l'indicatore (Led) inizierà a lampeggiare per segnalare che è attualmente pronto per la programmazione, il display riporterà l'indicazione 0.00.

Con i tasti + / - e' possibile impostare il tempo,

con step di 30 secondi da 1 a 10 minuti e con step di 1 minuto da 11 fino ad un massimo 240 di minuti.

Il contaminuti se selezionato è individuato dal relativo indicatore led in modo lampeggiante, per visualizzare il tempo sul display premere il tasto contaminuti.

Cancellazione

Durante la funzione e' possibile in ogni momento, azzerare l'impostazione corrente premendo per 5 secondi il tasto timer, (un tempo uguale a zero disattiva la funzione).

Blocco tastiera

Una volta impostata una funzione di autospegnimento timer o funzione contaminuti è possibile bloccare il tastierino premendo una sola volta il tasto ON/OFF. Le impostazioni inserite precedentemente verranno mantenute e non sarà possibile modificarle fino a quando non verrà nuovamente premuto il tasto ON/OFF.

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia generale tenendo presente quanto segue:

- le parti in vetro, acciaio e/o smaltate devono essere pulite con prodotti idonei (reperibili in commercio) non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc.)
- evitare di lasciare sul piano lavoro sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.)
- gli spartifiamma ed i coperchietti (parti mobili del bruciatore) vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugati accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente.

Nota: L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento. Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE

Installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Si raccomanda che sia installato in locali sufficientemente areati secondo le disposizioni di legge vigenti. La quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2.0 m³/h per ogni kW di potenza installata.

Vedi tabella potenze bruciatori.

Nota: l'apparecchio è in Classe 3 di installazione. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono indicate nella targa dati fissata al carter.

Posizionamento

(Fig. 4). L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura.

Prima di inserire il piano predisporre la guarnizione di tenuta (X) su tutto il perimetro della foratura d'incasso.

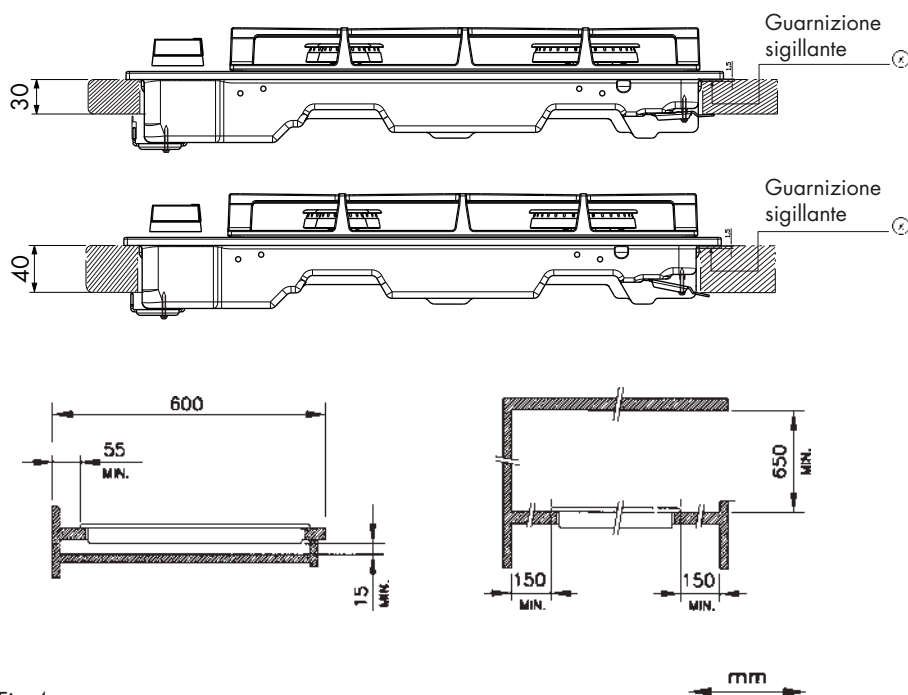


Fig 4

MOD: 60 CM INOX / VETRO / VETROCERAMICA

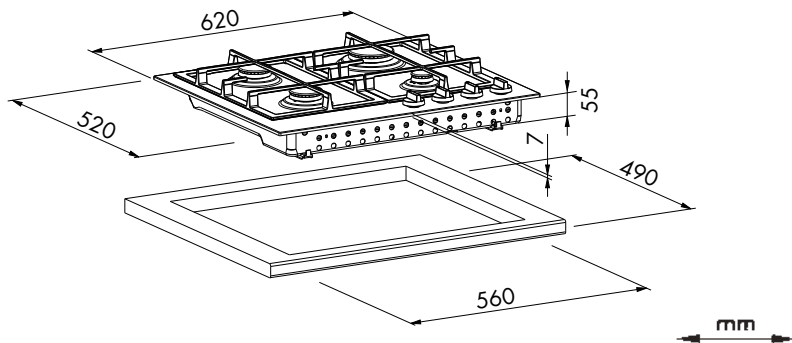


Fig 4a

MOD: 75 CM INOX

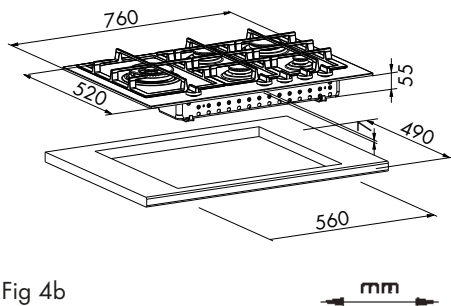


Fig 4b

MOD: 75 CM VETRO / VETROCERAMICA

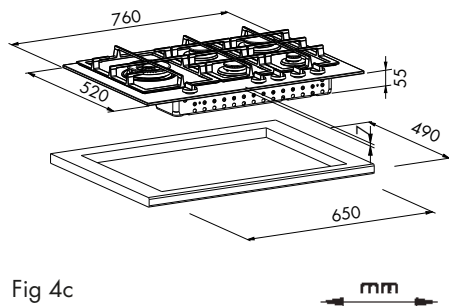


Fig 4c

MOD: 90 CM INOX / VETRO / VETROCERAMICA

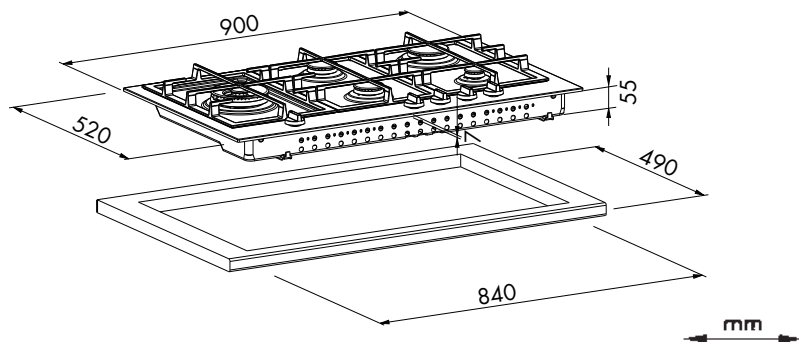


Fig 4d

Collegamento gas

(Fig. 5) Collegare l'apparecchiatura alla bombola o all'impianto secondo le prescrizioni delle norme in vigore accertandosi preventivamente che l'apparecchiatura sia predisposta al tipo di gas disponibile. In caso contrario vedi: "Adattamento a diverso tipo di gas". Verificare inoltre che la pressione di alimentazione rientri nei valori riportati nella tabella: "Caratteristiche utilizzatori".

Allacciamento metallico rigido/semirigido

Eseguire l'allacciamento con raccordi e tubi metallici (anche flessibili) in modo da non provocare sollecitazioni agli organi interni all'apparecchio.

Nota: Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento.



Fig 5

Collegamento elettrico

(Fig. 6) Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare

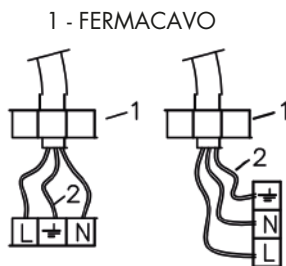
materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

Per il collegamento diretto alla rete è necessario interporre un interruttore omipolare dimensionato per il carico di targa che assicuri la sconnessione della rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l'interruttore omipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.



IMPORTANTE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.



2 - GIALLO VERDE

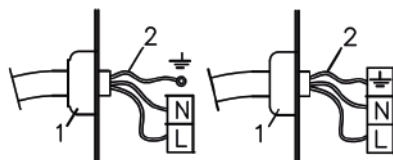


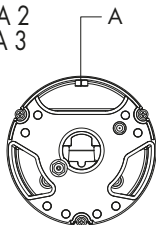
Fig 6

Adattamento a diverso tipo di gas

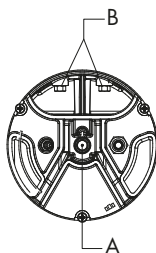
Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si deve procedere:

- alla sostituzione degli iniettori (Fig. 7) con i corrispondenti al tipo di gas da utilizzare (vedi tabella "Caratteristiche utilizzatori").
- Per la regolazione del minimo agire con opportuno cacciavite sulla vite posta sul runibetto (Fig. 8) dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per GPL (butano/propano) avvitare a fondo.

CORONA 2
CORONA 3



DUAL



SINGOLO

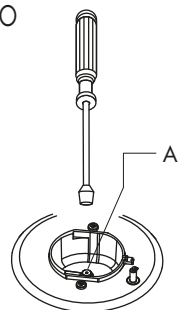
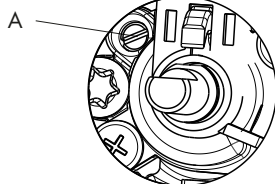


Fig 7

SINGOLO
CORONA 2
CORONA 3



DUAL

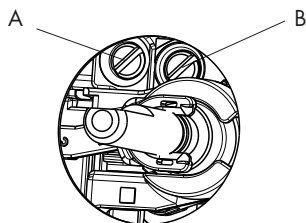


Fig 8

CARATTERISTICHE UTILIZZATORI

BRUCIATORI GAS

ALIMENTAZIONE TIPO PRESSIONE mbar NORM.			BRUCIATORE	Ø INIETTORE 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE	CONSUMO
Gas naturale	G20	20	rapido	129	3000 W	286
			semirapido	101	1750 W	167
			ausiliario	77	1000 W	95
			corona 3	141	3500 W	333
			corona 3	150	4000 W	381
			corona 2	137	3500 W	333
			corona 2	145	4000 W	381
			dual	2x95 71	4000 W	381
Gas liquido	G30/G31	28-30/ 37	rapido	87	3000 W	218
			semirapido	66	1750 W	127
			ausiliario	50	1000 W	73
			corona 3	94	3500 W	254
			corona 3	102	4000 W	291
			corona 2	94	3500 W	254
			corona 2	101	4000 W	291
			dual	2x65 46	4000 W	291
Gas naturale	G25.3	25	rapido	130	3000 W	325
			semirapido	100	1750 W	190
			ausiliario	78	1000 W	108
			corona 3	130	3500 W	380
			corona 3	150	4000 W	434
			corona 2	137	3500 W	380
			corona 2	147	4000 W	434
			dual	2x98 71	4000 W	434
Gas città	G110	8	rapido	320	3000 W	681
			semirapido	192	1750 W	397
			ausiliario	150	1000 W	227
			corona 3	350	3500 W	794
			corona 3	350	4000 W	907
			corona 2	350	3500 W	794
			corona 2	350	4000 W	907
			dual	2x250 130	4000 W	907

l/h

g/h

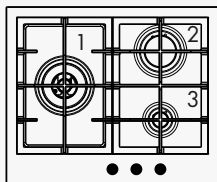
l/h

l/h

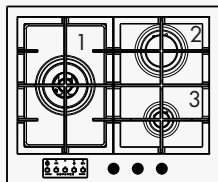
Mod: 60 cm

Standard

con Timer

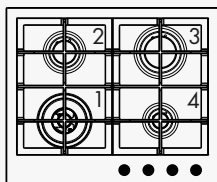


1 2 3

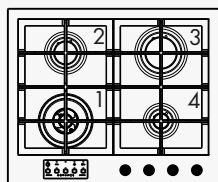


1 2 3

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Rapido
- 3: Ausiliario

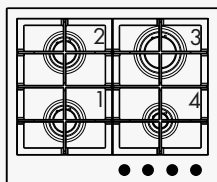


1 2 3 4

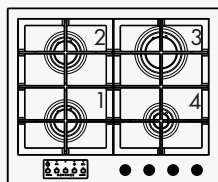


1 2 3 4

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Rapido
- 4: Ausiliario

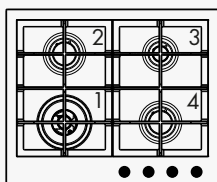


1 2 3 4

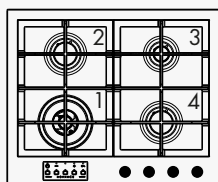


1 2 3 4

- 1: Semirapido
- 2: Semirapido
- 3: Rapido
- 4: Ausiliario

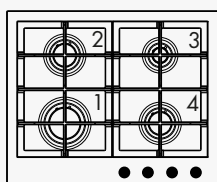


1 2 3 4

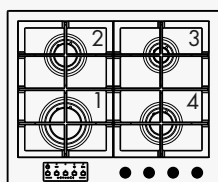


1 2 3 4

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Ausiliario
- 4: Semirapido



1 2 3 4

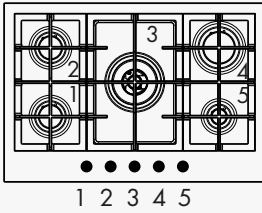


1 2 3 4

- 1: Rapido
- 2: Semirapido
- 3: Ausiliario
- 4: Semirapido

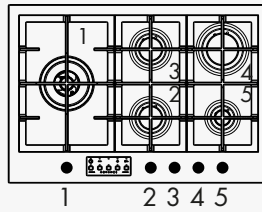
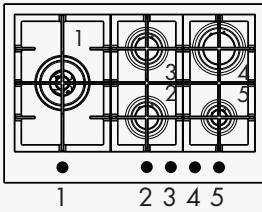
Mod: 75 cm

Standard

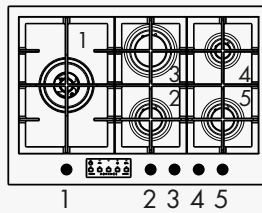
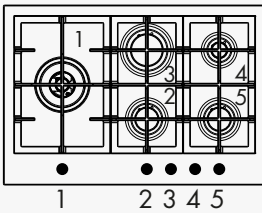


con Timer

- 1: Semirapido
- 2: Semirapido
- 3: C3 / C2 / Dual
- 4: Rapido
- 5: Ausiliario



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Semirapido
- 4: Rapido
- 5: Ausiliario

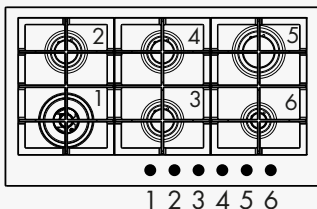


- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Rapido
- 4: Ausiliario
- 5: Semirapido

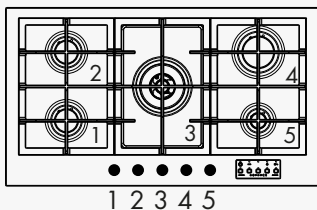
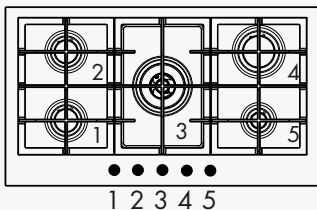
Mod: 90 cm

Standard

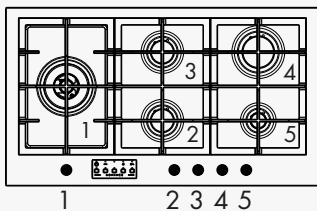
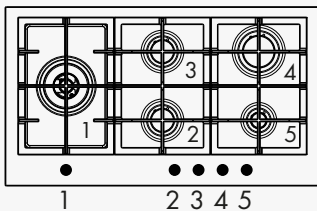
con Timer



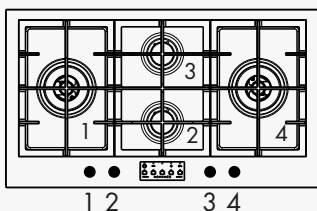
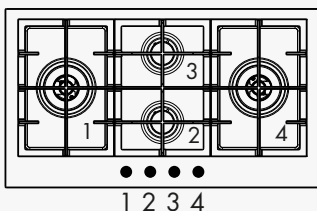
- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Semirapido
- 4: Semirapido
- 5: Rapido
- 6: Ausiliario



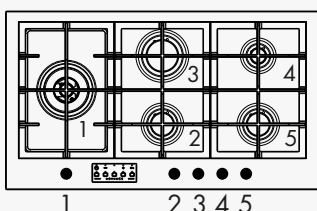
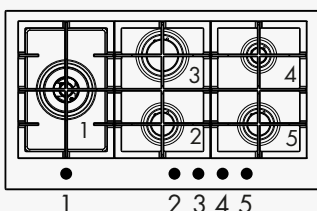
- 1: Semirapido
- 2: Semirapido
- 3: C3 / C2 / Dual
- 4: Rapido
- 5: Ausiliario



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Semirapido
- 4: Rapido
- 5: Ausiliario



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Semirapido
- 4: C3 / C2 / Dual



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirapido
- 3: Rapido
- 4: Ausiliario
- 5: Semirapido

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER



IMPORTANT

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY.

THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

INDEX	page
Instructions for use	2
Installation	2
Use	2
Gas burners	2
Models with Dual Wok burner	2
Knob lighting (if any)	3
Timer (if any)	3
Timer: programming of the time to turn off a burner	3
Timer: acoustic signal only	4
Keypad lock	4
Maintenance	5
Instructions for the installer	6
Installation	6
Positioning	6
Gas connection	8
Rigid/semi rigid metal connection	8
Electrical connection	8
Adaptation to various types of gas	9
User characteristics	10

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force.

For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

Use

Gas burners (Fig. 1)

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction.

For models with automatic/ simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.

For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

NB: we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot

- do not leave any empty pots or pans on the fire

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.

GAS

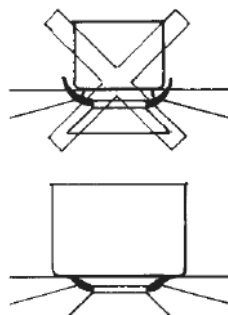


Fig 1

wok	Ø 20-32
fast	Ø 20-26
semifast	Ø 14-20
auxiliary*	Ø 10-14

*with reduction grid

Models with Dual Wok burner (Fig.2)

Some models are equipped with a Dual Wok burner. It is possible to light the central and external flame (F1+F2) by turning and pressing the knob anti-clockwise or to light the central burner (F1) only, as shown in the figure below.

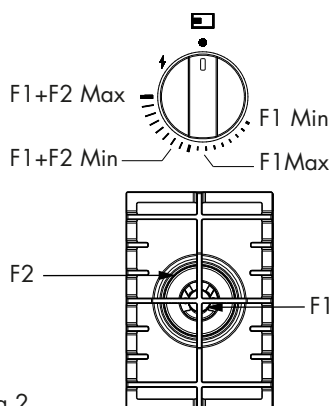


Fig 2



IMPORTANT

- use of the appliance produces heat and moisture in the room where it is installed. Make sure the kitchen is sufficiently ventilated; keep natural ventilation holes open or install mechanical ventilation devices (such as a hood).
- Prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a window.



GAS PROTEKT

- on floors with thermoelectric protection do not keep the ignite button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making a further attempt.

Knob lighting (if any)

When a knob is turned away from the OFF position, it will light up (white).

When a burner is in use and is then turned off, the knob lights up red, giving the "hot burner" warning. The light goes out after the burner has had time to cool down.

Timer (if any) (fig.3)

3 Functions:

- TIMER - programmed switch off
- TIMER - acoustic signal
- KEYPAD LOCK

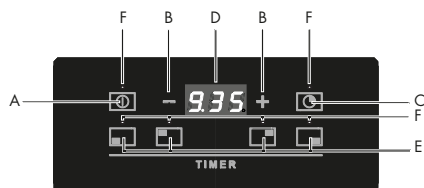


Fig 3

A = ON/OFF button

B = Increase / Decrease keys

C = Timer Button

D = Display

E = Cooking zones selection keys

F = Indication LED: Flashing (Associated with the display) / Fixed (active)

TIMER: Programming of the time to switch off a burner

With the device it is possible to set independently for each of the burners a time after which the burner switches off automatically.



ATTENTION

Turning the knob to the OFF position will always turn off the corresponding burner, even if the timed function is active.

Programming

Press the ON/OFF button. In the upper part of the button the LED indicating activation will light up.

In the control panel, where the zones of each burner are represented, press the button corresponding to the zone for which the automatic switch-off is to be set; the burner indicator (LED) will start to flash to signal that the burner is currently ready for programming while the timer display will show 0.00.

With the + / - keys it is possible to set the time, with 30-second steps from 1 to 10 minutes and with 1-minute steps from 11 up to a maximum of 240 minutes.

The selected burner is identified by the corresponding LED indicator in flashing mode. To select the desired area, with displaying of the relative time on the display, press the corresponding button.

Cancellation

During the time programming it is possible to reset the current setting at any time by pressing for 5 seconds the button corresponding to the burner which is to be reset, (a time equal to zero deactivates the burner timer).

It will also be possible to simultaneously reset all the timings by pressing the ON/OFF button for 5 seconds.

TIMER: Acoustic signal only

With the device it is also possible to set the timer function; this function has no influence on the operation of the burners.

Programming

Press the ON/OFF button. In the upper part of the button the LED indicating activation will light up.

Press the timer button. The indicator (LED) will start to flash to indicate that it is currently ready for programming and the display will show 0.00.

With the + / - keys it is possible to set the time, with 30-second steps from 1 to 10 minutes and with 1-minute steps from 11 up to a maximum of 240 minutes.

If the timer is selected, it is identified by the relative LED indicator in flashing mode. To display the time on the display, press the timer button.

Cancellation

During operation it is possible at any time to reset the current setting by pressing the timer button for 5 seconds (a time equal to zero deactivates the function).

Keypad lock

Once a timer auto-off or timer function is set, the keypad can be locked by pressing only once the ON/OFF button. The previously entered settings will be retained and it will not be possible to change them until the ON/OFF button is re-enabled.

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system.

For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorinebase products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.);
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;

NB: Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly.

Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m³/h for each kW of installed power. See table of burner power.

Note: the device is in installation class 3. The appliance's adjustment parameters are shown on the plate attached to its housing.

Positioning

(Fig. 4). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (X) around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

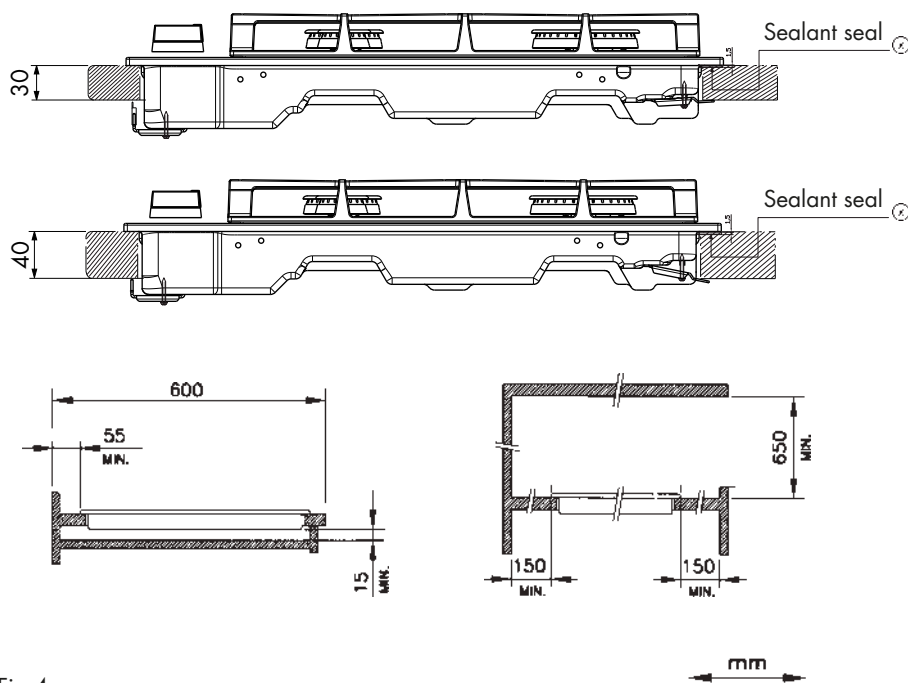


Fig 4

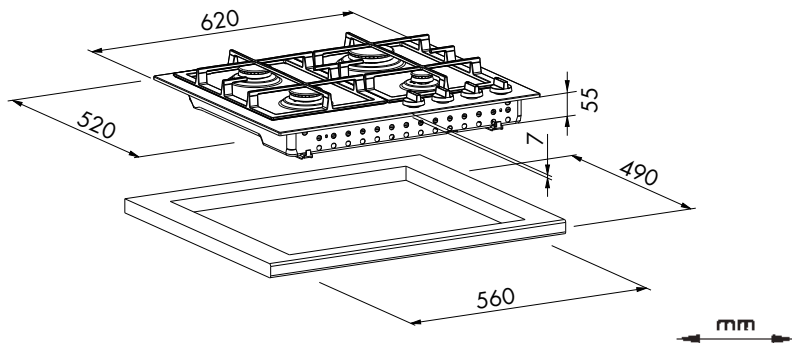
MOD: 60 CM STAINLESS STEEL / GLASS / GLASS-CERAMIC


Fig 4a

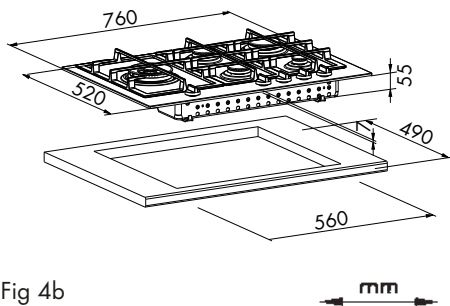
MOD: 75 CM STAINLESS STEEL


Fig 4b

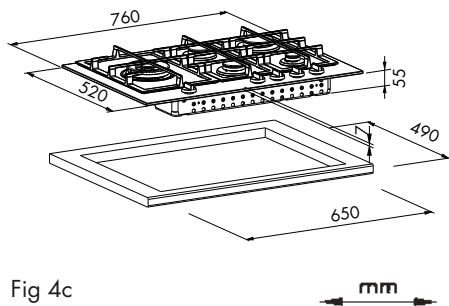
MOD: 75 CM GLASS / GLASS-CERAMIC


Fig 4c

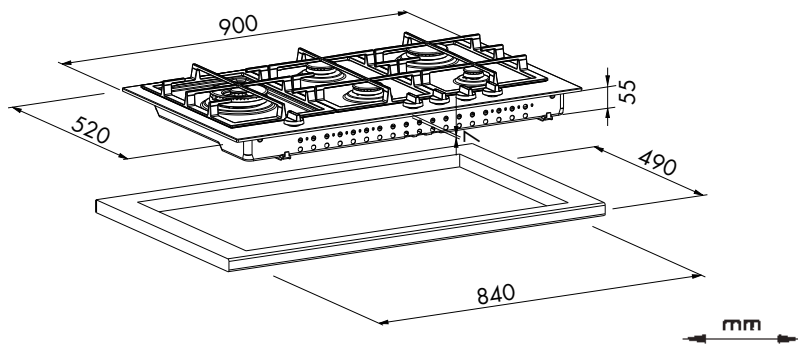
MOD: 90 CM STAINLESS STEEL / GLASS / GLASS-CERAMIC


Fig 4d

Gas connection

(Fig. 5) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available.

Otherwise, see "Adaptation to various types of gas".

Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User characteristics".

Rigid/semi rigid metal connection

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance.

NB: when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

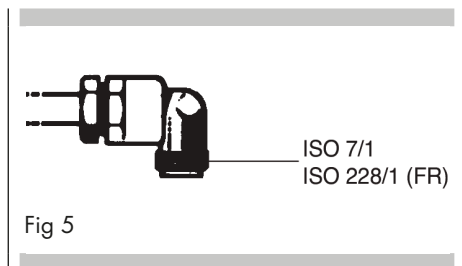


Fig 5

Electrical connection

(Fig. 6) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated

on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.



IMPORTANT

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

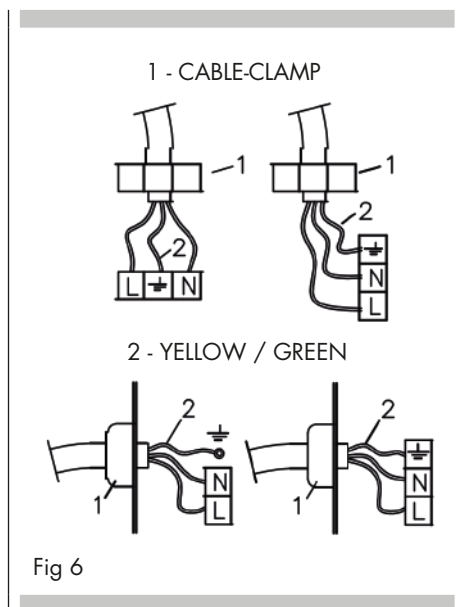


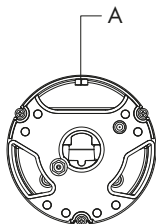
Fig 6

Adaptation to various types of gas

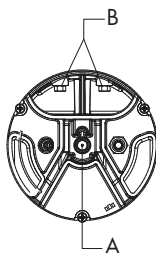
Should the appliance be reset for a different type of gas than available, proceed as follows:

- replace the injectors (Fig. 7) with the corresponding type of gas to be used (see table "Uses characteristics")
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 8) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane / propane) screw tight.

WOK 2
WOK 3



DUAL



SINGLE

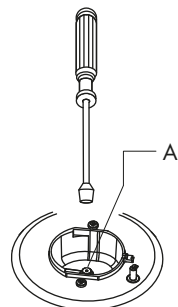
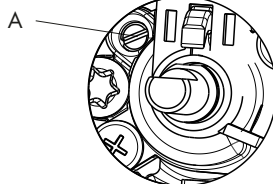


Fig 7

SINGLE
WOK 2
WOK 3



DUAL

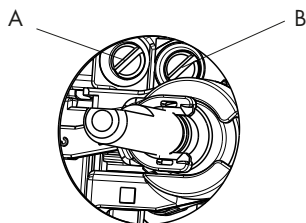


Fig 8

USER CHARACTERISTICS

GAS BURNERS

POWER SUPPLY PRESSURE TYPE mbar NORM.			BURNER	Ø INJECTOR 1/100 mm	NOMINAL HEAT OUTPUT	CONSUMPTION
Natural gas	G20	20	rapid	129	3000 W	286
			semi-rapid	101	1750 W	167
			auxiliary	77	1000 W	95
			wok 3	141	3500 W	333
			wok 3	150	4000 W	381
			wok 2	137	3500 W	333
			wok 2	145	4000 W	381
			dual	2x95 71	4000 W	381
Liquid gas	G30/G31	28-30/ 37	rapid	87	3000 W	218
			semi-rapid	66	1750 W	127
			auxiliary	50	1000 W	73
			wok 3	94	3500 W	254
			wok 3	102	4000 W	291
			wok 2	94	3500 W	254
			wok 2	101	4000 W	291
			dual	2x65 46	4000 W	291
Natural gas	G25.3	25	rapid	130	3000 W	325
			semi-rapid	100	1750 W	190
			auxiliary	78	1000 W	108
			wok 3	130	3500 W	380
			wok 3	150	4000 W	434
			wok 2	137	3500 W	380
			wok 2	147	4000 W	434
			dual	2x98 71	4000 W	434
Town gas	G110	8	rapid	320	3000 W	681
			semi-rapid	192	1750 W	397
			auxiliary	150	1000 W	227
			wok 3	350	3500 W	794
			wok 3	350	4000 W	907
			wok 2	350	3500 W	794
			wok 2	350	4000 W	907
			dual	2x250 130	4000 W	907

l/h

g/h

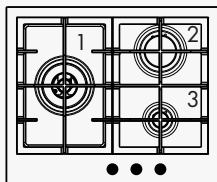
l/h

l/h

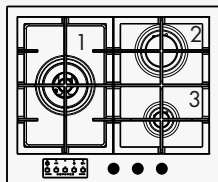
Mod: 60 cm

Standard

with Timer

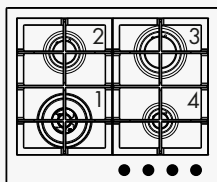


1 2 3

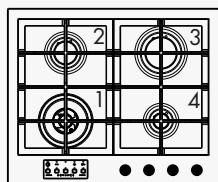


1 2 3

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Rapid
- 3: Auxiliary

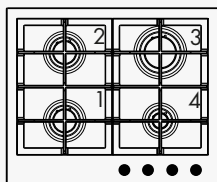


1 2 3 4

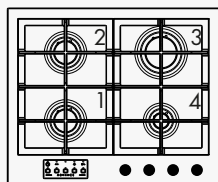


1 2 3 4

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Rapid
- 4: Auxiliary

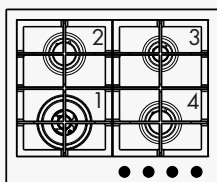


1 2 3 4

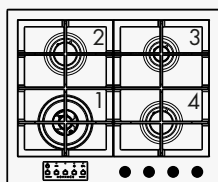


1 2 3 4

- 1: Semi-rapid
- 2: Semi-rapid
- 3: Rapid
- 4: Auxiliary

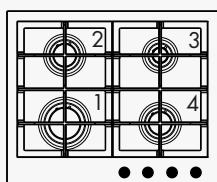


1 2 3 4

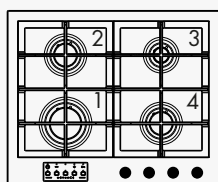


1 2 3 4

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Auxiliary
- 4: Semi-rapid



1 2 3 4

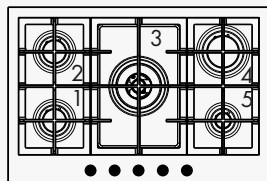


1 2 3 4

- 1: Rapid
- 2: Semi-rapid
- 3: Auxiliary
- 4: Semi-rapid

Mod: 75 cm

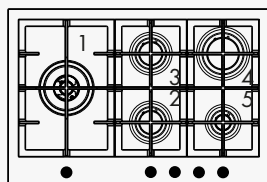
Standard



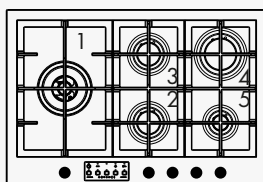
1 2 3 4 5

with Timer

- 1: Semi-rapid
- 2: Semi-rapid
- 3: W3 / W2 / Dual
- 4: Rapid
- 5: Auxiliary

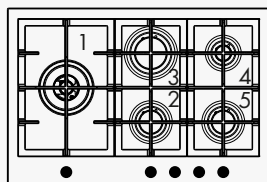


1 2 3 4 5

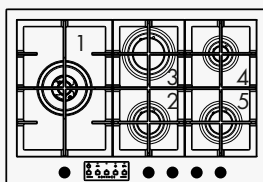


1 2 3 4 5

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Semi-rapid
- 4: Rapid
- 5: Auxiliary



1 2 3 4 5



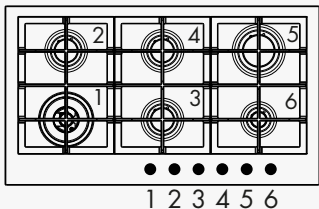
1 2 3 4 5

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Rapid
- 4: Auxiliary
- 5: Semi-rapid

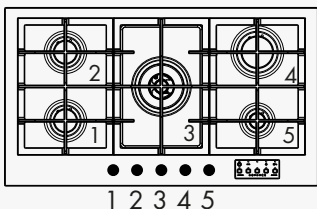
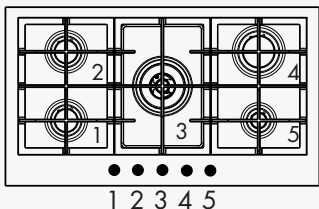
Mod: 90 cm

Standard

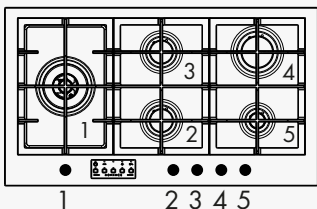
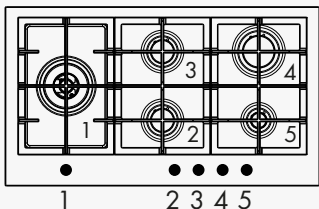
with Timer



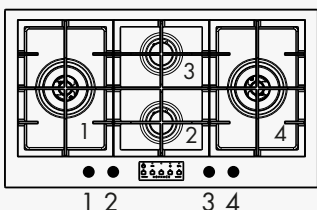
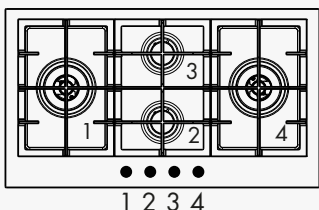
- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Semi-rapid
- 4: Semi-rapid
- 5: Rapid
- 6: Auxiliary



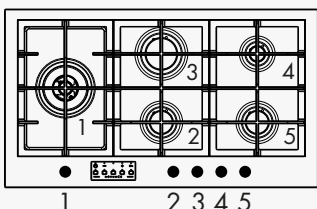
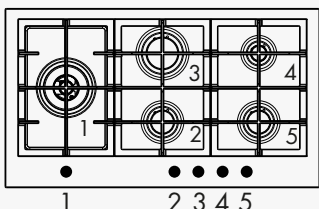
- 1: Semi-rapid
- 2: Semi-rapid
- 3: W3 / W2 / Dual
- 4: Rapid
- 5: Auxiliary



- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Semi-rapid
- 4: Rapid
- 5: Auxiliary



- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Semi-rapid
- 4: W3 / W2 / Dual



- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Semi-rapid
- 3: Rapid
- 4: Auxiliary
- 5: Semi-rapid

Cher client,

Merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite. Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.!

LE CONSTRUCTEUR



IMPORTANT

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.

LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

INDEX	page
Notice d'emploi	2
Installation	2
Mode d'emploi	2
Brûleurs à gaz	2
Modèles avec Dual Wok	2
Éclairage de la poignée (si prévu)	3
Temporisateur (si prévu)	3
Temporisateur : programmation du temps d'arrêt d'un brûleur	3
Compteur des minutes : signal sonore uniquement	4
Blocage clavier	4
Entretien	5
Modalités d'installation	6
Installation	6
Positionnement	6
Connexion gaz	8
Branchement métallique rigide/ semirigide	8
Branchement électrique	8
Adaptation à un différent type de gaz	9
Caractéristiques des utilisateurs	10

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique, raccordement gaz, adaptation au type de gaz, réglages nécessaires, etc...) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur. Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

Mode d'emploi

Brûleurs à gaz (Fig. 1)

On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondant jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum.

Quand le brûleur est en marche, régler la flamme selon la nécessité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles d'une montre.

Pour les modèles à allumage automatique/simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur intéressé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et régler la flamme selon nécessité. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et régler la flamme selon nécessité.

Dans le cas de modèles doués de sûreté thermoélectrique, l'allumage du brûleur a lieu comme dans les cas décrits ci-dessus en appuyant à fond sur la manette placée à la position maximale pendant environ 3/5 secondes. Au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.

NB: on Vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond

- ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé

A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouteille.

GAZ

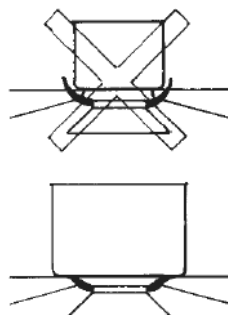


Fig 1

wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire*	Ø 10-14

*avec grille de réduction

Modèles avec Dual Wok (Fig.2)

Certains modèles sont équipés d'un brûleur Dual Wok. Il est possible d'allumer la flamme centrale et externe (F1+F2) en appuyant et en tournant le bouton vers la gauche, ou d'allumer uniquement le brûleur central (F1), comme illustré ci-dessous.

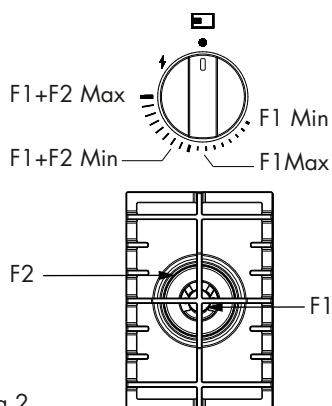


Fig 2

**IMPORTANT**

- L'utilisation de l'appareil produit de la chaleur et de l'humidité dans le local d'installation. S'assurer que la cuisine est suffisamment aérée ; ne pas obstruer les orifices d'aération naturelle ou installer des dispositifs mécaniques d'aération (ex. une hotte).
- L'utilisation prolongée de l'appareil peut exiger un supplément d'aération, comme l'ouverture d'une fenêtre.

**GAS PROTEKT**

- sur les plaques dotées de sécurité thermoélectrique, ne pas activer l'allumage pendant plus de 15 secondes. Si, après 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, ouvrir la porte de la pièce et attendre

Éclairage de la poignée (si prévu)

Quand on tourne une poignée hors de sa position OFF, elle s'allume (blanc)

Quand un brûleur est utilisé puis est éteint, la poignée s'allume en rouge en indiquant l'avertissement de « brûleur chaud ». La lumière s'éteint quand le brûleur a refroidi.

Temporisateur (si prévu) (fig. 3)**3 Fonctions :**

- TEMPORISATEUR - arrêt programmé
- COMPTEUR DES MINUTES - signal sonore
- BLOCAGE CLAVIER

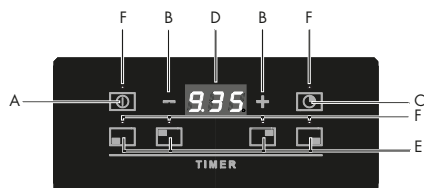


Fig 3

A = Touche ON/OFF

B = Touches Incrément/Décrément

C = Touche Compteurs minutes

D = Afficheur

E = Touches sélection zones de cuisson

F = Led indication: Clignotante (Associée à l'afficheur) / Fixe (active)

TEMPORISATEUR : Programmation du temps d'arrêt d'un brûleur

Le dispositif permet de programmer, de façon indépendante pour chaque brûleur, un temps au-delà duquel le brûleur s'éteint automatiquement.

**ATTENTION**

La rotation de la poignée en position OFF arrête toujours le feu correspondant, même si la fonction temporisée est active.

Programmation

Frapper la touche ON/OFF, sur sa partie supérieure, la LED qui indique son actionnement s'allume.

Sur le panneau de commande, où sont représentées les zones de chaque brûleur, appuyer sur la touche correspondante à la zone dont on désire programmer l'arrêt automatique, l'indicateur du brûleur (LED) se met à clignoter pour indiquer que le brûleur est actuellement prêt pour la programmation, alors que l'afficheur du temporisateur indique 0.00.

À l'aide des touches + / - il est possible de programmer le temps, par étapes de 30 secondes de 1 à 10 minutes et par étapes de 1 minute de 11 jusqu'à un maximum de 240 minutes.

Le brûleur sélectionné est identifié par l'indicateur à LED correspondant qui clignote ; pour sélectionner la zone désirée en visualisant le temps sur l'afficheur, appuyer sur la touche correspondante.

Suppression

Durant la programmation du temps, il est possible à tout moment de remettre à zéro la programmation courant en appuyant pendant 5 secondes sur la touche correspondante au brûleur que l'on veut remettre à zéro (un temps égal à zéro exclut le temporisateur du brûleur). Il sera possible par ailleurs de remettre à zéro toutes les temporisations au même moment en maintenant la touche ON/OFF appuyée pendant 5 secondes.

COMPTEURS MINUTES : Signal sonore uniquement

Ce dispositif permet de programmer aussi la fonction compteurs minutes, cette fonction n'a aucune influence sur le fonctionnement des brûleurs.

Programmation

Frapper la touche ON/OFF, sur sa partie supérieure, la LED qui indique son actionnement s'allume.

Appuyer sur la touche du compteur des minutes, l'indicateur (LED) se met à clignoter pour indiquer que le compteur est prêt pour la programmation, l'afficheur visualise 0.00.

À l'aide des touches + / - il est possible de programmer le temps, par étapes de 30 secondes de 1 à 10 minutes et par étapes de 1 minute de 11 jusqu'à un maximum de 240 minutes.

Si le compteur de minutes est sélectionné, il est identifié par la LED correspondante qui clignote ; pour visualiser le temps sur l'afficheur, appuyer sur la touche du compteur des minutes.

Suppression

Durant la fonction, il est possible à tout moment de remettre à zéro la programmation courant en appuyant pendant 5 secondes sur la touche Temporisateur (un temps égal à zéro exclut la fonction).

Blocage clavier

Après avoir programmé une fonction d'arrêt automatique du temporisateur ou une fonction compteur minutes, il est possible de bloquer le clavier en appuyant une seule fois sur la touche ON/OFF. Les programmations effectuées précédemment seront maintenues et il ne sera pas possible de les modifier tant que la touche ON/OFF ne sera pas appuyée de nouveau.

Avant de toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en verre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Éviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel.etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever toute incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés.

NB: Le graissage éventuel des robinets doit être fait par des spécialistes, qui doivent être appelés en cas d'anomalie de fonctionnement.

Contrôler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immédiatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

Installation

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur.

La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

NB: l'appareil appartient à la Classe 3 d'installation. Les modalités de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque des données fixée au carter.

Positionnement

(Fig. 4). L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 4.

Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

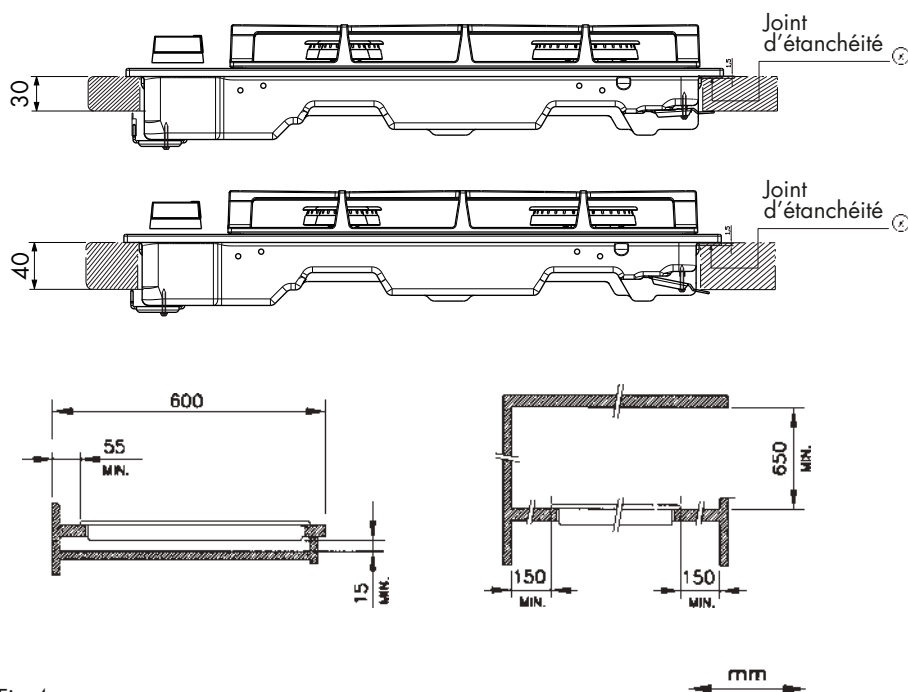


Fig 4

MOD : 60 CM INOX / VERRE / VITROCÉRAMIQUE

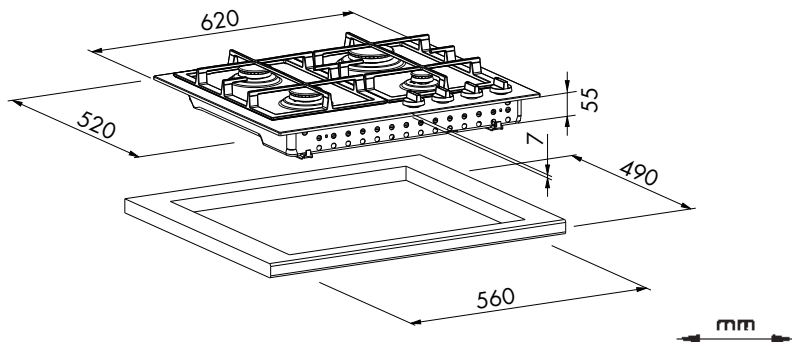


Fig 4a

MOD : 75 CM INOX

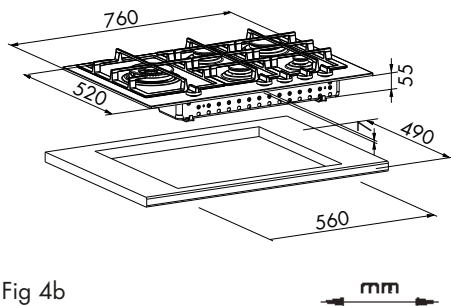


Fig 4b

MOD : 75 CM VERRE / VITROCÉRAMIQUE

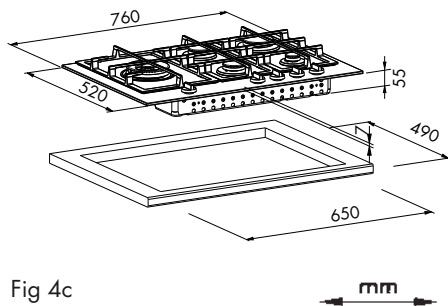


Fig 4c

MOD : 90 CM INOX / VERRE / VITROCÉRAMIQUE

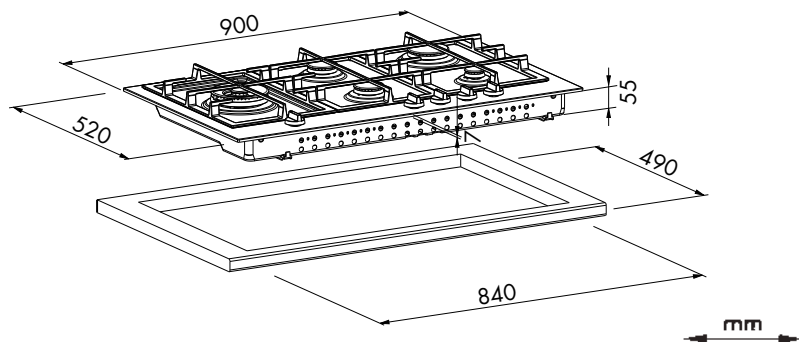


Fig 4d

Connexion gaz

(Fig. 5) Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent".

Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

Branchement métallique rigide/semirigide

Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (même flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.

NB: Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

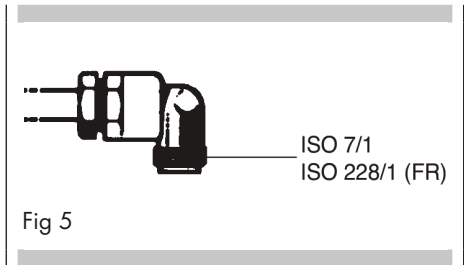


Fig 5

Branchement électrique

(Fig. 6) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- la tension de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique appliquée au fond du plan;
- l'installation a une connexion de terre efficace suivant les normes et les dispositions de loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, ne utiliser que des câbles et

des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.

Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mis à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.



IMPORTANT

Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

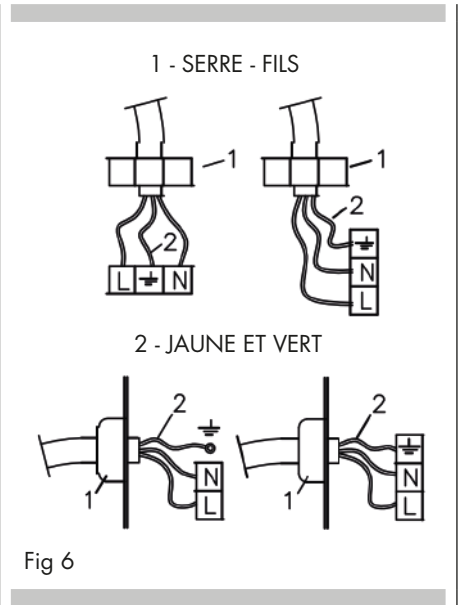


Fig 6

Adaptation à un différent type de gaz

Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 7) avec ceux correspondant au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau "Caractéristiques utilisateurs").
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis dans l'axe du robinet (Fig. 8) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane / propane) serrez à fond.

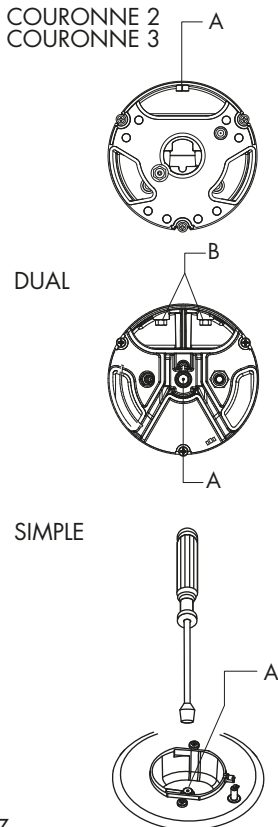


Fig 7

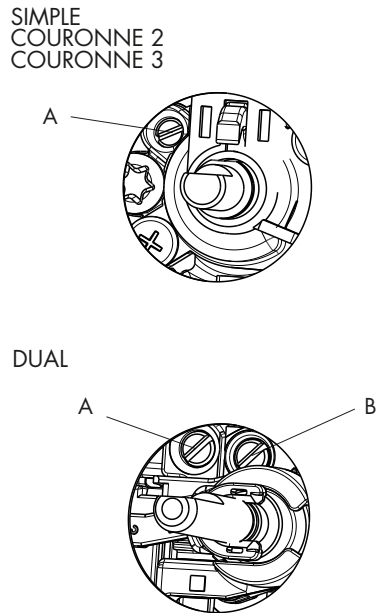


Fig 8

CARACTÉRISTIQUES DES UTILISATEURS

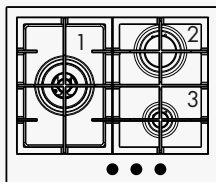
BRÛLEURS GAZ

ALIMENTATION TYPE PRESSION mbars NORM.			BRÛLEUR	Ø INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT THERMIQUE NOMINAL	CONSOMMATION	
Gaz naturel	G20	20	rapide	129	3000 W	286	l/h
			semi-rapide	101	1750 W	167	
			auxiliaire	77	1000 W	95	
			couronne 3	141	3500 W	333	
			couronne 3	150	4000 W	381	
			couronne 2	137	3500 W	333	
			couronne 2	145	4000 W	381	
			dual	2x95 71	4000 W	381	
Gaz liquide	G30/G31	28-30/ 37	rapide	87	3000 W	218	g/h
			semi-rapide	66	1750 W	127	
			auxiliaire	50	1000 W	73	
			couronne 3	94	3500 W	254	
			couronne 3	102	4000 W	291	
			couronne 2	94	3500 W	254	
			couronne 2	101	4000 W	291	
			dual	2x65 46	4000 W	291	
Gaz naturel	G25.3	25	rapide	130	3000 W	325	l/h
			semi-rapide	100	1750 W	190	
			auxiliaire	78	1000 W	108	
			couronne 3	130	3500 W	380	
			couronne 3	150	4000 W	434	
			couronne 2	137	3500 W	380	
			couronne 2	147	4000 W	434	
			dual	2x98 71	4000 W	434	
Gaz ville	G110	8	rapide	320	3000 W	681	l/h
			semi-rapide	192	1750 W	397	
			auxiliaire	150	1000 W	227	
			couronne 3	350	3500 W	794	
			couronne 3	350	4000 W	907	
			couronne 2	350	3500 W	794	
			couronne 2	350	4000 W	907	
			dual	2x250 130	4000 W	907	

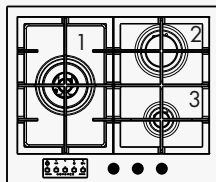
Mod: 60 cm

Standard

avec Minuterie

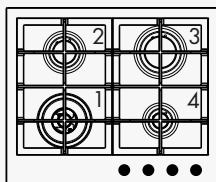


1 2 3

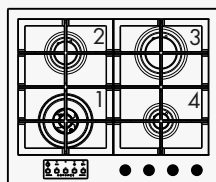


1 2 3

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Rapide
- 3: Auxiliaire

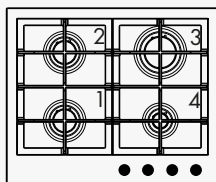


1 2 3 4

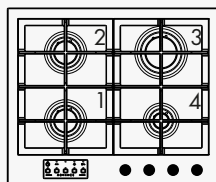


1 2 3 4

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Rapide
- 4: Auxiliaire

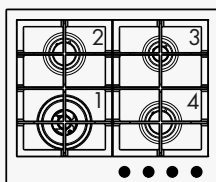


1 2 3 4

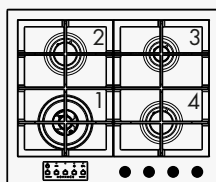


1 2 3 4

- 1: Semi-rapide
- 2: Semi-rapide
- 3: Rapide
- 4: Auxiliaire

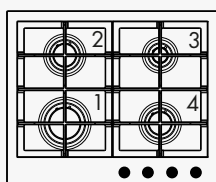


1 2 3 4

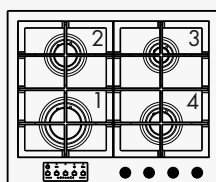


1 2 3 4

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Auxiliaire
- 4: Semi-rapide



1 2 3 4

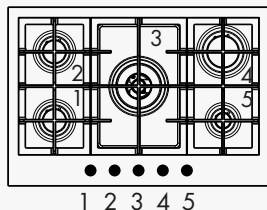


1 2 3 4

- 1: Rapide
- 2: Semi-rapide
- 3: Auxiliaire
- 4: Semi-rapide

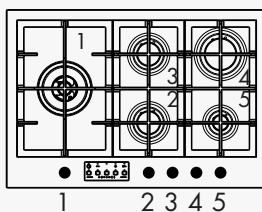
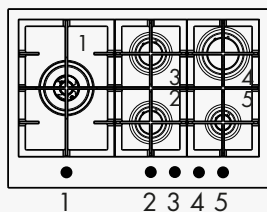
Mod: 75 cm

Standard

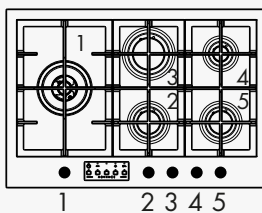
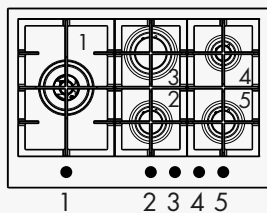


avec Minuterie

- 1: Semi-rapide
- 2: Semi-rapide
- 3: C3 / C2 / Dual
- 4: Rapide
- 5: Auxiliaire



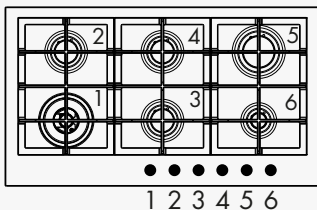
- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Semi-rapide
- 4: Rapide
- 5: Auxiliaire



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Rapide
- 4: Auxiliaire
- 5: Semi-rapide

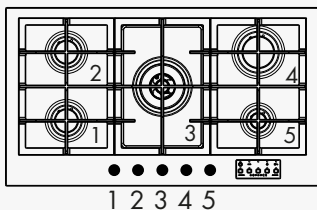
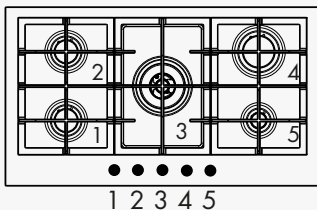
Mod: 90 cm

Standard

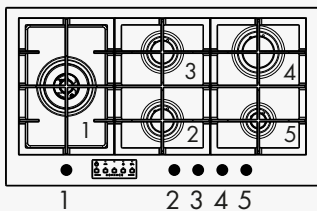
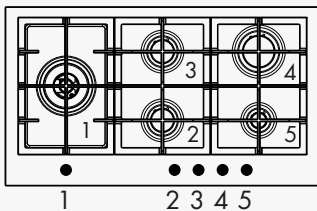


avec Minuterie

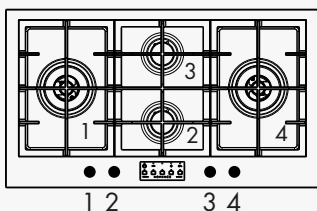
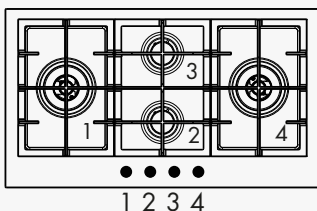
- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Semi-rapide
- 4: Semi-rapide
- 5: Rapide
- 6: Auxiliaire



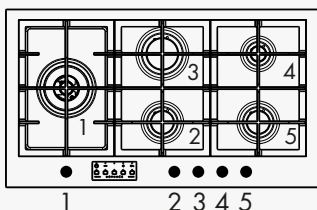
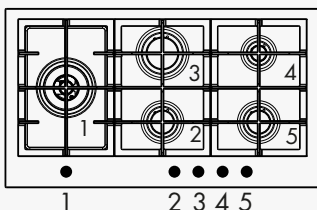
- 1: Semi-rapide
- 2: Semi-rapide
- 3: C3 / C2 / Dual
- 4: Rapide
- 5: Auxiliaire



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Semi-rapide
- 4: Rapide
- 5: Auxiliaire



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Semi-rapide
- 4: C3 / C2 / Dual



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semi-rapide
- 3: Rapide
- 4: Auxiliaire
- 5: Semi-rapide

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DER HERSTELLER



WICHTIG

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

INDEX	Seite
Anweisungen für den Benutzer	2
Installation	2
Gebrauch	2
Gas burners	2
Modelle mit Brenner Dual Wok	2
Beleuchtung am Knopf (falls vorhanden)	3
Timer (falls vorhanden)	3
Timer: Einstellen der Abschaltzeit eines Brenners	3
Minutenzähler: nur akustisches Signal	4
Tastatursperre	4
Wartung	5
Anleitungen für den Installateur	6
Installation	6
Aufstellung	6
Gasanschluß	8
Anschluß mit Metallanschlußstutzen und - röhren, fest/halbfest	8
Elektroanschluß	8
Anpassung an einen anderen Gastyp	9
Eigenschaften der Anwender	10

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden. Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

Gebrauch

Gas burners (Abb. 1)

Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei den Modellen mit automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben betätigen.

Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln. Die Brennerzündung bei den Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit erfolgt wie in den oben beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max. Leistungsstufe ca. 3/5 Sekunden bis zum Anschlag gedrückt halten. Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt.

Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln.

- Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet.

Es wird empfohlen, den Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

GAS

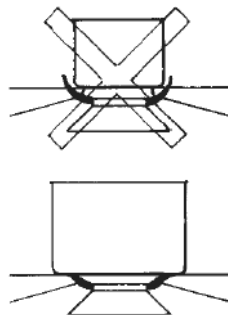


Abb. 1

wok	Ø 20-32
schnell	Ø 20-26
halbschnell	Ø 14-20
hilfbrenner*	Ø 10-14

*mit Reduziergitter

Modelle mit Brenner Dual Wok (Abb.2)

Einige Modelle sind mit dem Brenner Dual Wok ausgestattet. Die mittlere und äußere Flamme (F1+F2) kann durch Drehen und Drücken des Knopfs im Uhrzeigersinn entzündet werden. Andernfalls kann auch nur der mittlere Brenner (F1) wie in der unten stehenden Abbildung dargestellt entzündet werden.

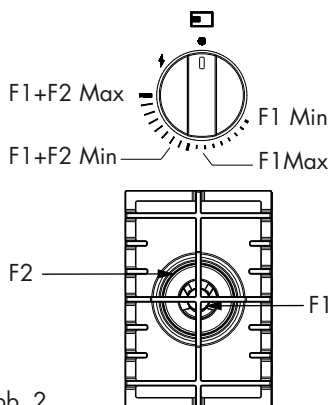


Abb. 2

**WICHTIG**

- Beim Gebrauch des Geräts entwickeln sich in dem Raum Wärme und Feuchtigkeit. Sicherstellen, dass die Küche ausreichend belüftet ist. Die natürlichen Lüftungsöffnungen offen halten oder mechanische Abzugsvorrichtungen (z.B. Dunstabzugshaube) installieren.
- Bei längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters.

**GAS PROTEKT**

- Bei Kochfeldern mit thermoelektrischer Sicherung die Einschaltung nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet hat, dann öffnen Sie die Tür des Raumes und warten Sie mindestens eine Minute bevor Sie erneut das Einschalten versuchen.

Beleuchtung am Knopf (falls vorhanden)

Wenn ein Knopf aus der Position OFF gedreht wird, beginnt er zu leuchten (weiß).

Wenn ein Brenner in Verwendung ist und ausgeschaltet wird, dann beginnt der Knopf rot zu leuchten und gibt den Hinweis „Brenner kalt“ ab. Das Licht schaltet sich aus, wenn der Brenner Zeit hatte, um abzukühlen.

Timer (falls vorhanden) (Abb.3)**3 Funktionen:**

- TIMER - geplantes Ausschalten
- MINUTENZÄHLER - akustisches Signal
- TASTATURSPERRE

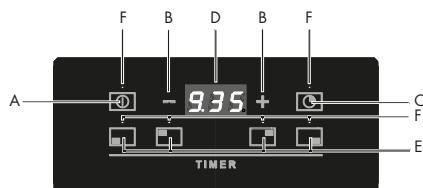


Abb. 3

A = Taste ON/OFF

B = Tasten Steigerung/Reduktion

C = Taste Minutenzähler

D = Display

E = Taste Auswahl Kochfeld

F = Anzeige-LED: blinkend (dem Display zugeordnet) / durchgehend leuchtend (aktiv)

TIMER: Einstellen der Ausschaltzeit eines Brenners

Mit dem Gerät kann für jeden einzelnen Brenner unabhängig eine Zeit eingestellt werden, nach der sich der Brenner automatisch abschaltet.

**ACHTUNG**

Durch Drehen des Knopfs in die Position OFF wird die entsprechende Flamme stets ausgelöscht, auch wenn die Zeitsteuerung aktiv ist.

Einstellen

Die Taste ON/OFF drücken. Im oberen Bereich der Taste schaltet sich eine LED ein, die auf die Aktivierung hinweist.

Am Bedienfeld, wo die Bereiche jedes Brenners dargestellt sind, die entsprechende Taste für den Bereich, für den das automatische Abschalten eingestellt werden soll, drücken. Daraufhin beginnt die Anzeige des Brenners (LED) zu blinken, um darauf hinzuweisen, dass der Brenner für die Einstellung bereit ist. Am Display des Timers wird die Anzeige auf 0.00 zurückgesetzt.

Mit den Tasten +/- kann die Zeit in Schritten von 30 Sekunden zwischen 1 und 10 Minuten und in Schritten von 1 Minute zwischen 11 und 240 Minuten eingestellt werden.

Der ausgewählte Brenner wird durch die entsprechende LED-Anzeige, die blinkt, angegeben. Um den gewünschten Bereich auszuwählen und die entsprechende Zeit am Display anzuzeigen die vorgesehene Taste drücken.

Löschen

Während des Einstellens der Zeit kann die aktuelle Einstellung stets auf Null zurückgesetzt werden, indem die vorgesehene Taste des Brenners, der zurückgesetzt werden soll, 5 Sekunden lang gedrückt wird (bei einer eingestellten Zeit von Null wird die Ausschaltzeit des Brenners deaktiviert).

Außerdem können alle Zeiteinstellungen zugleich zurückgesetzt werden, indem die Taste ON/OFF 5 Sekunden lang gedrückt wird.

MINUTENZÄHLER: Nur akustisches Signal

Mit dem Gerät kann auch die Funktion des Minutenzählers genutzt werden. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf die Funktion der Brenner.

Einstellen

Die Taste ON/OFF drücken. Im oberen Bereich der Taste schaltet sich eine LED ein, die auf die Aktivierung hinweist.

Die Taste des Minutenzählers drücken. Die

Anzeige (LED) beginnt zu blinken und weist so darauf hin, dass aktuell das Einstellen möglich ist. Am Display erscheint die Anzeige 0.00.

Mit den Tasten +/- kann die Zeit in Schritten von 30 Sekunden zwischen 1 und 10 Minuten und in Schritten von 1 Minute zwischen 11 und 240 Minuten eingestellt werden.

Wird der Minutenzähler ausgewählt, so wird darauf durch die entsprechende LED-Anzeige blinkend hingewiesen. Um die Zeit am Display anzuzeigen muss die Taste Minutenzähler gedrückt werden.

Löschen

Während der Verwendung kann die aktuelle Einstellung jederzeit zurückgesetzt werden, indem der Timer 5 Sekunden lang gedrückt wird (bei Einstellen einer Zeit von Null wird die Funktion deaktiviert).

Tastatursperre

Nachdem das automatische Ausschalten durch den Timer oder die Funktion Minutenzähler eingestellt wurde, kann die Tastatur gesperrt werden, indem die Taste ON/OFF einmalig gedrückt wird. Die zuvor vorgenommenen Einstellungen bleiben bestehen, können jedoch nicht geändert werden, bis erneut die Taste ON/OFF gedrückt wird.

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten. Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

- Die Teile aus Glas, Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;
- Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind.

NB: Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden
Der Gasschlauch muß auf seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen

KEINE HOCHDRUCKREI NIGER VERWENDEN

Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen. Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen. Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter $2,0 \text{ m}^3/\text{h}$ pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

Note: Das Gerät ist in Installationsklasse 3. Die Einstellbedingungen des Geräts sind auf dem Kennschild auf der Umhausung zu sehen.

Aufstellung

(Fig. 4). Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird.

Vor dem Einsetzen der Kochmulde ist die Dichtung (X) auf dem gesamten Umfang des Einbauausschnitts anzubringen.

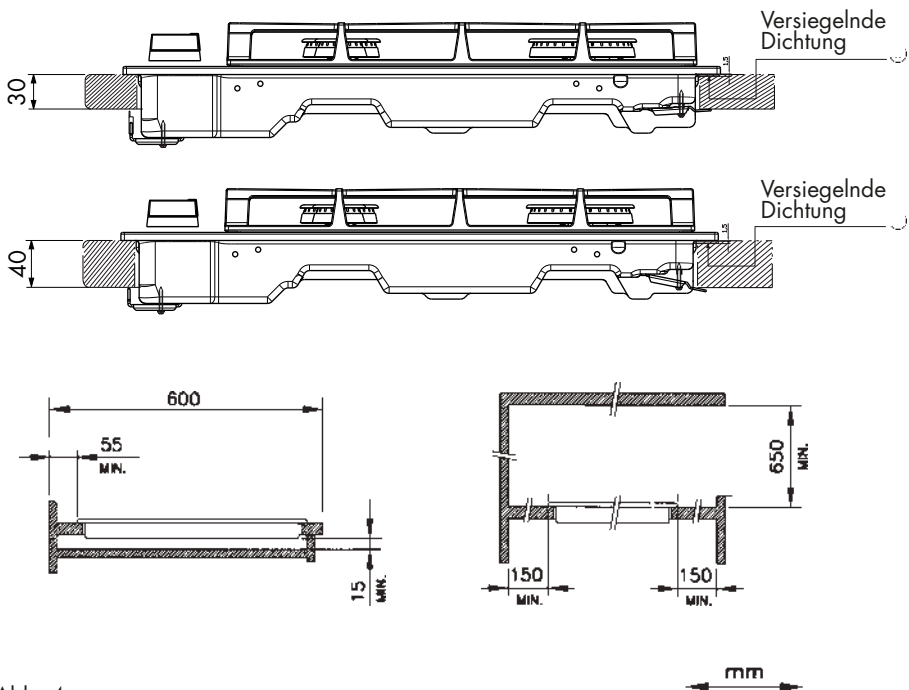


Abb. 4

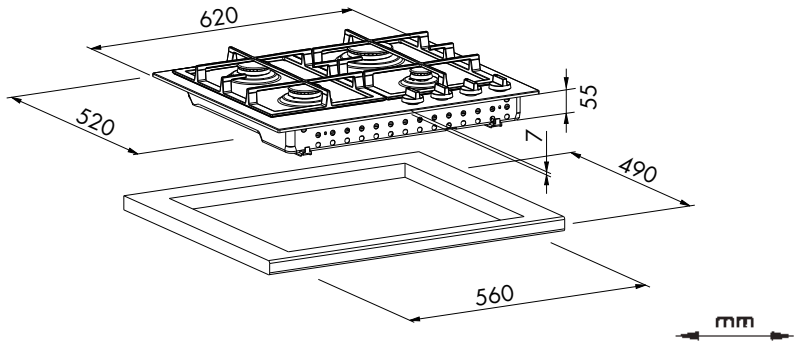
MOD: 60 CM EDELSTAHL/ GLAS/ GLASKERAMIK


Abb. 4a

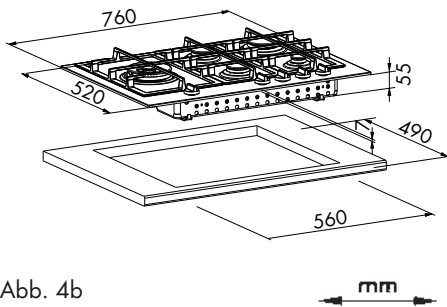
MOD: 75 CM EDELSTAHL


Abb. 4b

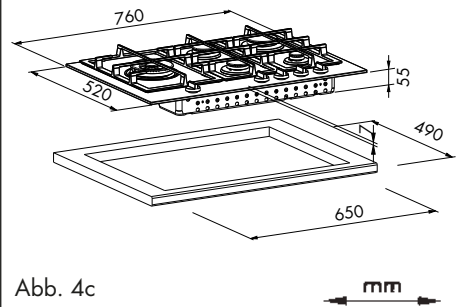
MOD: 75 CM GLAS/ GLASKERAMIK


Abb. 4c

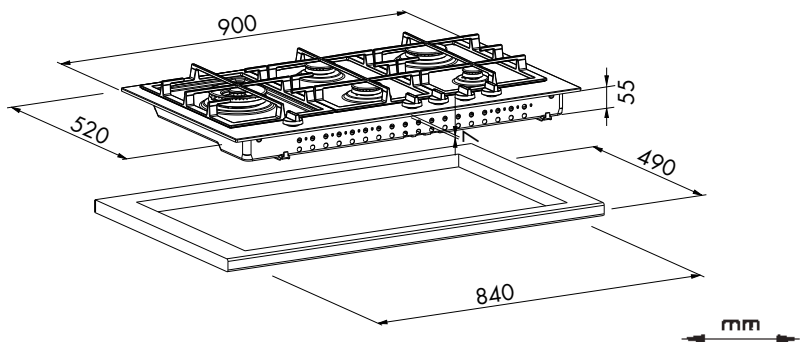
MOD: 90 CM EDELSTAHL/ GLAS/ GLASKERAMIK


Abb. 4d

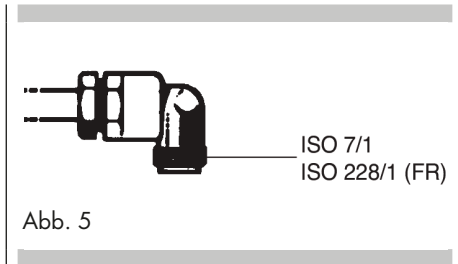
Gasanschluß

(s. Abb. 5) Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab. "Technische Daten" angegebenen Werten entspricht.

Anschluß mit Metallanschlußstutzen und -röhren, fest/halbfest

Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden.

Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.



Elektroanschluß

(Abb. 6) Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschildes an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur entsprechendes Material.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine

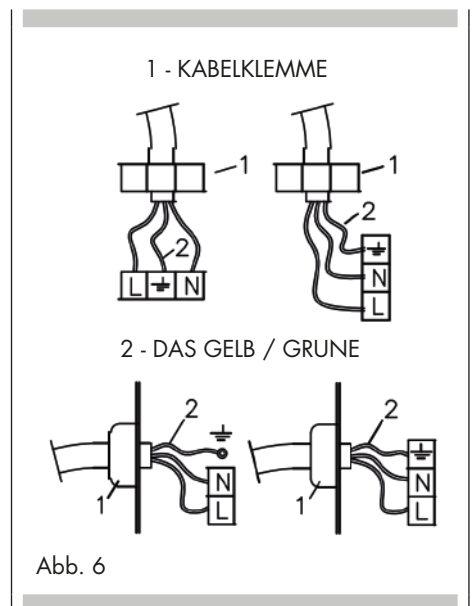
Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspannung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.



WICHTIG

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

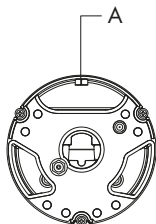


Anpassung an einen anderen Gastyp

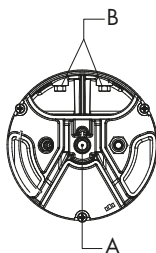
Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- die Düsen (s. Abb. 7) mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. "Technische Daten") ersetzen;
- bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (s. Abb. 8). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- / Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

WOK 2
WOK 3



DUAL



SINGLE

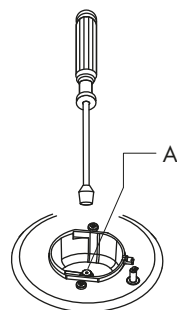
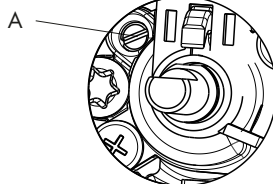


Abb. 7

SINGLE
WOK 2
WOK 3



DUAL

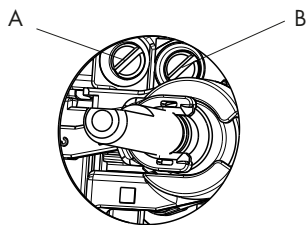


Abb. 8

EIGENSCHAFTEN DER ANWENDUNG

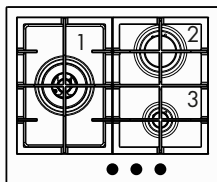
GASBRENNER

VERSORGUNG DRUCKART mbar NORM.			BRENNER	Ø EINSPRITZER 1/100 mm	NENN- WÄRME LEISTUNG	VERBAUCH
Natürliches Gas	G20	20	Schnell	129	3000 W	286
			Halbschnell	101	1750 W	167
			Hilfsbrenner	77	1000 W	95
			Wok 3	141	3500 W	333
			Wok 3	150	4000 W	381
			Wok 2	137	3500 W	333
			Wok 2	145	4000 W	381
			Dual	2x95 71	4000 W	381
Flüssiggas	G30/G31	28-30/ 37	Schnell	87	3000 W	218
			Halbschnell	66	1750 W	127
			Hilfsbrenner	50	1000 W	73
			Wok 3	94	3500 W	254
			Wok 3	102	4000 W	291
			Wok 2	94	3500 W	254
			Wok 2	101	4000 W	291
			Dual	2x65 46	4000 W	291
Natürliches Gas	G25.3	25	Schnell	130	3000 W	325
			Halbschnell	100	1750 W	190
			Hilfsbrenner	78	1000 W	108
			Wok 3	130	3500 W	380
			Wok 3	150	4000 W	434
			Wok 2	137	3500 W	380
			Wok 2	147	4000 W	434
			Dual	2x98 71	4000 W	434
Stadtgas	G110	8	Schnell	320	3000 W	681
			Halbschnell	192	1750 W	397
			Hilfsbrenner	150	1000 W	227
			Wok 3	350	3500 W	794
			Wok 3	350	4000 W	907
			Wok 2	350	3500 W	794
			Wok 2	350	4000 W	907
			Dual	2x250 130	4000 W	907

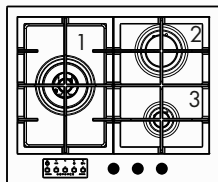
Mod: 60 cm

Standard

mit Timer

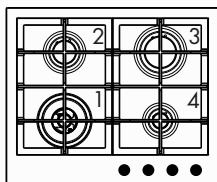


1 2 3

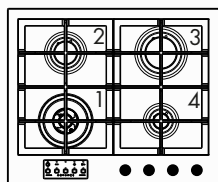


1 2 3

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Schnell
- 3: Hilfsbrenner

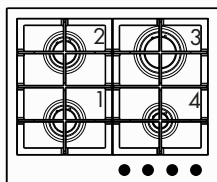


1 2 3 4

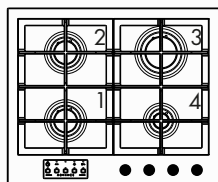


1 2 3 4

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Schnell
- 4: Hilfsbrenner

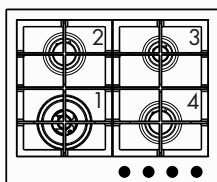


1 2 3 4

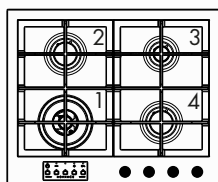


1 2 3 4

- 1: Halbschnell
- 2: Halbschnell
- 3: Schnell
- 4: Hilfsbrenner

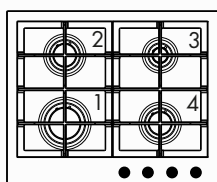


1 2 3 4

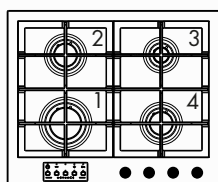


1 2 3 4

- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Hilfsbrenner
- 4: Halbschnell



1 2 3 4

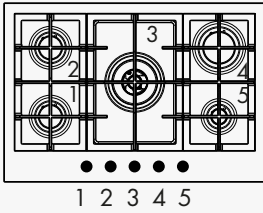


1 2 3 4

- 1: Schnell
- 2: Halbschnell
- 3: Hilfsbrenner
- 4: Halbschnell

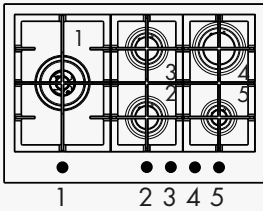
Mod: 75 cm

Standard

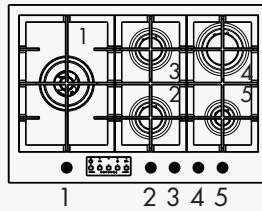


mit Timer

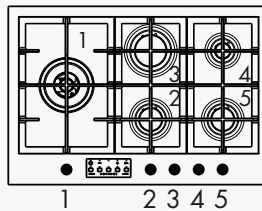
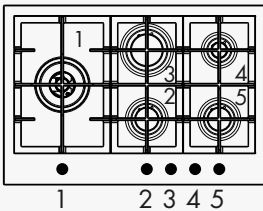
- 1: Halbschnell
- 2: Halbschnell
- 3: W3 / W2 / Dual
- 4: Schnell
- 5: Hilfsbrenner



- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Halbschnell
- 4: Schnell
- 5: Hilfsbrenner

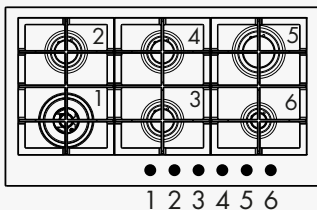


- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Schnell
- 4: Hilfsbrenner
- 5: Halbschnell



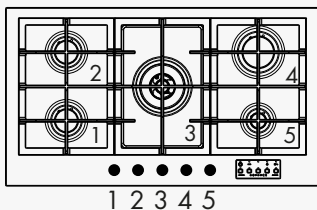
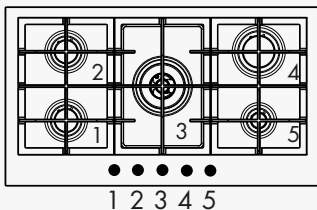
Mod: 90 cm

Standard

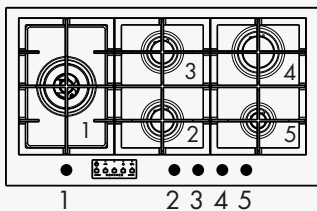
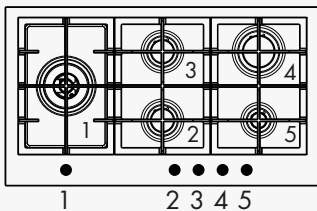


mit Timer

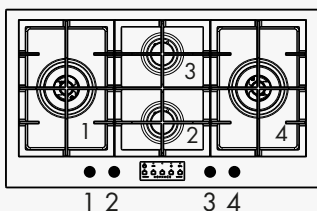
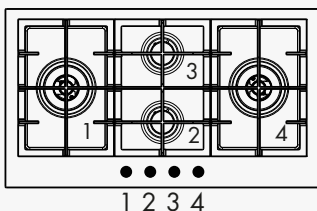
- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Halbschnell
- 4: Halbschnell
- 5: Schnell
- 6: Hilfsbrenner



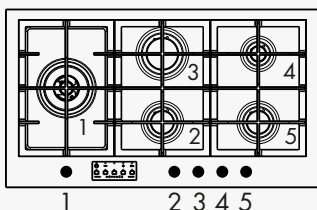
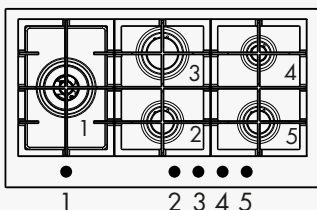
- 1: Halbschnell
- 2: Halbschnell
- 3: W3 / W2 / Dual
- 4: Schnell
- 5: Hilfsbrenner



- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Halbschnell
- 4: Schnell
- 5: Hilfsbrenner



- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Halbschnell
- 4: W3 / W2 / Dual



- 1: W3 / W2 / Dual
- 2: Halbschnell
- 3: Schnell
- 4: Hilfsbrenner
- 5: Halbschnell

Estimado Cliente,

Le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.

Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

EL CONSTRUCTOR



IMPORTANTE

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO.

EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

INDICE	pág.
Instrucciones para el usuario	2
Instalación	2
Utilización	2
Quemadores de gas	2
Modelos con quemador Dual Wok	2
Iluminación del puño (si está presente)	3
Timer (si está presente)	3
Timer: programación del tiempo de apagado de un quemador	3
Contador de minutos: solo señal acústica	4
Bloqueo teclado	4
Mantenimiento	5
Instrucciones para el instalador	6
Instalación	6
Colocación	6
Conexión gas	8
Adaptación a un tipo diferente de gas	8
Conexión eléctrica	8
Adaptación a un tipo diferente de gas	9
Características utilizadores	10

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica, conexión de gas, adaptación al tipo de gas, regulaciones correspondientes, etc.) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Utilización

Quemadores de gas (Fig. 1).

El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido antihorario el puño correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la llama según la necesidad.

La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria.

En los modelos con encendido automático/simultáneo (con una mano) es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente.

La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador interesado. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la llama según la necesidad.

El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoelectrónica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante unos 3/5 segundos. Al soltar la perrilla asegurarse que el quemador permanezca encendido.

NB: se aconseja utilicen sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas

- no dejar ollas vacías con el fuego encendido

Al final de la cocción se aconseja cierren el grifo principal del tubo y/o de la bombona.

GAS

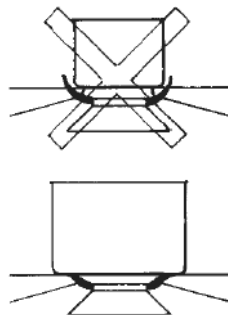


Fig 1

corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semirápido	Ø 14-20
auxiliar*	Ø 10-14

*con rejilla de reducción

Modelos con quemador Dual Wok (Fig.2)

Algunos modelos están dotados de un quemador Dual Wok. Es posible encender la llama central y externa (F1+F2) rotando y presionando la manilla en sentido antihorario, o encender solo el quemador central (F1), como está indicado en la figura aquí abajo.

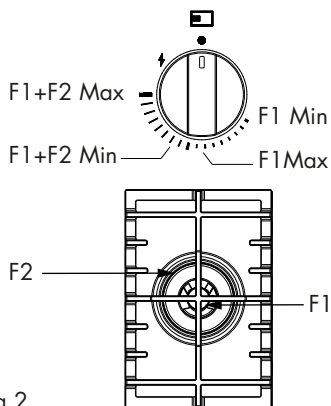


Fig 2



IMPORTANTE

- la utilización del aparato produce calor y humedad en la habitación en la que se instala. Asegurarse de que la ventilación de la cocina sea suficiente; mantener abiertos los agujeros de ventilación natural o instalar equipos mecánicos de ventilación (por ej.: campana).
- El uso prolongado del aparato puede necesitar una ulterior ventilación, como por ejemplo la apertura de una ventana.



GAS PROTEKT

- en las encimeras con seguridad termoeléctrica no avivone el encendido durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, abra la puerta del local y espere por lo menos un minuto antes de intentarlo de nuevo.

Iluminación del puño (si está presente)

Cuando se gira un puño fuera de la posición OFF, se iluminará (blanco).

Cuando un quemador está en uso y luego es apagado, el puño se ilumina de rojo dando el aviso de "quemador caliente". La luz se apaga después que el quemador ha tenido tiempo de enfriarse.

Timer (si está presente) (fig.3)

3 Funciones:

- TIMER - apagado programado
- CONTADOR DE MINUTOS - señal acústica
- BLOQUEO TECLADO

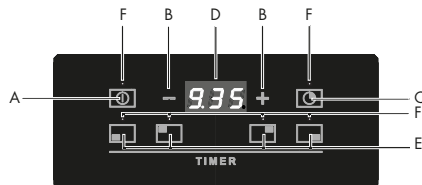


Fig 3

A = Tecla ON/OFF

B = Teclas Incremento / Decremento

C = Tecla Contador de minutos

D = Display

E = Teclas selección zonas cocción

F = Led indicación: Intermitente (Asociado al display) / Fijo (activo)

TIMER: Programación del tiempo de apagado de un quemador

Con el dispositivo es posible configurar de modo independiente para cada uno de los quemadores un tiempo después del cual el quemador se apaga automáticamente.



ATENCIÓN

La rotación del puño a posición OFF apagará siempre el fuego correspondiente, aunque la función temporizada está activa.

Programación

Presionar la tecla ON/OFF, en la parte superior de la tecla se encenderá el led que indica la activación.

En el panel de mandos, donde están representadas las zonas de cada quemador, presionar la tecla correspondiente a la zona para la cual se quiere configurar el apagado automático, el indicador del quemador (Led) comenzará a parpadear para señalar que el quemador está actualmente listo para la programación, mientras el display timer señalará la indicación 0.00.

Con las teclas + / - es posible configurar el tiempo, con step de 30 segundos de 1 a 10 minutos y con step de 1 minuto de 11 hasta un máximo de 240 minutos.

El quemador seleccionado está identificado por el relativo indicador led de modo intermitente, para seleccionar la zona deseada visualizando el relativo tiempo en el display presionar la tecla correspondiente.

Borrado

Durante la programación del tiempo es posible en todo momento llevar a cero la configuración actual presionando por 5 segundos la tecla correspondiente al quemador que se pretende llevar a cero, (un tiempo igual a cero desactiva el temporizador del quemador).

Será posible además llevar a cero todas las temporizaciones en el mismo momento presionando por 5 segundos la tecla ON/OFF.

CONTADOR DE MINUTOS: Solo señal acústica

Con el dispositivo es posible configurar además la función contador de minutos, esta función no tiene ninguna influencia en el funcionamiento de los quemadores.

Programación

Presionar la tecla ON/OFF, en la parte superior de la tecla se encenderá el led que indica la activación.

Presionar la tecla del contador de minutos, el indicador (Led) comenzará a parpadear para señalar que está actualmente listo para la programación, el display señalará la indicación 0.00.

Con las teclas + / - es posible configurar el tiempo, con step de 30 segundos de 1 a 10 minutos y con step de 1 minuto de 11 hasta un

máximo 240 de minutos.

Si el contador de minutos es seleccionado es identificado por el relativo indicador led de modo intermitente, para visualizar el tiempo en el display presionar la tecla contador de minutos.

Borrado

Durante la función es posible en todo momento, llevar a cero la configuración actual presionando por 5 segundos la tecla timer, (un tiempo igual a cero desactiva la función).

Bloqueo teclado

Una vez configurada una función de autoapagado timer o función contador de minutos es posible bloquear el tecladito presionando una sola vez la tecla ON/OFF. Las configuraciones introducidas serán mantenidas y no será posible modificarlas hasta que sea nuevamente presionada la tecla ON/OFF.

Antes de cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato.

Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.);
- eviten dejar sobre el tablero de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)
- los rompellamas y las tapaderas (partes móviles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté obturado, ni siquiera parcialmente.

NB: La eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por personal cualificado con el cual se aconseja ponerse en contacto en caso de anomalías de funcionamiento. Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

Instalación

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones de ley vigentes. La cantidad de aire necesaria a la combustión no tiene que ser menos que 2.0 m³/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.

NB: el aparato pertenece a la Clase 3 de instalación. Las condiciones de regulación del aparato se indican en la placa de características situada en el cárter

Colocación

(Fig. 4). El aparato está preparado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura.

Antes de introducir el plano predisponer la junta de sellado (X) sobre todo el perímetro del agujero del empotrado.

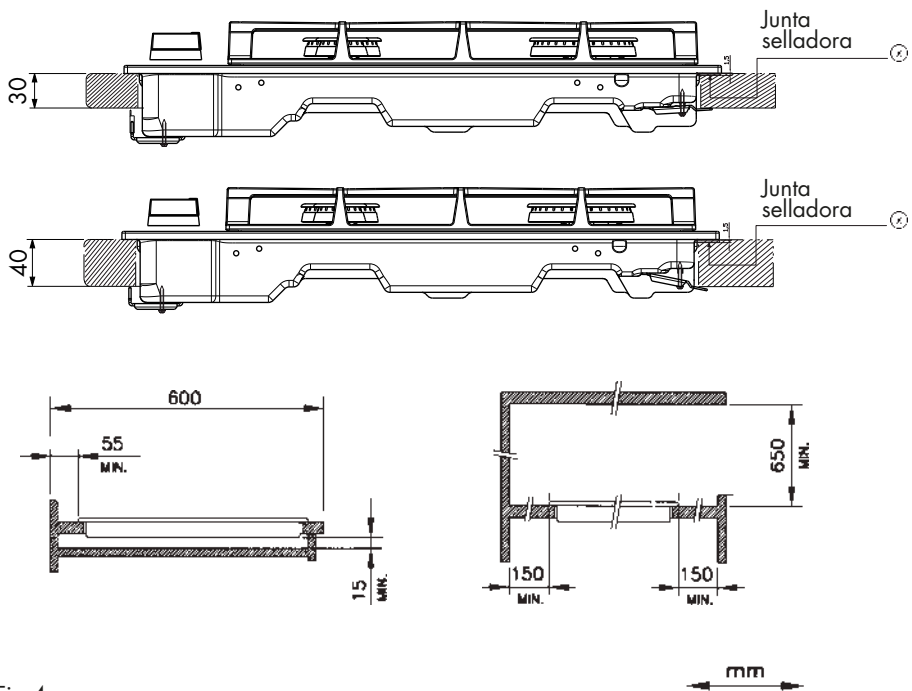


Fig 4

MOD: 60 CM INOX / VITRO / VITROCERÁMICA

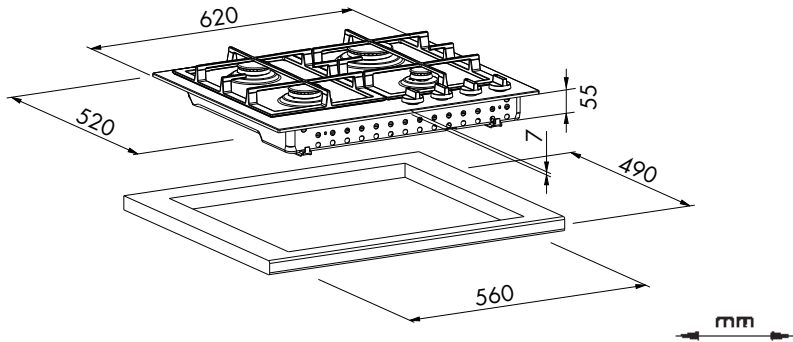


Fig 4a

MOD: 75 CM INOX

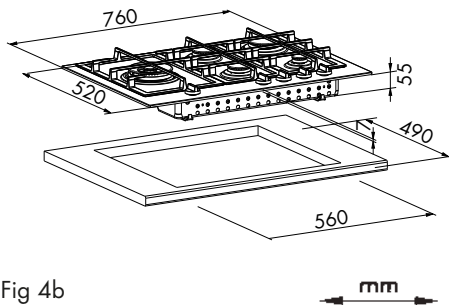


Fig 4b

MOD: 75 CM VITRO / VITROCERÁMICA

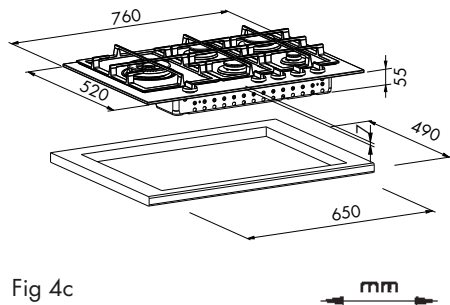


Fig 4c

MOD: 90 CM INOX / VITRO / VITROCERÁMICA

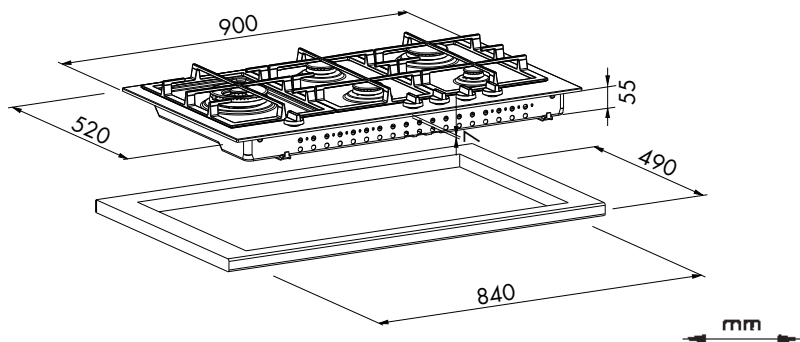


Fig 4d

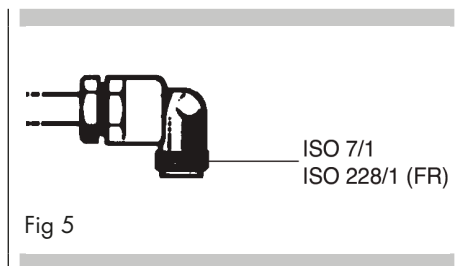
Conexión gas

(Fig. 5) Conectar el aparato a la bombona o a la instalación según las prescripciones de las normas vigentes comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: "Adaptación a un distinto tipo de gas". Además comprobar que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla "Características utilizadores"

Conexión metálica rígida/ semirígida

Efectuar la conexión con racores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen sollicitaciones a los órganos interiores del aparato.

NB: el aparato pertenece a la Clase 3 de instalación. Las condiciones de regulación del aparato se indican en la placa de características situada en el cárter



Conexión eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cunato indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material

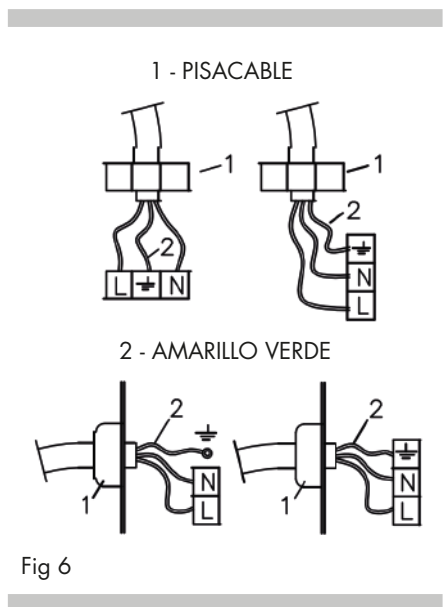
apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.



IMPORTANTE

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

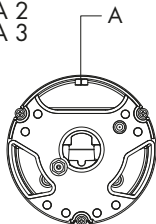


Adaptación a un tipo diferente de gas

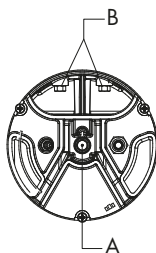
Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig. 7) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (véase tabla "Características utilizadores").
- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 8) después de averlo girado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano/propano) atornillar a fondo.

CORONA 2
CORONA 3



DUAL



INDIVIDUAL

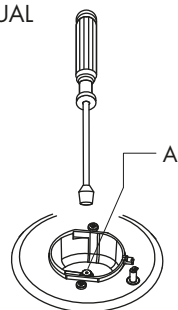
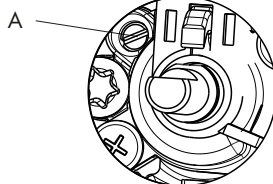


Fig 7

INDIVIDUAL
CORONA 2
CORONA 3



DUAL

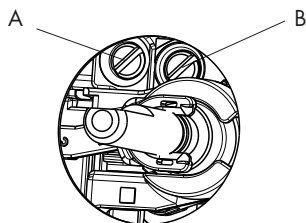


Fig 8

CARACTERÍSTICAS UTILIZADORES

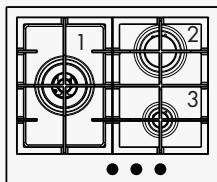
QUEMADORES GAS

ALIMENTACIÓN TIPO PRESIÓN mbar NORM.			QUEMADOR	Ø INYECTOR 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL	CONSUMO
Gas natural	G20	20	rápido	129	3000 W	286
			semirápido	101	1750 W	167
			auxiliar	77	1000 W	95
			corona 3	141	3500 W	333
			corona 3	150	4000 W	381
			corona 2	137	3500 W	333
			corona 2	145	4000 W	381
			dual	2x95 71	4000 W	381
Gas líquido	G30/G31	28-30/ 37	rápido	87	3000 W	218
			semirápido	66	1750 W	127
			auxiliar	50	1000 W	73
			corona 3	94	3500 W	254
			corona 3	102	4000 W	291
			corona 2	94	3500 W	254
			corona 2	101	4000 W	291
			dual	2x65 46	4000 W	291
Gas natural	G25.3	25	rápido	130	3000 W	325
			semirápido	100	1750 W	190
			auxiliar	78	1000 W	108
			corona 3	130	3500 W	380
			corona 3	150	4000 W	434
			corona 2	137	3500 W	380
			corona 2	147	4000 W	434
			dual	2x98 71	4000 W	434
Gas ciudad	G110	8	rápido	320	3000 W	681
			semirápido	192	1750 W	397
			auxiliar	150	1000 W	227
			corona 3	350	3500 W	794
			corona 3	350	4000 W	907
			corona 2	350	3500 W	794
			corona 2	350	4000 W	907
			dual	2x250 130	4000 W	907

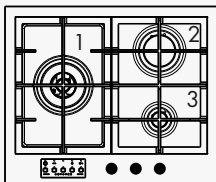
Mod: 60 cm

Estándar

con Temporizador

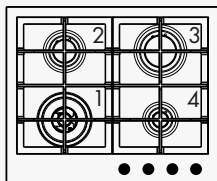


1 2 3

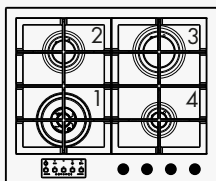


1 2 3

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Rápido
- 3: Auxiliar

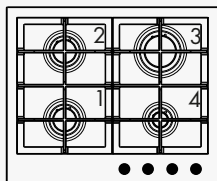


1 2 3 4

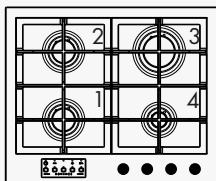


1 2 3 4

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Rápido
- 4: Auxiliar

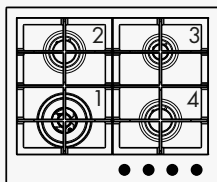


1 2 3 4

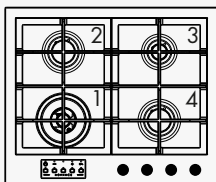


1 2 3 4

- 1: Semirápido
- 2: Semirápido
- 3: Rápido
- 4: Auxiliar

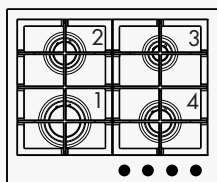


1 2 3 4

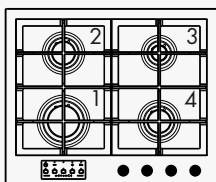


1 2 3 4

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Auxiliar
- 4: Semirápido



1 2 3 4



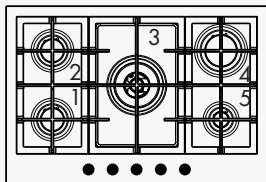
1 2 3 4

- 1: Rápido
- 2: Semirápido
- 3: Auxiliar
- 4: Semirápido

Mod: 75 cm

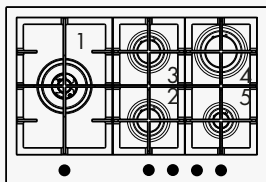
Estándar

con Temporizador



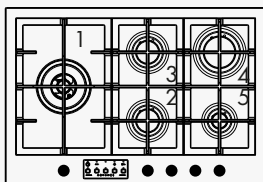
1 2 3 4 5

- 1: Semirápido
- 2: Semirápido
- 3: C3 / C2 / Dual
- 4: Rápido
- 5: Auxiliar



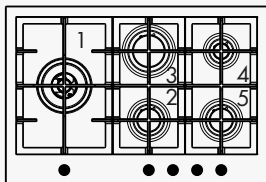
1 2 3 4 5

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Semirápido
- 4: Rápido
- 5: Auxiliar

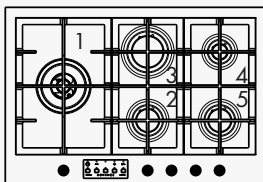


1 2 3 4 5

- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Rápido
- 4: Auxiliar
- 5: Semirápido



1 2 3 4 5

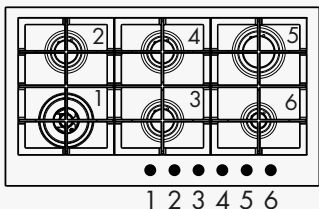


1 2 3 4 5

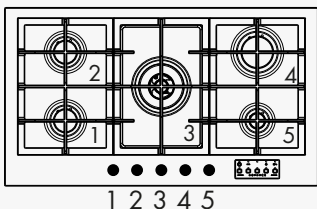
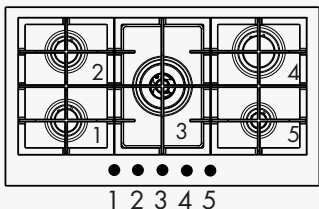
Mod: 90 cm

Estándar

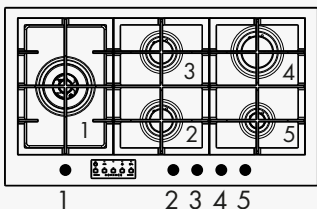
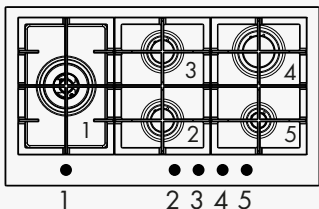
con Temporizador



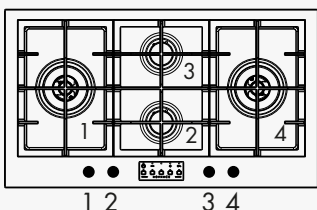
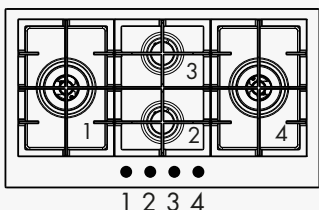
- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Semirápido
- 4: Semirápido
- 5: Rápido
- 6: Auxiliar



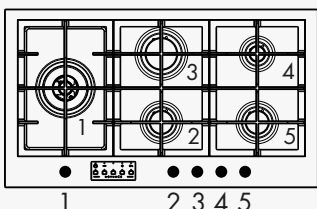
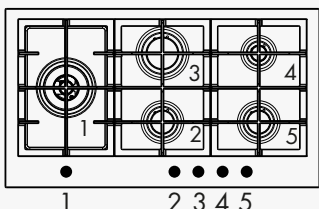
- 1: Semirápido
- 2: Semirápido
- 3: C3 / C2 / Dual
- 4: Rápido
- 5: Auxiliar



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Semirápido
- 4: Rápido
- 5: Auxiliar



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Semirápido
- 4: C3 / C2 / Dual



- 1: C3 / C2 / Dual
- 2: Semirápido
- 3: Rápido
- 4: Auxiliar
- 5: Semirápido

Geachte klant,

Wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze.

Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.

Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, dewelke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.

Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT



BELANGRIJK

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUELIJK APPARAAT GEDACHT.

VOORBESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONENDIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIIP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

INDEX	page
Instructies voor de gebruiker	2
Installatie	2
Gebruik	2
Gas Gasbrander	2
Modellen met brander Dual Wok	2
Verlichting van de knop (indien aanwezig)	3
Timer (indien aanwezig)	3
Timer: programmering van de tijd voor uitschakeling van een brander	3
Minutenteller: alleen geluidssignaal	4
Toetsenvergrendeling	4
Onderhoud	5
Instructies voor de installateur	6
Installatie	6
Plaatsing	6
Gasaansluiting	8
Stijve/halfstijve metalen aansluiting	8
Elektrische aansluiting	8
Geschikt voor verschillende soorten gas	9
Kenmerken gebruikers	10

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische aansluiting, gasaansluiting, aanpassing aan een andere gassoort, daaruit voortvloeiende afstellingen, enz.) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Gebruik

Gas Gasbrander (Afb. 1)

De ontsteking van de brander gebeurt door een vlammetje dicht bij de gaatjes bovenop de brander te houden en gelijktijdig de corresponderende knop in te drukken en tegen de klok in te draaien totdat deze overeenkomt met de 'maximum'-indicatie. Regel na ontsteking de vlam naar wens. De 'minimum'-positie bevindt zich aan het einde van de draaiing tegen de klok aan.

De hierbij ontstane vonk zal de desbetreffende brander doen ontsteken. In de modellen die automatisch / gelijktijdig (met een hand) kunnen worden aangestoken, hoeft u enkel en alleen op de overeenstemmende knop de voormelde werkwijze te volgen.

Na ontsteking de drukknop direct loslaten en de vlam naar wens regelen.

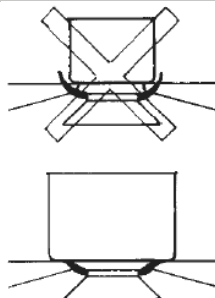
Op de modellen met een thermo-elektrische veiligheid kan u de vuren aansteken zoals in de diverse voorgaande gevallen is uitgelegd: houd de knop ongeveer 3/5 seconden in de maximale stand ingedrukt. Wanneer men de knop loslaat, moet men zich ervan verzekeren, dat de vlam aan blijft.

NB: Het wordt aangeraden pannen te gebruiken met een diameter die overeenkomt met de betreffende brander, voorkomend dat in de maximumstand de vlam buiten de pan uit slaat

- laat de kookplaten niet met lege pannen ingeschakeld

Na beëindiging van het koken is het goed om ook de hoofdkraan van het systeem en/of van de gasfles te sluiten

GAS



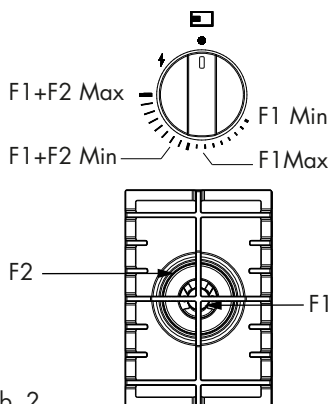
Afb. 1

wok	Ø 20-32
snel	Ø 20-26
matig snel	Ø 14-20
sudderpit*	Ø 10-14

*met reductierooster

Modellen met brander Dual Wok (Afb.2)

Enkele modellen zijn uitgerust met een Dual Wok-brander. Het is mogelijk om de centrale en de buitenste vlam (F1+F2) te ontsteken door op de knop te drukken en hem linksom te draaien; anders is het mogelijk om alleen de centrale brander (F1) te ontsteken volgens de aanwijzingen van de onderstaande afbeelding.



Afb. 2

**BELANGRIJK**

- Het gebruik van het apparaat produceert warmte en vocht in de kamer waar deze geïnstalleerd is. Controleer of de keuken voldoende geventileerd is; houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer mechanische ventilatie-inrichtingen (bv. afzuigkap).
- Bij langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen.

**GAS PROTEKT**

- bij de bladen met thermo-elektrische beveiliging de inschakeling niet langer dan 15 seconden activeren; als de brander na 15 seconden niet is ingeschakeld, de deur van de ruimte openen en minstens een minuut wachten, alvorens opnieuw te proberen;

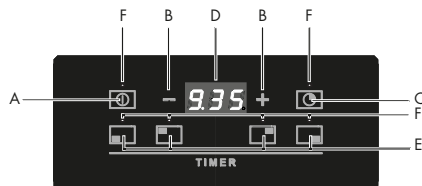
Verlichting van de knop (indien aanwezig)

Wanneer een knop vanaf de stand OFF wordt verplaatst, wordt hij verlicht (wit).

Wanneer een actieve brander wordt uitgeschakeld, wordt de knop rood verlicht om te waarschuwen voor de "hete brander". Het lampje gaat uit nadat de brander voldoende tijd heeft gehad om af te koelen.

Timer (indien aanwezig) (afb.3)**3 Functies:**

- TIMER - geprogrammeerde uitschakeling
- MINUTENTELLER - geluidssignaal
- TOETSENVERGREDELING



Afb. 3

A = Toets ON/OFF

B = Toets Verhogen / Verlagen

C = Toets Minutenteller

D = Display

E = Selectietoetsen kookzones

F = Led aanduiding: Knipperend (gekoppeld aan het display) / Vast (actief)

TIMER: Programmering van het tijdstip voor uitschakeling van een brander

Met het apparaat kan op onafhankelijke wijze voor elke brander een tijd worden ingesteld voor de automatische uitschakeling van de brander.

**OPGELET**

Wanneer de knop naar de stand OFF wordt gedraaid, wordt de overeenkomstige brander altijd uitgeschakeld, ook wanneer de functie timer actief is.

Programmering

Druk op de toets ON/OFF; de led bovenop de toets gaat branden om de activering aan te geven.

Druk op het bedieningspaneel, waar de zones van alle branders zijn aangegeven, op de toets van de zone waarvoor de automatische uitschakeling moet worden ingesteld. De indicator (led) van de brander begint te knipperen om te signaleren dat de brander klaar is voor de programmering, terwijl het display van de timer de aanduiding 0.00 toont.

De tijd kan worden ingesteld met de toetsen + / -, met stappen van 30 seconden van 1 tot 10 minuten en met stappen van 1 minuut van 11 tot maximaal 240 minuten.

De geselecteerde brander wordt geïdentificeerd door de betreffende knipperende led. Druk, om de gewenste zone te selecteren en de betreffende tijd op het display weer te geven, op de overeenkomstige toets.

Annuleren

Tijdens de programmering van de tijd is het op elk moment mogelijk om de huidige instelling te annuleren door voor 5 seconden op de toets te drukken van de brander die op nul moet worden gesteld (een tijd gelijk aan nul zal de timing van de brander deactiveren).

Verder is het mogelijk om alle timers gelijktijdig op nul te stellen door 5 seconden op de toets ON/OFF te drukken.

MINUTENTELLER: Alleen geluidssignaal

Met het apparaat kan ook de functie minutenteller worden ingesteld. Deze functie is niet van invloed op de werking van de branders.

Programmering

Druk op de toets ON/OFF; de led bovenop de toets gaat branden om de activering aan te geven.

Druk op de toets van de minutenteller; de indicator (led) begint te knipperen om aan te geven dat de minutenteller geprogrammeerd kan worden, het display toont de aanduiding 0.00.

De tijd kan worden ingesteld met de toetsen + / -, met stappen van 30 seconden van 1 tot 10 minuten en met stappen van 1 minuut van 11 tot maximaal 240 minuten.

De geselecteerde minutenteller wordt geïdentificeerd door de betreffende knipperende led. Druk, om de tijd op het display weer te geven, op de toets van de minutenteller.

Annuleren

Wanneer de functie actief is, kan de huidige instelling op elk moment worden nulgesteld door 5 seconden te drukken op de toets van de timer (een tijd gelijk aan nul zal de functie deactiveren).

Toetsenvergrendeling

Nadat de functie timer voor automatische uitschakeling of de functie minutenteller is ingesteld, kan het toetsenblok vergrendeld worden door één enkele keer te drukken op de toets ON/OFF. De eerder ingevoerde instellingen worden gehandhaafd en kunnen niet gewijzigd worden tot er weer gedrukt wordt op de toets ON/OFF.

Voor iedere handeling de apparatuur elektrisch uitschakelen. Voor een lange levensduur van de apparatuur is het onontbeerlijk periodiek een degelijke algemene schoonmaak uit te voeren en daarbij rekening te houden met het volgende:

- de glasdelen, de stalen en/ of geglazuurde gedeelten moeten schoongemaakt worden met passende, niet-schurende of -corrosieve producten (commercieel verkrijgbaar). Vermijdt producten op basis van chloor (bleekmiddelen, enz.)
- vermijdt zure of alkalische stoffen (azijn, zout, citroensap, enz.) op de plaat achter te laten
- de vlamverdelers en de dekseltjes (verwijderbare delen van de brander) moeten regelmatig gewassen worden met kokend water en zeep, er zorg voor dragend elk eventueel aanbaksel te verwijderen, en goed afgedroogd worden waarbij gecontroleerd moet worden dat geen van gaatjes van de vlamverdelers ook maar gedeeltelijk geblokkeerd is.

NB: De eventuele smering van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot welke het goed is zich te wenden in geval van gebrekkige werking.
Controleer periodiek de staat van de flexibele gastoevoerslang. In geval van lekkage is de onmiddellijke tussenkomst van gekwalificeerd personeel vereist ter vervanging.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

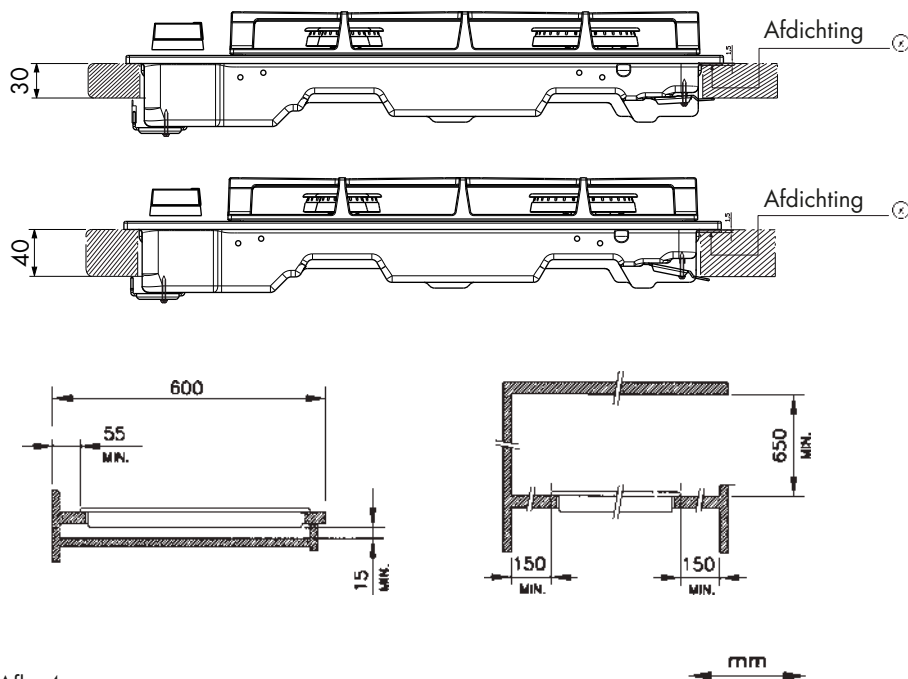
Installatie

Dit apparaat is niet voorzien van een afvoermogelijkheid voor de verbrandingsproducten. Het wordt aanbevolen het apparaat te installeren in een voldoende geventileerde ruimte volgens de geldende wettelijke voorzieningen. De voor de verbranding benodigde hoeveelheid lucht mag niet minder zijn dan 2,0 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen. Zie de tabel vermogen branders.

N.B.: De installatieklasse van het apparaat is klasse 3. De afstellingscondities van het apparaat zijn aangegeven op het typeplaatje op het carter.

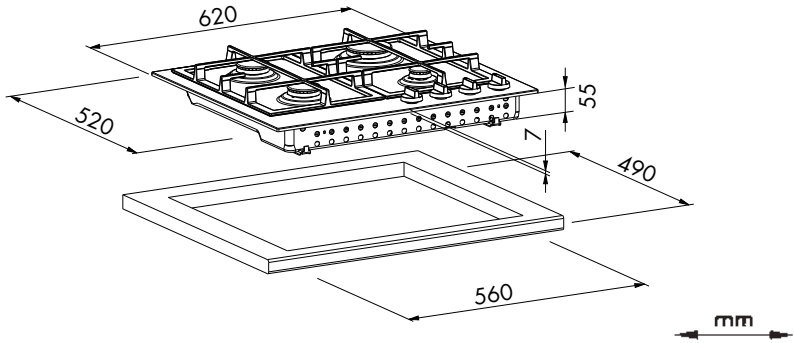
Plaatsing

(Afb. 4). Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur. Alvorens het werkblad te plaatsen moet de afdichtingspakking (⊗) worden aangebracht over de hele omtrek van de inbouwopening.



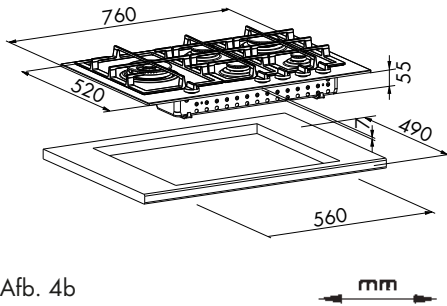
Afb. 4

MOD: 60 CM RVS / GLAS / GLASKERAMIEK



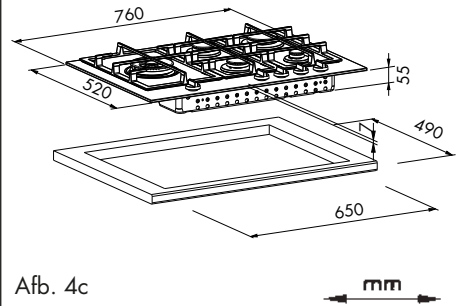
Afb. 4a

MOD: 75 CM RVS



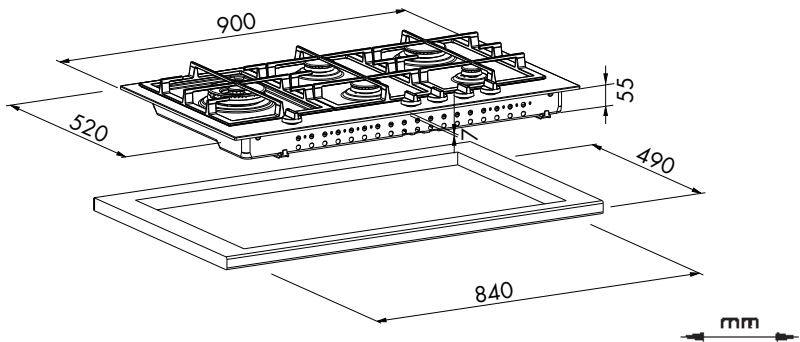
Afb. 4b

MOD: 75 CM GLAS / GLASKERAMIEK



Afb. 4c

MOD: 90 CM RVS / GLAS / GLASKERAMIEK



Afb. 4d

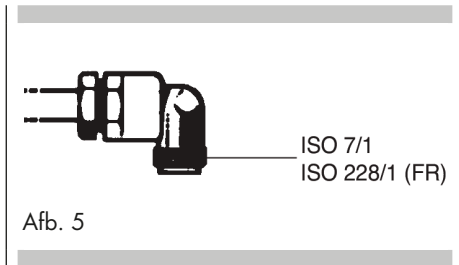
Gasaansluiting

(Afb. 5) Sluit de apparatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er vantevoren van overtuigend dat de apparatuur geschikt is voor het beschikbare type gas. Is dit niet het geval zie dan: "Aanpassing aan een ander type gas". Ga bovendien na of de toevoer-druk valt binnen de waarden, vermeld in de tabel: "Verbruikers karakteristieken".

Stijve/halfstijve metalen aansluiting

Voor de aansluiting uit met metalen verbindingsstukken en leidingen (eventueel flexibel), zodanig dat er geen spanning komt te staan op de interne delen van de apparatuur.

NB: Na beëindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.



Elektrische aansluiting

(Afb. 6) Controleer voorafgaand aan de aansluiting van de elektriciteit of:

- de kenmerken van het elektriciteitsnet overeenkomen met de aanduidingen van het typeplaatje aangebracht op de onderkant van de plaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

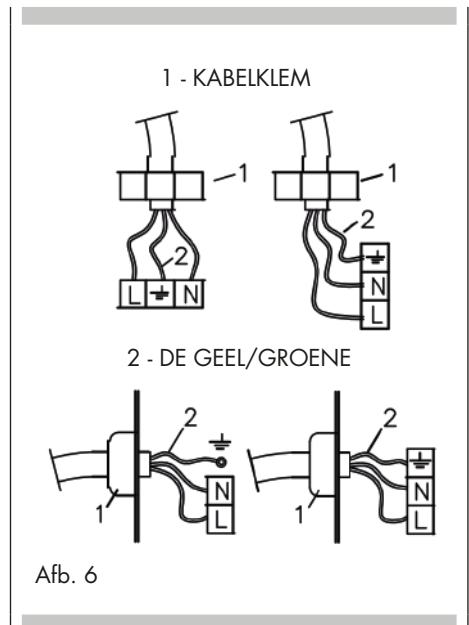
In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur,

zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur. Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekerd, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onde onderbroken). De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.



BELANGRIJK

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.



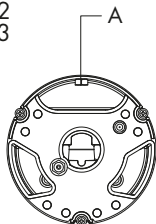
Afb. 6

Aanpassing aan andere soorten gas

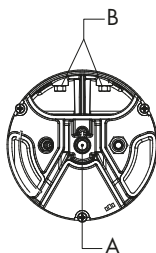
Wanneer het apparaat is ingesteld voor werking met een ander soort gas dan dat van het beschikbare voedingsnet, dan moeten:

- de sproeiers vervangen worden (Afb. 7) met exemplaren die geschikt zijn voor het te gebruiken gas (zie tabel "Kenmerken gebruikers").
- Voor de aanpassing van de minimale stand moet een geschikte schroevendraaier gebruikt worden op de schroef van het kraantje (Afb. 8) na hem naar de minimale stand gedraaid te hebben. Schroef voor LPG (butaan/propana) volledig dicht.

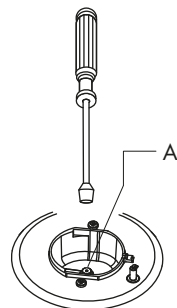
KROON 2
KROON 3



DUAL

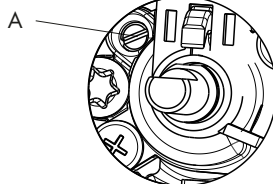


ENKEL

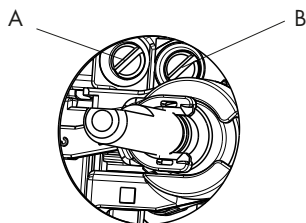


Afb. 7

ENKEL
KROON 2
KROON 3



DUAL



Afb. 8

KENMERKEN GEBRUIKERS

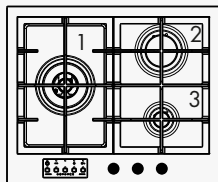
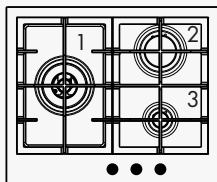
GASBRANDERS

VOEDING TYPE DRUK mbar NORM.			BRANDER	Ø SPROEIER 1/100 mm	NOMINAAL THERMISCH VERMOGEN	VERBRUIK
Aardgas	G20	20	snel	129	3000 W	286
			semisnel	101	1750 W	167
			hulp	77	1000 W	95
			kroon 3	141	3500 W	333
			kroon 3	150	4000 W	381
			kroon 2	137	3500 W	333
			kroon 2	145	4000 W	381
			dual	2x95 71	4000 W	381
LPG	G30/G31	28-30/ 37	snel	87	3000 W	218
			semisnel	66	1750 W	127
			hulp	50	1000 W	73
			kroon 3	94	3500 W	254
			kroon 3	102	4000 W	291
			kroon 2	94	3500 W	254
			kroon 2	101	4000 W	291
			dual	2x65 46	4000 W	291
Aardgas	G25.3	25	snel	130	3000 W	325
			semisnel	100	1750 W	190
			hulp	78	1000 W	108
			kroon 3	130	3500 W	380
			kroon 3	150	4000 W	434
			kroon 2	137	3500 W	380
			kroon 2	147	4000 W	434
			dual	2x98 71	4000 W	434
stadsgas	G110	8	snel	320	3000 W	681
			semisnel	192	1750 W	397
			hulp	150	1000 W	227
			kroon 3	350	3500 W	794
			kroon 3	350	4000 W	907
			kroon 2	350	3500 W	794
			kroon 2	350	4000 W	907
			dual	2x250 130	4000 W	907

Mod: 60 cm

Standaard

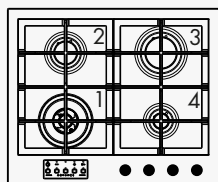
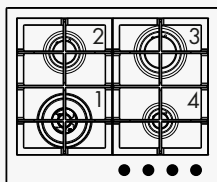
met Timer



- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Snel
- 3: Hulp

1 2 3

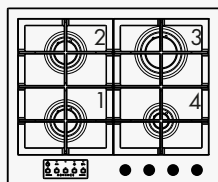
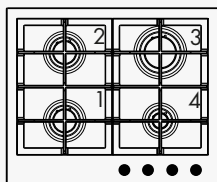
1 2 3



- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Snel
- 4: Hulp

1 2 3 4

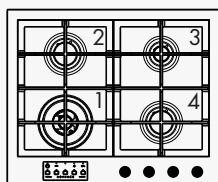
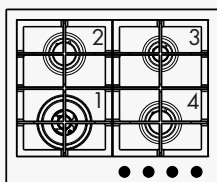
1 2 3 4



- 1: Semisnel
- 2: Semisnel
- 3: Snel
- 4: Hulp

1 2 3 4

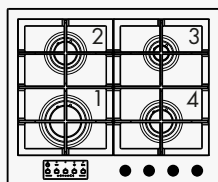
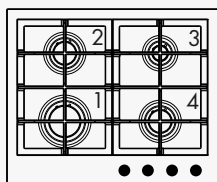
1 2 3 4



- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Hulp
- 4: Semisnel

1 2 3 4

1 2 3 4



- 1: Snel
- 2: Semisnel
- 3: Hulp
- 4: Semisnel

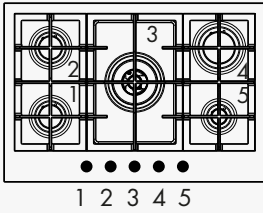
1 2 3 4

1 2 3 4

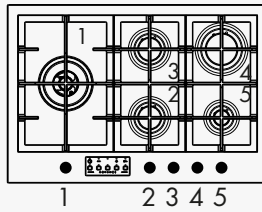
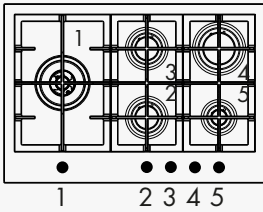
Mod: 75 cm

Standaard

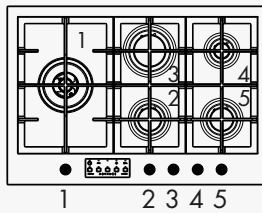
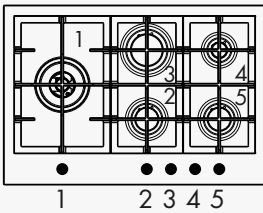
met Timer



- 1: Semisnel
- 2: Semisnel
- 3: K3 / K2 / Dual
- 4: Snel
- 5: Hulp



- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Semisnel
- 4: Snel
- 5: Hulp

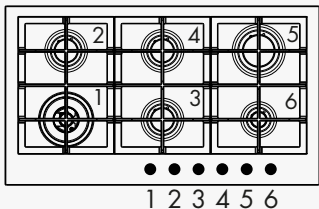


- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Snel
- 4: Hulp
- 5: Semisnel

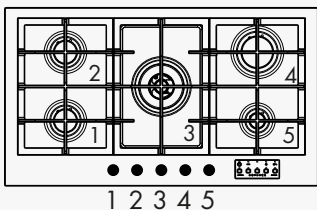
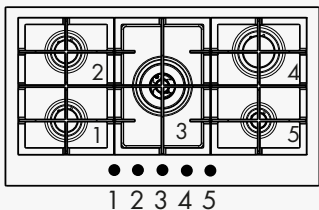
Mod: 90 cm

Standaard

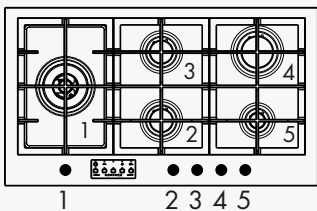
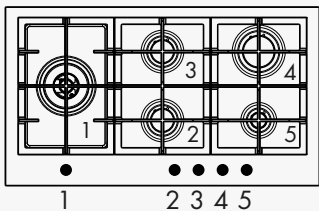
met Timer



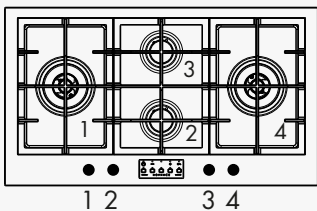
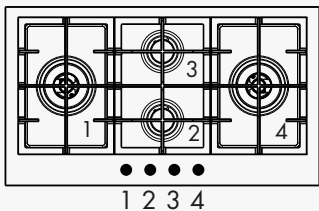
- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Semisnel
- 4: Semisnel
- 5: Snel
- 6: Hulp



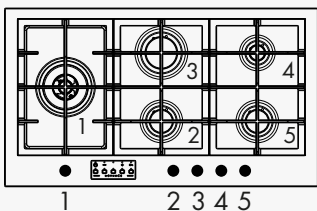
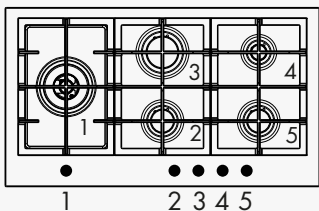
- 1: Semisnel
- 2: Semisnel
- 3: K3 / K2 / Dual
- 4: Snel
- 5: Hulp



- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Semisnel
- 4: Snel
- 5: Hulp



- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Semisnel
- 4: K3 / K2 / Dual



- 1: K3 / K2 / Dual
- 2: Semisnel
- 3: Snel
- 4: Hulp
- 5: Semisnel

Ex.mo. Sr. Cliente,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar. Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.

Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização. Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE



IMPORTANTE

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE O USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

ÍNDICE	pág.
Instruções para o utilizador	2
Instalação	2
Utilização	2
Queimador de gás	2
Modelos com queimador Duplo Wok	2
Iluminação do manípulo (se presente)	3
Temporizador (se presente)	3
Temporizador: programação do tempo de desligamento de um queimador	3
Conta-minutos: apenas sinal acústico	4
Bloqueio teclado	4
Manutenção	5
Instruções para o instalador	6
Instalação	6
Posicionamento	6
Ligação do gás	8
Ligação metálica rígida/semi-rígida	8
Conexão eléctrica	8
Adaptação a diversos tipos de gás	9
Características dos utilizadores	10

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica, ligação de gás, adaptação ao tipo de gás, regulações subsequentes, etc.) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.

Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Utilização

Queimador de gás (Fig. 1)

Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido antihorário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade.

A posição mínima encontra-se no termo da rotação antihorária. Nos modelos com acendimento automático/simultâneo (com uma mão), basta seguir o procedimento descrito acima apenas no botão correspondente.

A descarga eléctrica entre a velazinha e o queimador de gás acenderá este último. Logo que o queimador estiver aceso, solte imediatamente o botão de pressão, regulando a chama segundo a necessidade.

O acendimento do queimador nos modelos com dispositivo segurança termoeléctrico, é feito da mesma forma que os casos acima descritos, mantendo carregado o botão na posição de máximo por 3/5 segundos.

Ao deixar de novo o manípulo certifique-se que o queimador fique aceso.

NB: Recomenda-se o uso de panelas com diâmetro igual ao dos queimadores evitando que a chama, quando estiver alta, saia por debaixo das ditas panelas

- não deixar panelas vazias sobre o lume aceso

Quando terminou de cozinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balão de gás

GAS

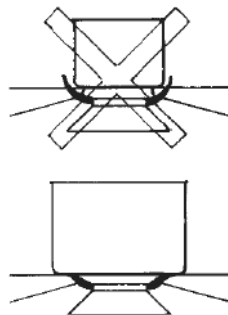


Fig 1

coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar*	Ø 10-14

*com rede de redução

Modelos com queimador Duplo Wok

Alguns modelos são dotados de um queimador Duplo Wok. É possível acender a chama central e externa (F1+F2) rodando e premindo o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, ou ligando apenas o queimador central (F1), conforme indicado na figura seguinte.

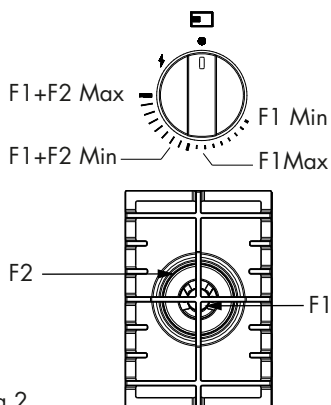


Fig 2



IMPORTANTE

- O uso do aparelho produz calor e humidade no local em que foi instalado. Certifique-se que a cozinha seja suficientemente ventilada; mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale dispositivos mecânicos de ventilação (por ex. exaustores).
- O uso prolongado do aparelho pode exigir ulterior ventilação, por exemplo mediante a abertura de uma janela



GAS PROTEKT

- nos planos com segurança termoelétrica não accionar a ligação por mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o queimador não se acender, abrir a porta do local e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar de novo.

Iluminação do manípulo (se presente)

Quando se roda um manípulo para fora da posição OFF, este iluminar-se-á (branco).

Quando um queimador está a ser utilizado e depois é desligado, o manípulo ilumina-se a vermelho, dando o aviso de "queimador quente". A luz apaga-se após o queimador ter tido tempo de arrefecer.

Temporizador (se presente) (fig.3)

3 funções:

- TEMPORIZADOR - desligamento programado
- CONTA-MINUTOS - sinal acústico
- BLOQUEIO DO TECLADO

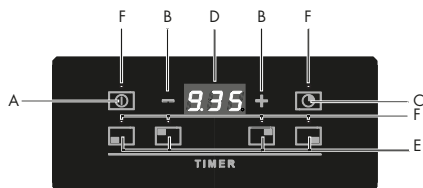


Fig 3

A = Tecla ON/OFF

B = Tecla Incremento/Decremento

C = Tecla Conta-minutos

D = Ecrã

E = Teclas seleção zonas cozedura

F = LED indicação: Intermitente (associado ao ecrã) / Fixo (ativo)

TEMPORIZADOR: Programação do tempo de desligamento de um queimador

Com o dispositivo, é possível configurar de forma independente para cada um dos queimadores um tempo para lá do qual o queimador se apaga automaticamente.



ATENÇÃO

A rotação do manípulo para a posição OFF desligará sempre o correspondente fogo, mesmo que a função temporizada se encontre ativa.

Programação

Prima a tecla ON/OFF, na parte superior da tecla irá acender-se o LED que indica a ativação.

No painel de comandos onde são representadas as zonas de cada queimador, prima a tecla correspondente à zona para a qual se pretende configurar o desligamento automático, o indicador do queimador (LED) começará a piscar para assinalar que o queimador está atualmente pronto para a programação, enquanto o ecrã conterà a indicação 0.00.

Com as teclas + / -, é possível configurar o tempo, com step de 30 segundos de 1 a 10 minutos e com step de 1 minuto desde 11, até um máximo de 240 minutos.

O queimador selecionado é identificado pelo correspondente indicador LED no modo intermitente. Para selecionar a zona desejada, apresentando o respetivo tempo no ecrã, prima a tecla correspondente.

Apagamento

Durante a programação do tempo, é possível a todo o momento colocar a zero a configuração corrente, premindo durante 5 segundos a tecla correspondente ao queimador que pretende colocar a zero (um tempo igual a zero desativará o temporizador do queimador).

Será ainda possível colocar a zero todas as temporizações no mesmo momento, premindo durante 5 segundos a tecla ON/OFF.

CONTA-MINUTOS: Apenas sinal acústico

Com o dispositivo, é possível configurar também a função conta-minutos, esta função não tem qualquer influência no funcionamento dos queimadores.

Programação

Prima a tecla ON/OFF, na parte superior da tecla irá acender-se o LED que indica a ativação.

Prima a tecla do conta-minutos, o indicador (LED) começará a piscar para assinalar que está atualmente pronto para a programação, o ecrã conterà a indicação 0.00.

Com as teclas + / -, é possível configurar o

tempo, com step de 30 segundos de 1 a 10 minutos e com step de 1 minuto desde 11, até um máximo de 240 minutos.

O conta-minutos, se selecionado, é identificado pelo correspondente indicador LED no modo intermitente. Para visualizar o tempo no ecrã, prima a tecla conta-minutos.

Apagamento

Durante a função, é possível a todo o momento colocar a zero a configuração corrente premindo durante 5 segundos a tecla do temporizador, (um tempo igual a zero desativa a função).

Bloqueio teclado

Uma vez configurada uma função de autodesligamento do temporizador ou a função conta-minutos, é possível bloquear o teclado, premindo uma única vez a tecla ON/OFF. As configurações anteriormente inseridas serão mantidas e não será possível modificá-las até que seja novamente premida a tecla ON/OFF.

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Para uma maior duração, é indispensável executar periodicamente uma esmerada limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abrasivos nem corrosivos. Evite de usar produtos com base de cloro (substâncias para branquear, etc.);
- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;
- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detergente, tomando grande cuidado com possíveis incrustações. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;

NB: Toda a possível lubrificação das torneiras, deverá ser efectuada por um pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento.

Controle periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás. No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituição do dito tubo.

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A VAPOR

Instalação

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomenda-se por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quantidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2.0 m³/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

Nota: o aparelho é de Classe 3 de instalação. As condições de regulação do aparelho são indicadas na placa de dados fixada no cárter.

Posicionamento

(Fig. 4). O aparelho foi fabricado para poder ser montado num plano de trabalho como ilustrado na figura correspondente.

Antes de inserir o plano predispor a junta de selagem (X) sobre todo o perímetro do furo de encastre.

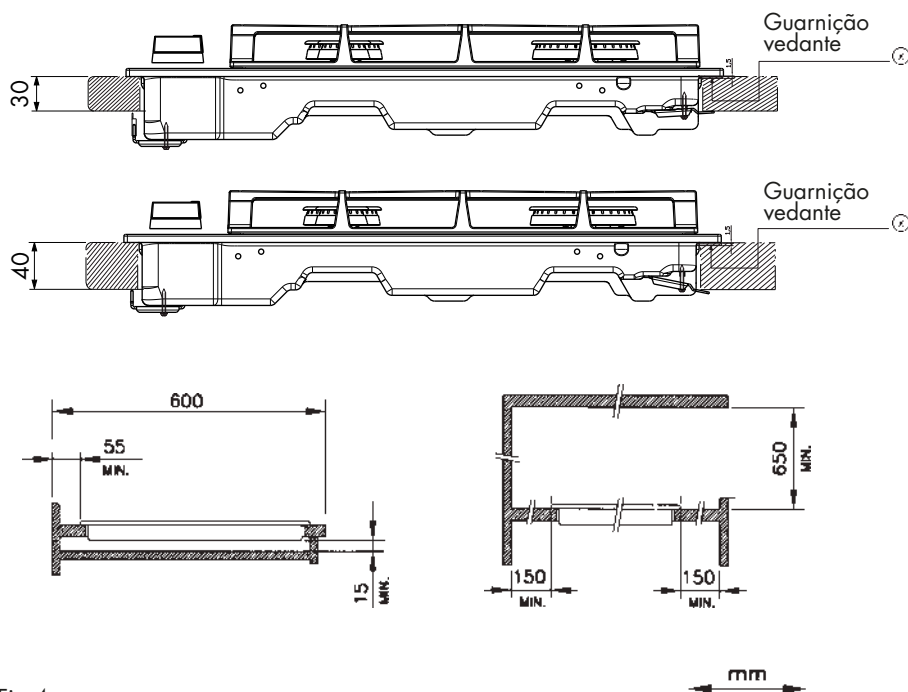
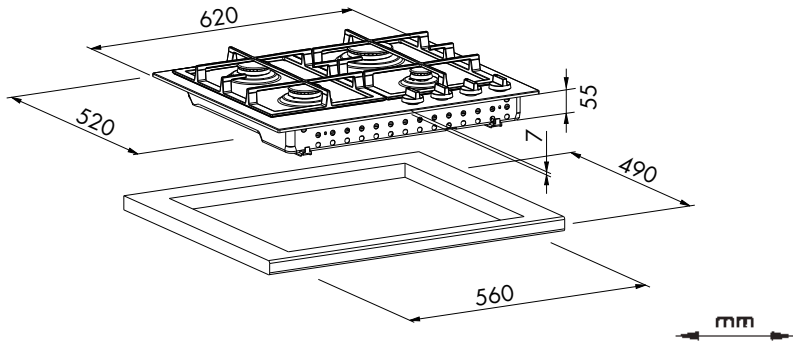
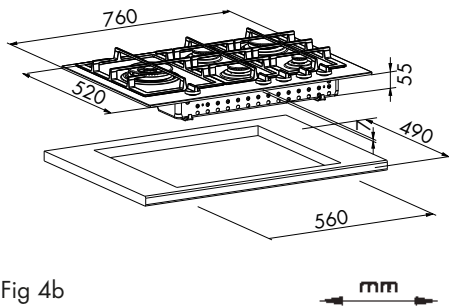


Fig 4

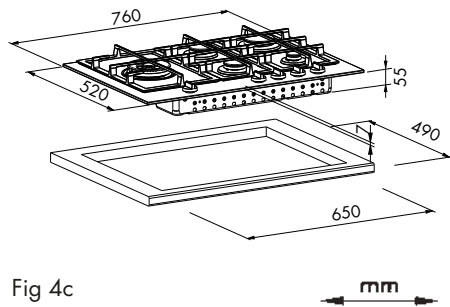
MOD: 60 CM INOX / VIDRO / VITROCERÂMICA



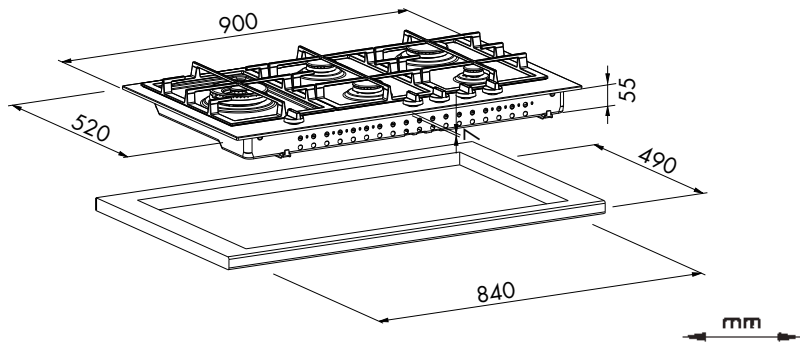
MOD: 75 CM INOX



MOD: 75 CM VIDRO / VITROCERÂMICA



MOD: 90 CM INOX / VIDRO / VITROCERÂMICA



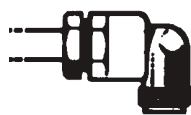
Ligação do gás

(Fig. 5) Ligue o aparelho ao balão do gás ou à instalação segundo as disposições das normas em vigor, assegurando de antemão que o aparelho esteja conforme ao tipo de gás que utilizar. Em caso contrário, veja a "Adaptação a diversos tipos de gás". Verifique igualmente que a pressão de alimentação seja conforme aos valores descritos sobre a tabela "Características das partes a utilizar".

Ligação metálica rígida/semi-rígida

Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexíveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.

NB: Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.



ISO 7/1
ISO 228/1 (FR)

Fig 5

Conexão eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que

está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

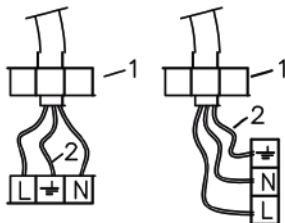
Para efectuar a ligação directa à rede é necessário instalar um interruptor onipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.



IMPORTANT

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

1 - PRESA-CABO



2 - AMARELO VERDE

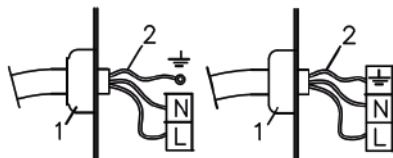


Fig 6

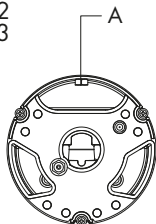
Adaptação a diversos tipos de gás

No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

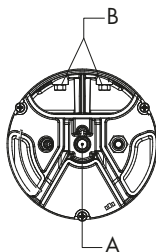
- substitua os bicos (Fig. 7) com outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às "Características das peças a utilizar"
- para a regulação do mínimo agir com uma oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 8)

depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano/ propano) ataraxar a fundo.

COROA 2
COROA 3



DUPLO



ÚNICO

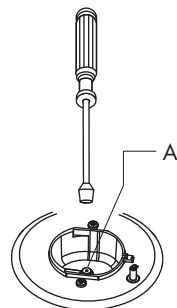
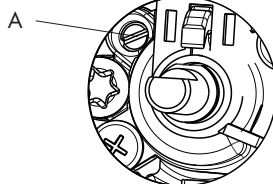


Fig 7

ÚNICO
COROA 2
COROA 3



DUPLO

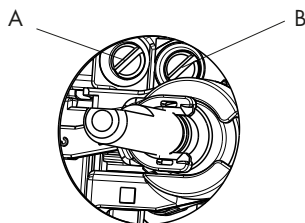


Fig 8

CARACTERÍSTICAS UTILIZADORES

QUEIMADORES GÁS

ALIMENTAÇÃO TIPO PRESSÃO mbar NORM.			QUEIMADOR	Ø INJETOR 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA NOMINAL	CONSUMO
Gás natural	G20	20	rápido	129	3000 W	286
			semirrápido	101	1750 W	167
			auxiliar	77	1000 W	95
			coroa 3	141	3500 W	333
			coroa 3	150	4000 W	381
			coroa 2	137	3500 W	333
			coroa 2	145	4000 W	381
			duplo	2x95 71	4000 W	381
Gás líquido	G30/G31	28-30/ 37	rápido	87	3000 W	218
			semirrápido	66	1750 W	127
			auxiliar	50	1000 W	73
			coroa 3	94	3500 W	254
			coroa 3	102	4000 W	291
			coroa 2	94	3500 W	254
			coroa 2	101	4000 W	291
			duplo	2x65 46	4000 W	291
Gás natural	G25.3	25	rápido	130	3000 W	325
			semirrápido	100	1750 W	190
			auxiliar	78	1000 W	108
			coroa 3	130	3500 W	380
			coroa 3	150	4000 W	434
			coroa 2	137	3500 W	380
			coroa 2	147	4000 W	434
			duplo	2x98 71	4000 W	434
Gás cidade	G110	8	rápido	320	3000 W	681
			semirrápido	192	1750 W	397
			auxiliar	150	1000 W	227
			coroa 3	350	3500 W	794
			coroa 3	350	4000 W	907
			coroa 2	350	3500 W	794
			coroa 2	350	4000 W	907
			duplo	2x250 130	4000 W	907

l/h

g/h

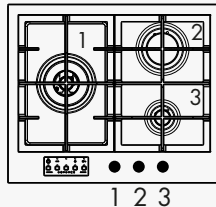
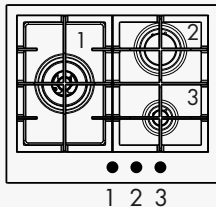
l/h

l/h

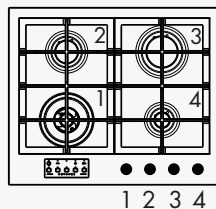
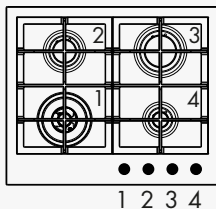
Mod: 60 cm

Padrão

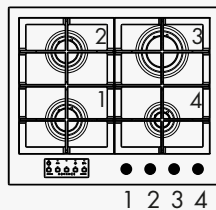
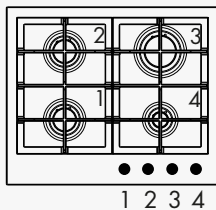
com Temporizador



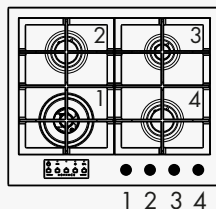
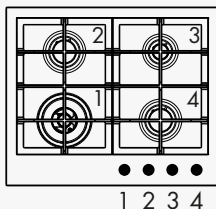
- 1: C3 / C2 / Duplo
- 2: Rápido
- 3: Auxiliar



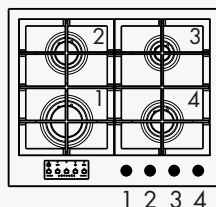
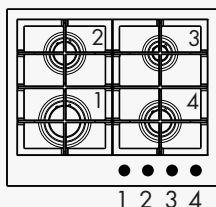
- 1: C3 / C2 / Duplo
- 2: Semirrápido
- 3: Rápido
- 4: Auxiliar



- 1: Semirrápido
- 2: Semirrápido
- 3: Rápido
- 4: Auxiliar



- 1: C3 / C2 / Duplo
- 2: Semirrápido
- 3: Auxiliar
- 4: Semirrápido

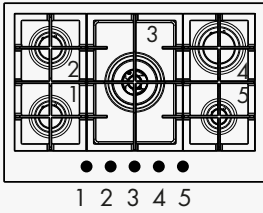


- 1: Rápido
- 2: Semirrápido
- 3: Auxiliar
- 4: Semirrápido

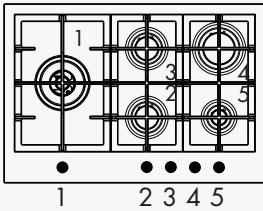
Mod: 75 cm

Padrão

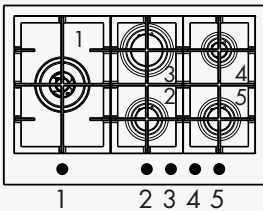
com Temporizador



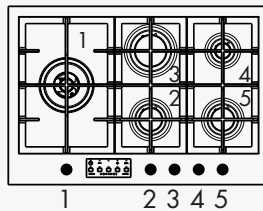
- 1: Semirrápido
- 2: Semirrápido
- 3: C3 / C2 / Duplo
- 4: Rápido
- 5: Auxiliar



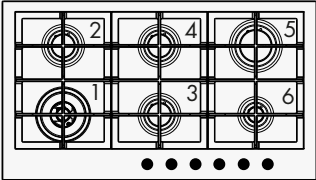
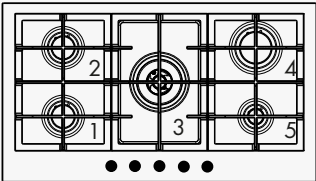
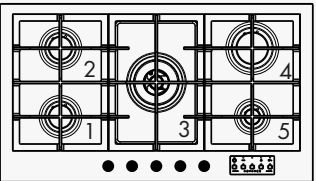
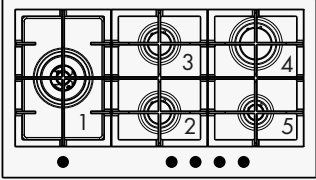
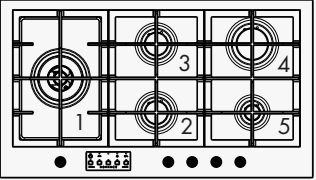
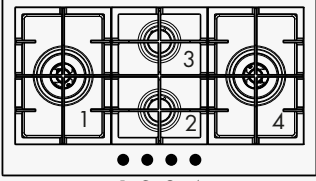
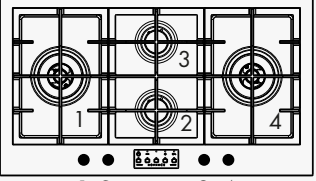
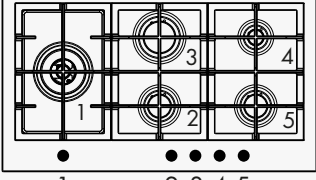
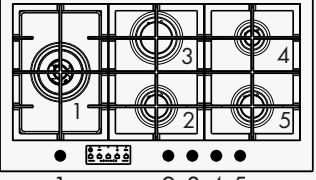
- 1: C3 / C2 / Duplo
- 2: Semirrápido
- 3: Semirrápido
- 4: Rápido
- 5: Auxiliar



- 1: C3 / C2 / Duplo
- 2: Semirrápido
- 3: Rápido
- 4: Auxiliar
- 5: Semirrápido



Mod: 90 cm

Padrão	com Temporizador	
 <p>1 2 3 4 5 6</p>		<p>1: C3 / C2 / Duplo 2: Semirrápido 3: Semirrápido 4: Semirrápido 5: Rápido 6: Auxiliar</p>
 <p>1 2 3 4 5</p>	 <p>1 2 3 4 5</p>	<p>1: Semirrápido 2: Semirrápido 3: C3 / C2 / Duplo 4: Rápido 5: Auxiliar</p>
 <p>1 2 3 4 5</p>	 <p>1 2 3 4 5</p>	<p>1: C3 / C2 / Duplo 2: Semirrápido 3: Semirrápido 4: Rápido 5: Auxiliar</p>
 <p>1 2 3 4</p>	 <p>1 2 3 4</p>	<p>1: C3 / C2 / Duplo 2: Semirrápido 3: Semirrápido 4: C3 / C2 / Duplo</p>
 <p>1 2 3 4 5</p>	 <p>1 2 3 4 5</p>	<p>1: C3 / C2 / Duplo 2: Semirrápido 3: Rápido 4: Auxiliar 5: Semirrápido</p>

FULGOR
MILANO

— SINCE 1949 —