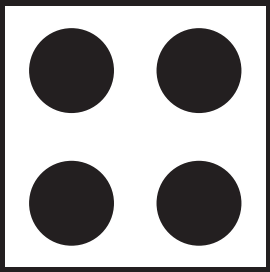
FULGOR
MILANO



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

INDICE

	pagina
1 - Istruzioni per l'utente	**2**
Installazione	2
Uso	2
Timer (se presente)	3
2 - Istruzioni per l'installatore	**8**
Installazione	8
Posizionamento	8
Collegamento gas	10
Collegamento elettrico	10
Adattamento a diverso tipo di gas	11
Caratteristiche utilizzatori	12

⚠ ATTENZIONE

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.

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

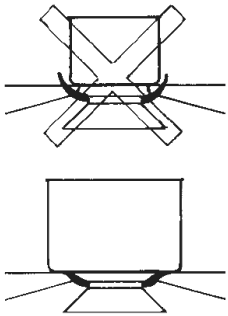


Fig 1

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.

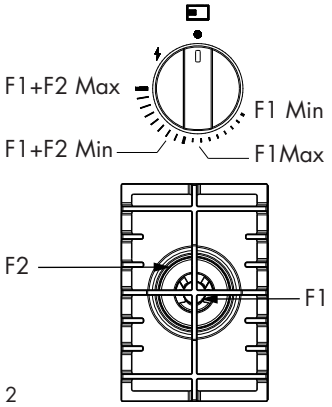


Fig 2

ATTENZIONE

- 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.1)

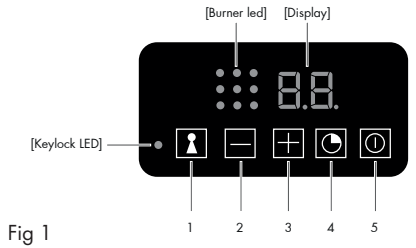


Fig 1

1 =	tasto blocco bambini
2 =	tasto –
3 =	tasto +
4 =	tasto impostazione timer
5 =	tasto on/off
Burner led	5 LED singoli per indicare la disposizione o lo stato dei bruciatori
Keylock led	LED singolo che indica che la tastiera è bloccata (blocco bambini)
Display	a due cifre con i punti in basso a destra

ASSEGNAZIONE TIMER AD UN BRUCIATORE

È possibile assegnare un timer solo nel caso in cui un bruciatore sia acceso. Tutti i bruciatori accesi sono segnalati dal relativo led in modalità attenuata (vedi fig.2).

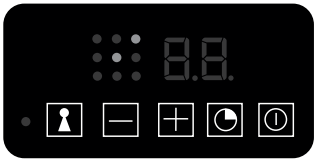


Fig 2

Premendo il **tasto impostazione timer** si passa da un bruciatore all'altro. Quando si seleziona un bruciatore, sul display lampeggia "00" (oppure il tempo rimanente, se precedentemente programmato). Quando viene selezionato un bruciatore, il relativo **burner led** lampeggia (vedi fig. 3).

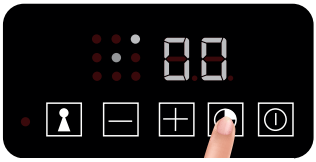


Fig 3

Una volta selezionato il bruciatore desiderato, i tasti - e + modificano il valore del timer in minuti. Per confermare il tempo premere il tasto impostazione timer a quel punto la retroilluminazione della manopola relativa a quel bruciatore inizia a lampeggiare ad indicare che è attivo il timer su quel bruciatore. Al termine del countdown, il bruciatore si spegne automaticamente e viene emessa una serie di beep per una durata di 10 secondi. L'utente dovrà quindi ruotare la manopola in posizione OFF. Fintantochè non viene ruotata la manopola in posizione OFF, la retroilluminazione della manopola continua a lampeggiare in modo intermittente. Una volta ruotata la manopola in posizione di OFF, la retroilluminazione inizierà a pulsare e la lettera H di calore residuo comparirà sul display. Quando il bruciatore si sarà raffreddato, la retroilluminazione si spegnerà completamente e la H sul display scomparirà.

CANCELLAZIONE DEL TIMER

Per annullare un timer, è necessario impostare il suo valore su "00". Ciò può essere fatto in due modi:

- Ridurre il valore del timer fino a raggiungere "00".
- Premere contemporaneamente i tasti - e + quando è selezionato il bruciatore.

Questa operazione imposta direttamente il valore del timer su "00".

INDICAZIONE DELLO STATO DEI BRUCIATORI QUANDO UN TIMER E' PROGRAMMATO

Stato del bruciatore	Stato del burner led	Indicazione sul display
ON, programmato e countdown in corso	Lampeggiante	Valore del timer in minuti
ON e programmato	ON	Valore del timer in minuti
ON	Attenuato	OFF
Countdown concluso	Lampeggiante	"00" lampeggiante per 10 secondi
In attesa di ruotare la manopola in posizione di OFF	Attenuato e lampeggiante	OFF
Accensione	OFF	OFF
OFF	OFF	OFF

INDICAZIONE DELLO STATO DEI BRUCIATORI QUANDO NESSUN TIMER E' PROGRAMMATO

Stato del bruciatore	Stato del burner led	Indicazione sul display
ON	Lampeggiante	OFF
OFF	OFF	OFF
ON	Attenuato	OFF
In attesa di ruotare la manopola in posizione di OFF	Attenuato e lampeggiante	OFF
Accensione	Attenuato e lampeggiante	OFF
Calore residuo	Attenuato	H

RIACCENSIONE DEL BRUCIATORE E SPEGNIMENTO MANUALE

Quando il timer di un bruciatore è programmato e la fiamma si spegne, ha inizio il processo di riaccensione. Il processo di riaccensione non modifica il timer, che continua a funzionare normalmente. Se la riaccensione non va a buon fine, il bruciatore entra nello stato "in attesa di spegnimento" e il suo timer viene messo in pausa. Questo serve a informare l'utente in quale momento il bruciatore si è spento; il valore del timer indica quale fosse il tempo rimanente quando il bruciatore si è fermato. Quando l'utente spegne manualmente un bruciatore con la manopola, il timer assegnato a quel bruciatore viene annullato.

PROGRAMMAZIONE CONTAMINUTI

Il contaminuti è indicato dal puntino situato in basso a destra sul display. Quando questo puntino è attivo, significa che il contaminuti è selezionato o visualizzato sul display. Per selezionare il contaminuti, è necessario premere il **tasto impostazione timer** fino a quando non compare il puntino in basso a destra sul display. Se vi sono più bruciatori accesi, la modalità contaminuti si attiva dopo aver selezionato l'ultimo bruciatore acceso in quel momento. Se nessun bruciatore è acceso invece, si attiva con una singola pressione del **tasto impostazione timer**. Al raggiungimento del tempo impostato, viene emessa una serie di beep per una durata di 10 secondi ma nessun bruciatore acceso viene spento.

CANCELLAZIONE DEL CONTAMINUTI

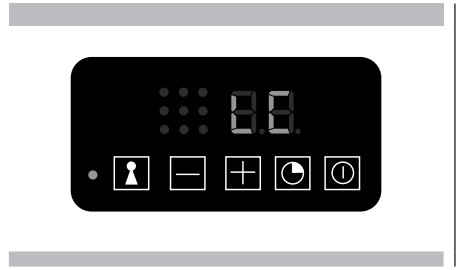
Vale la stesa procedura relativa alla cancellazione del timer (vedi paragrafo sopra).

FUNZIONE COMFORT SWITCH OFF

La funzione "Comfort switch off" consente di spegnere tutti i bruciatori con una sola pressione del **tasto ON/OFF**. Vengono inoltre annullati tutti i timer impostati.

FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

La funzione Keylock è disponibile solo quando nessun bruciatore è acceso o in fase di riaccensione. Per attivare il blocco tasti, è necessario **premere il tasto blocco bambini** per 3 secondi. Lo stesso vale per disattivare il blocco tasti. Quando il blocco tasti è attivato, viene emesso un beep e il Keylock led si accende. "LC" viene visualizzato sul display.



RETROILLUMINAZIONE MANOPOLE

Se la manopola non è in posizione di OFF e il bruciatore è spento, la retroilluminazione della manopola lampeggia per segnalare la mancata posizione di OFF della manopola stessa.

Se un bruciatore è acceso senza programmazione del timer, la retroilluminazione della relativa manopola emette una luca fissa.

Se un bruciatore è acceso con programmazione del timer, la retroilluminazione della relativa manopola lampeggia.

Se un bruciatore è programmato e termina il countdown, la retroilluminazione della relativa manopola continua a lampeggiare fintantochè non si porta la manopola in posizione di OFF.

Se un bruciatore viene spento e la manopola è in posizione di OFF, la retroilluminazione della relativa manopola pulsa ad indicare il calore residuo fintantochè il bruciatore non si raffredda, a quel punto la retroilluminazione si spegne completamente.

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 m^3/h per ogni kW di potenza installato.
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.

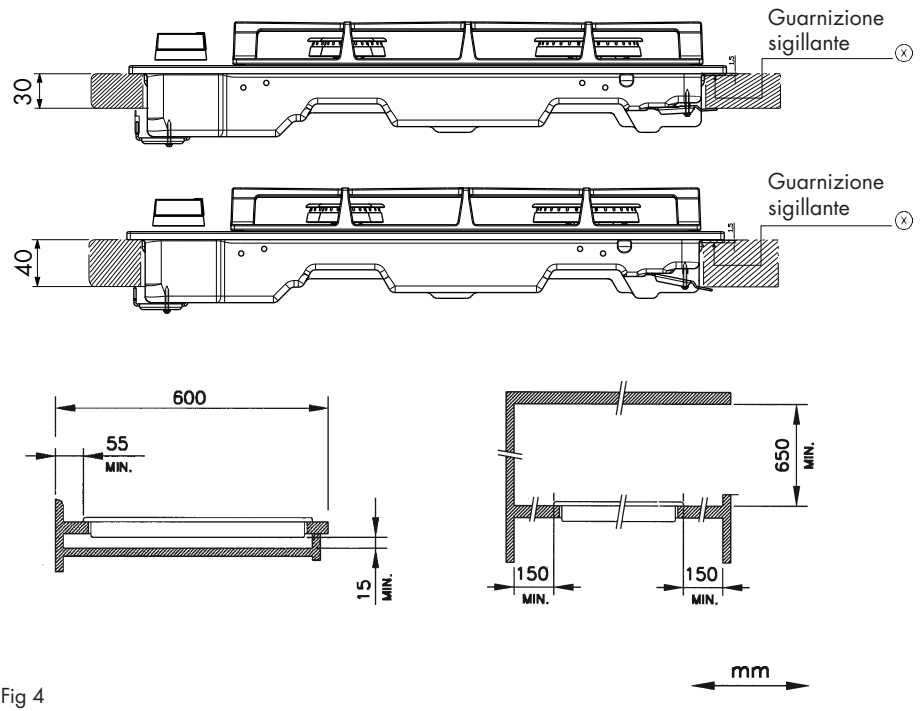


Fig 4

MOD: 60 CM INOX / VETRO / VETROCERAMICA

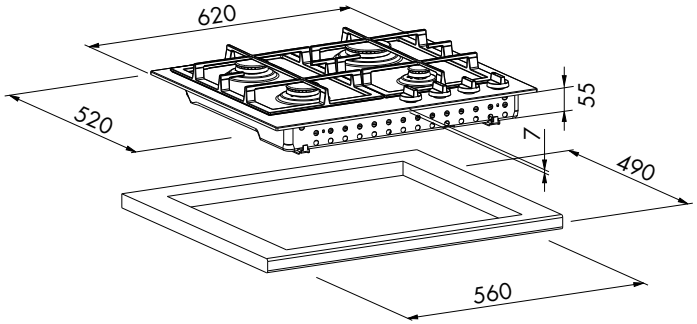


Fig 4a

MOD: 75 CM INOX

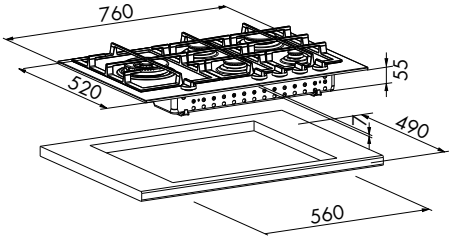


Fig 4b

MOD: 75 CM VETRO / VETROCERAMICA

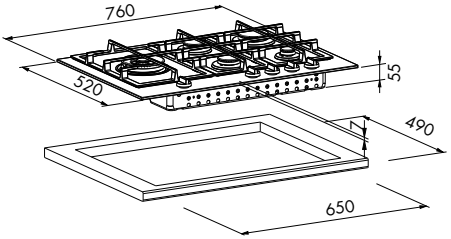


Fig 4c

MOD: 90 CM INOX / VETRO / VETROCERAMICA

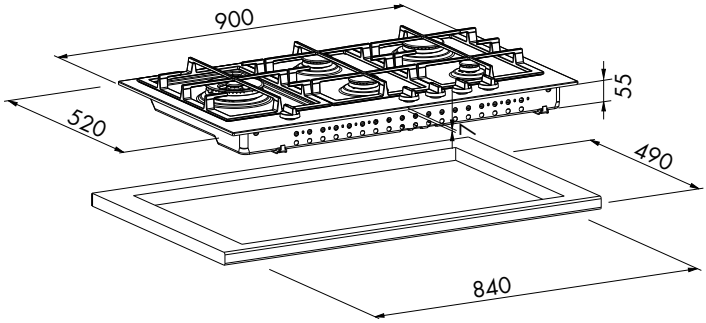


Fig 4d

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 omnipolare 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 i installazione (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto). La presa o l'interruttore omnipolare devono essere facilmente reggiungibili con l'apparecchiatura installata.

⚠ ATTENZIONE

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.

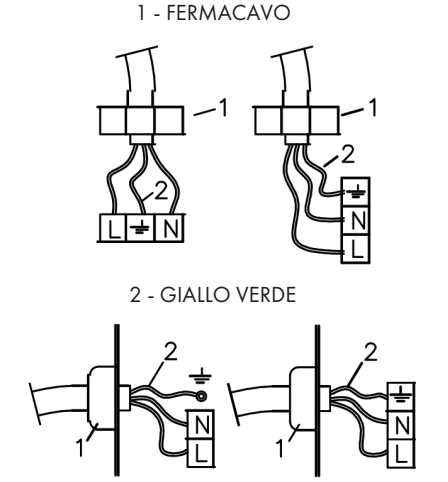


Fig 6

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.

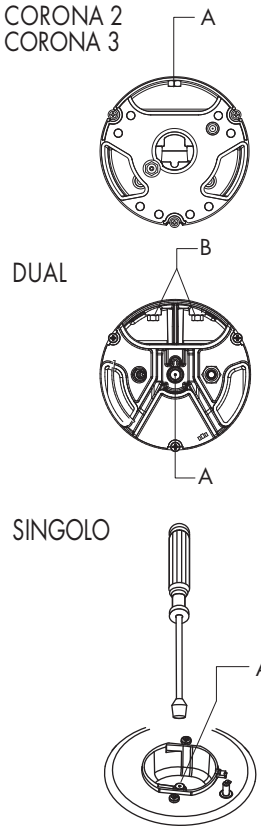


Fig 7

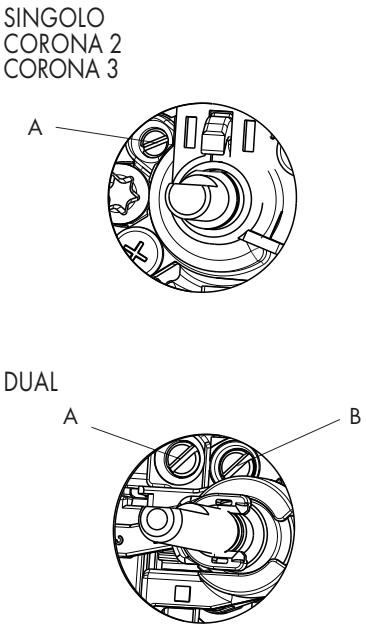
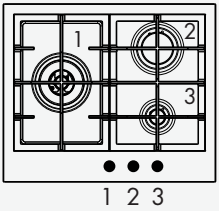
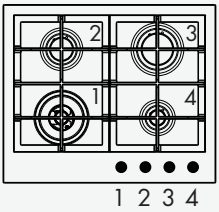
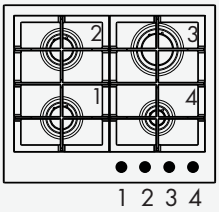
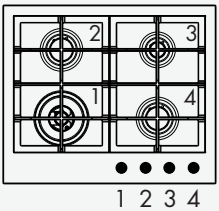
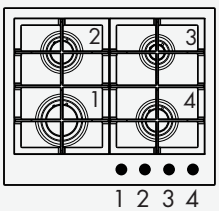
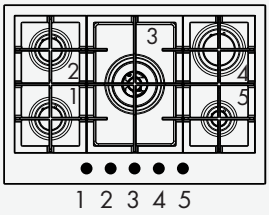
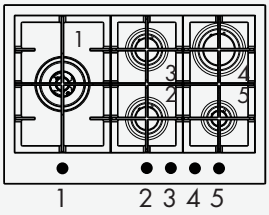
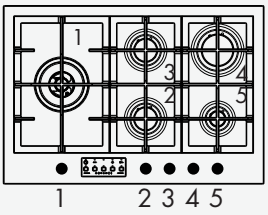
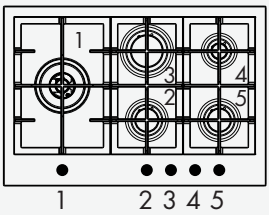
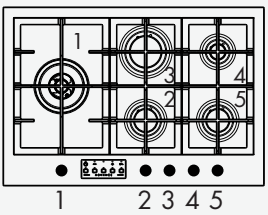
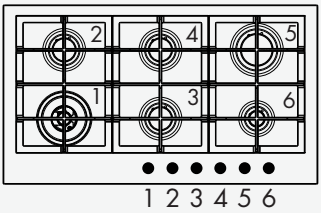
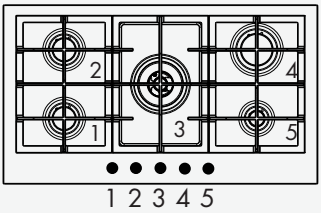
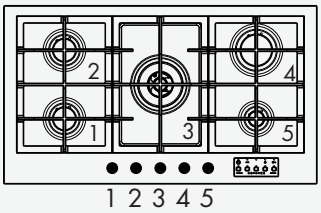
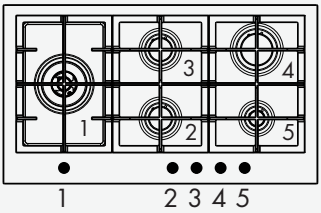
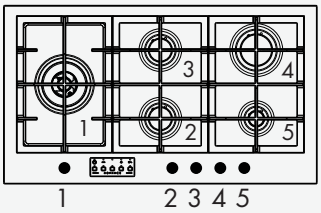
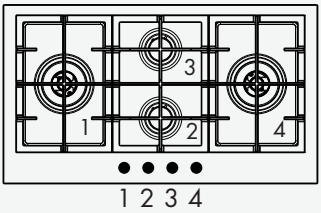
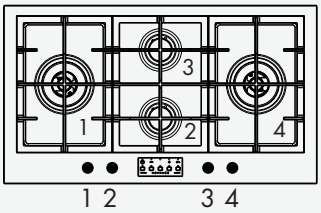
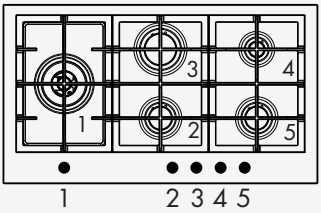
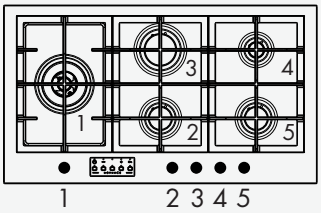


Fig 8

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	l/h
			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	4000 W	381	
				71			
Gas liquido	G30/G31	28-30/37	rapido	87	3000 W	218	g/h
			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	4000 W	291	
				46			
Gas naturale	G25.3	25	rapido	130	3000 W	325	l/h
			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	4000 W	434	
				71			
Gas città	G110	8	rapido	320	3000 W	681	l/h
			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	4000 W	907	
				130			

Mod: 60 cm		
Standard		
		1: C3 / C2 / Dual 2: Rapido 3: Ausiliario
		1: C3 / C2 / Dual 2: Semirapido 3: Rapido 4: Ausiliario
		1: Semirapido 2: Semirapido 3: Rapido 4: Ausiliario
		1: C3 / C2 / Dual 2: Semirapido 3: Ausiliario 4: Semirapido
		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

INDEX

	page
1 - Instructions for use	**2**
Installation	2
Use	2
Timer (if any)	3
2 - Instructions for the installer	**8**
Installation	8
Positioning	8
Gas connection	10
Electrical connection	10
Adaptation to various types of gas	11
User characteristics	12

⚠ 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.

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

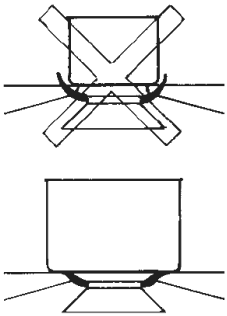


Fig 1

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.

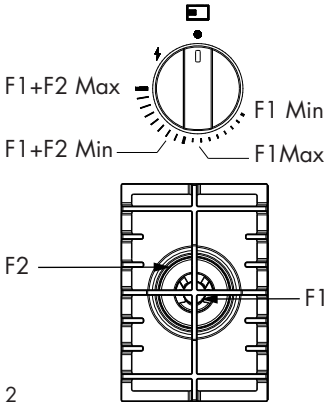


Fig 2

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.1)

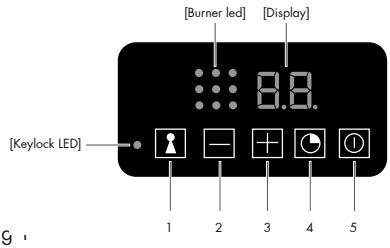


Fig 1

1 =	child lock button
2 =	Button –
3 =	Button +
4 =	timer setting button
5 =	ON/OFF button
Burner LED	5 individual LEDs indicating the burner layout or status
Keylock LED	Single LED indicating that the keypad is locked (child lock)
Two-digit display	with dots at the bottom right

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 (vedi fig.2).

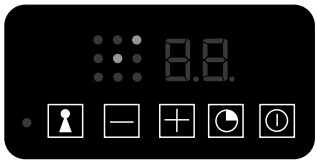


Fig 2

Press the **timer setting button** to switch from one burner to another. When a burner is selected, “00” flashes on the display (or the remaining time, if previously
programmed). When a burner is selected, the corresponding **burner LED** flashes (see fig. 3).

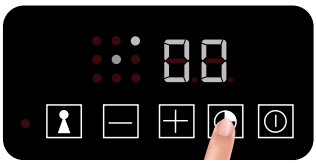


Fig 3

Once the desired burner has been selected, use the - and + buttons to adjust the timer value in minutes. To confirm the time, press the timer setting button. The backlight of the knob corresponding to that burner will then start flashing to indicate that the timer for that burner is active. At the end of the countdown, the burner switches off automatically and a series of beeps sounds for 10 seconds. The user must then turn the knob to the OFF position. Until the knob is turned to the OFF position, the knob backlight continues to flash intermittently. Once the knob has been turned to the OFF position, the backlight will start to pulse and the letter H, indicating residual heat, will appear on the display. Once the burner has cooled down, the backlight will switch off completely and the H on the display will disappear.

CANCELLING THE TIMER

To cancel a timer, its value must be set to “00”. This can be done in two ways:

- Decrease the timer value until it reaches “00”.
- Press the - and + buttons simultaneously while the burner is selected.

This sets the timer value directly to “00”.

INDICATION OF THE BURNERS' STATUS WHEN A TIMER IS PROGRAMMED

Stato del bruciatore	Stato del burner led	Indicazione sul display
ON, programmed and lowest remainig time	Blinking	Time value in mintes
ON and programmed	ON	Time value in mintes
ON	Dimmed	OFF
Timer finished	Dimmed and blinking	"00" shown blinking
Waiting switch off	Dimmed and blinking	OFF
Ignition	OFF	OFF
OFF	OFF	OFF

INDICATION OF THE BURNERS' STATUS WHEN NO TIMER IS PROGRAMMED

Stato del bruciatore	Stato del burner led	Indicazione sul display
ON	Dimmed	OFF
OFF	OFF	OFF
Waiting switch off	Dimmed and blinking	OFF
Ignition	Dimmed and blinking	OFF
Residual heat	Dimmed	"H" shown

BURNER RE-IGNITION AND MANUAL SWITCH-OFF

When a burner timer is programmed and the flame goes out, the re-ignition process starts. The re-ignition process does not affect the timer, which continues to run normally. If re-ignition is unsuccessful, the burner enters the "awaiting switch-off" state and its timer is paused. This informs the user of the point at which the burner went out; the timer value indicates the time remaining when the burner stopped operating. When the user manually switches off a burner using the knob, the timer assigned to that burner is cancelled.

MINUTE MINDER PROGRAMMING

The minute minder is indicated by the dot at the bottom right of the display. When this dot is lit, the minute minder is selected or shown on the display. To select the minute minder, press the **timer setting button** until the dot appears at the bottom right of the display. If more than one burner is on, minute minder mode is activated after the last burner currently on has been selected. If no burners are on, it is activated by pressing the **timer setting button** once. When the set time has elapsed, a series of beeps sounds for 10 seconds, but no burners that are on are switched off.

CANCELLING THE MINUTE MINDER

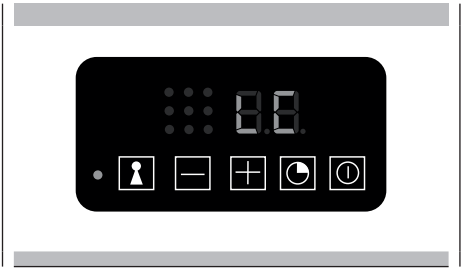
The same procedure used to cancel the timer applies (see paragraph above).

COMFORT SWITCH OFF FUNCTION

The "Comfort switch off" function allows all burners to be switched off by pressing the **ON/OFF button** once. All programmed timers are also cancelled.

CHILD LOCK FUNCTION

The Keylock function is available only when no burners are on or undergoing re-ignition. To activate the key lock, **press and hold the child lock button** for 3 seconds. The same procedure applies to deactivate the key lock. When the key lock is activated, a beep sounds and the Keylock LED lights up. "LC" is shown on the display..



KNOB BACKLIGHTING

If the knob is not in the OFF position and the burner is off, the knob backlight flashes to indicate that the knob has not been turned to the OFF position.

If a burner is on without a timer programmed, the corresponding knob backlight remains steadily lit.

If a burner is on with a timer programmed, the corresponding knob backlight flashes.

If a burner has been programmed and the countdown ends, the corresponding knob backlight continues to flash until the knob is turned to the OFF position.

If a burner is switched off and the knob is in the OFF position, the corresponding knob backlight pulses to indicate residual heat until the burner has cooled down, at which point the backlight switches off completely..

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.

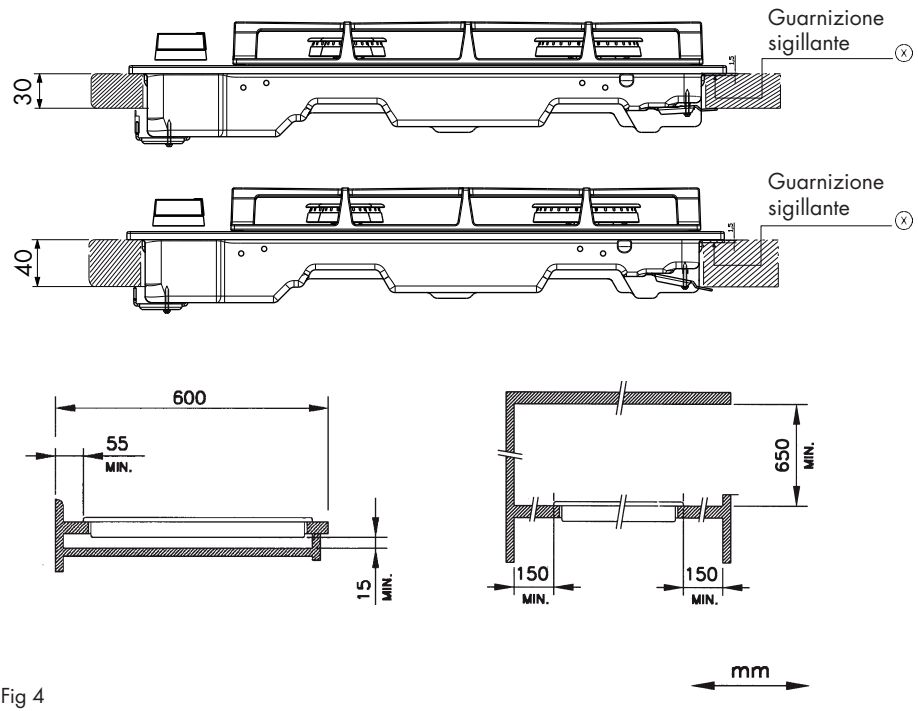


Fig 4

MOD: 60 CM INOX / VETRO / VETROCERAMICA

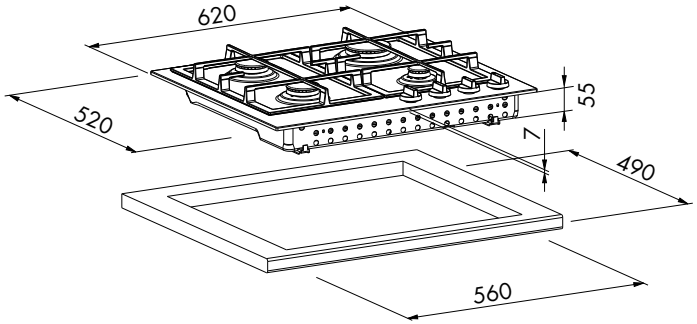


Fig 4a

MOD: 75 CM INOX

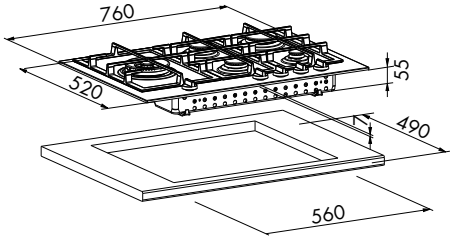


Fig 4b

MOD: 75 CM VETRO / VETROCERAMICA

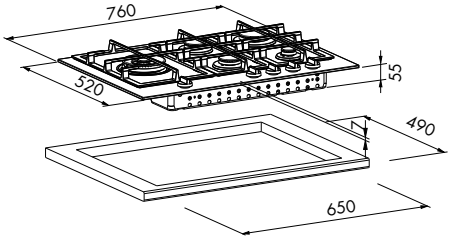


Fig 4c

MOD: 90 CM INOX / VETRO / VETROCERAMICA

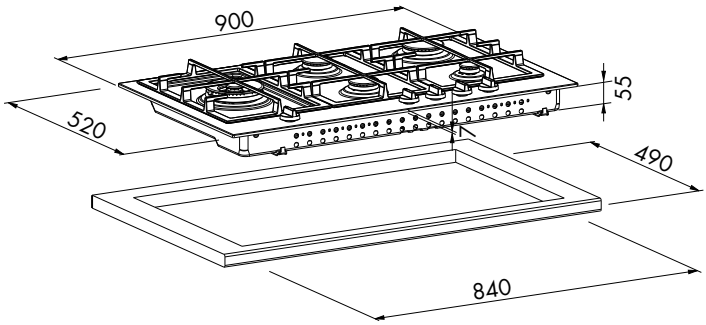


Fig 4d

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 chacteristics”.

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 fol- low 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 wir 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

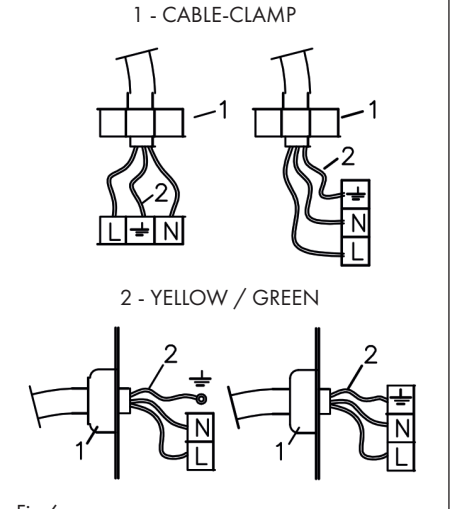


Fig 6

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.

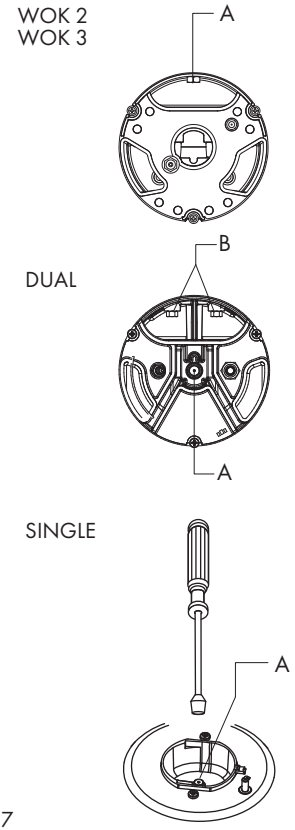


Fig 7

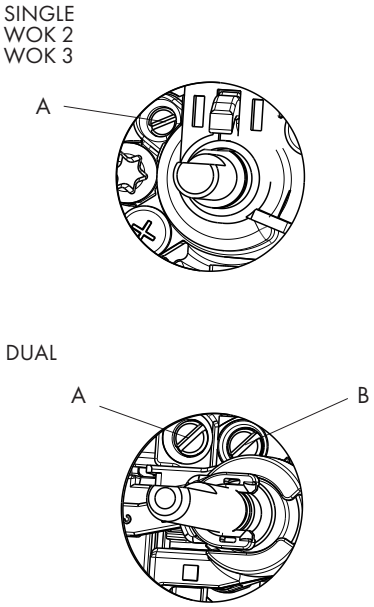
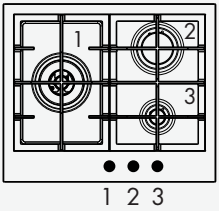
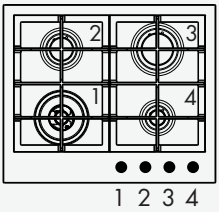
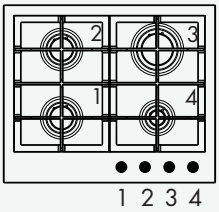
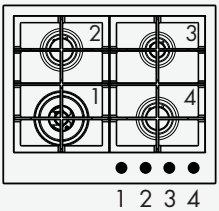
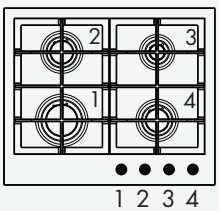
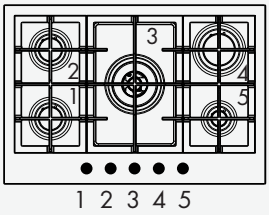
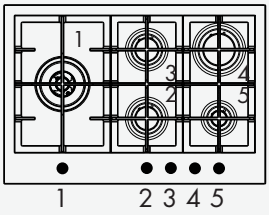
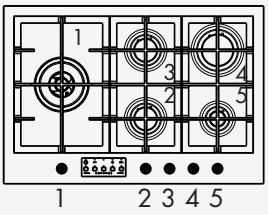
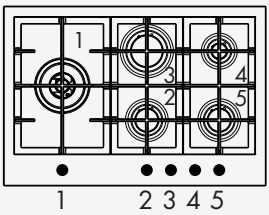
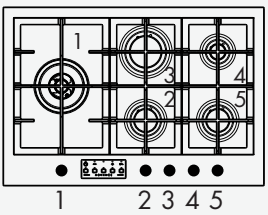
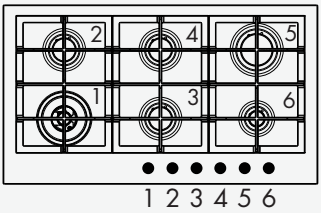
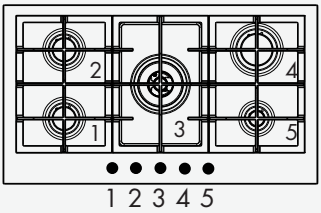
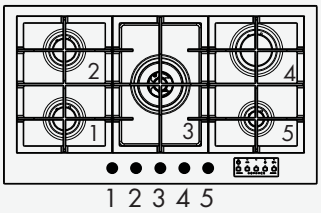
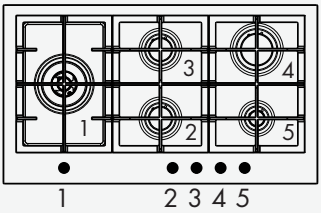
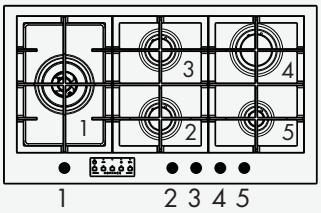
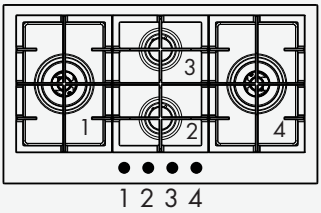
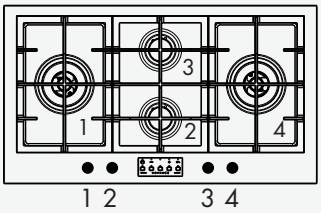
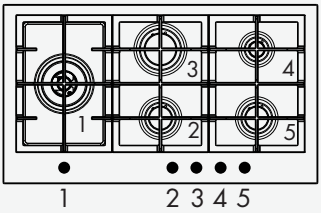
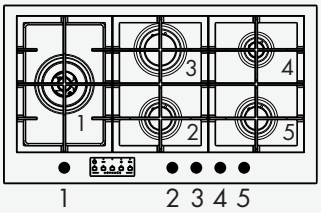


Fig 8

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	l/h
			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	4000 W	381	
				71			
Liquid gas	G30/G31	28-30/37	rapid	87	3000 W	218	g/h
			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	4000 W	291	
				46			
Natural gas	G25.3	25	rapid	130	3000 W	325	l/h
			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	4000 W	434	
				71			
Town gas	G110	8	rapid	320	3000 W	681	l/h
			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	4000 W	907	
				130			

Mod: 60 cm		
Standard		
		1: W3 / W2 / Dual 2: Rapid 3: Auxiliary
		1: W3 / W2 / Dual 2: Semi-rapid 3: Rapid 4: Auxiliary
		1: Semi-rapid 2: Semi-rapid 3: Rapid 4: Auxiliary
		1: W3 / W2 / Dual 2: Semi-rapid 3: Auxiliary 4: Semi-rapid
		1: Rapid 2: Semi-rapid 3: Auxiliary 4: Semi-rapid

Mod: 75 cm		
Standard	**with Timer**	
		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. 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

INDEX

	page
1 - Notice d'emploi	**2**
Installation	2
Mode d'emploi	2
Temporisateur (si prévu)	3
2 - Modalités d'installation	**8**
Installation	8
Positionnement	8
Connexion gaz	10
Branchement électrique	10
Adaptation à un différent type de gaz	11
Caractéristiques des utilisateurs	12

⚠ 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.

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 bruleur est en marche, règler la flamme selon la nécéssité. 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 interessé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et regler la flamme selon nécéssité. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et regler la flamme selon nécéssité.
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.

Nota: 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

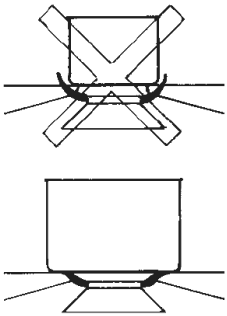


Fig 1

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.

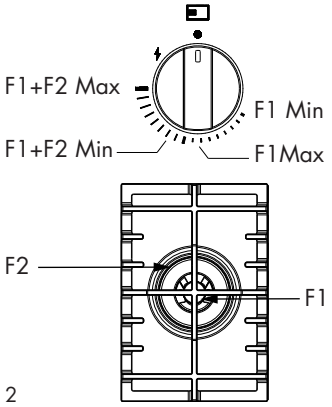


Fig 2

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.1)

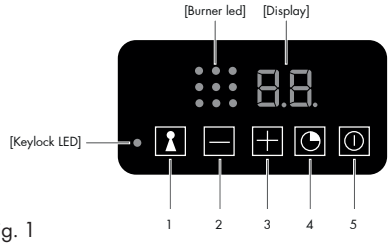


Fig. 1

1 =	touche de verrouillage enfant
2 =	Touche –
3 =	Touche +
4 =	touche de réglage de la minuterie
5 =	Bouton marche/arrêt
Brûleur à LED	5 LED individuelles indiquent la disposition ou l'état des brûleurs.
LED de verrouillage des touches	Une seule LED indique que le clavier est verrouillé (verrouillage enfant).
Afficheur	deux chiffres avec des points en bas à droite

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

e dispositif permet de programmer, de façon indépendante pour chaque brûleur, un temps au-delà duquel le brûleur s'éteint automatiquement. (voir fig.2).

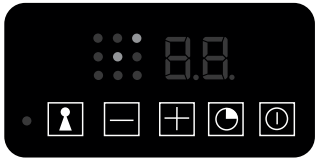


Fig 2

En appuyant sur la **touche de réglage de la minuterie** vous passez d'un brûleur à l'autre. Lorsqu'un brûleur est sélectionné, « 00 » clignote sur l'écran (ou le temps restant, s'il a été précédemment programmé). Lorsqu'un brûleur est sélectionné, le relatif **brûleur à LED** clignote (voir fig. 3)

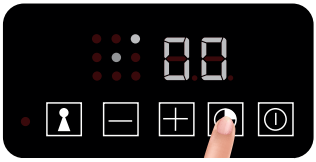


Fig 3

Une fois le brûleur souhaité sélectionné, les touches - et permettent de modifier la valeur de la minuterie en minutes. Pour confirmer l'heure, appuyez sur la touche de réglage de la minuterie. Le rétroéclairage du bouton correspondant au brûleur clignotera alors pour indiquer que la minuterie est activée. À la fin du compte à rebours, le brûleur s'éteint automatiquement et une série de bips est émise pendant 10 secondes. L'utilisateur devra ensuite tourner le bouton sur la position OFF. Tant que le bouton n'est pas tourné sur la position OFF, le rétroéclairage du bouton continuera de clignoter par intermittence. Une fois le bouton tourné sur la position OFF, le rétroéclairage commencera à clignoter et la lettre H, indiquant la chaleur résiduelle, apparaîtra sur l'écran. Une fois le brûleur refroidi, le rétroéclairage s'éteindra complètement et le H affiché disparaîtra.

ANNULATION DE LA MINUTERIE

Pour annuler une minuterie, vous devez régler sa valeur sur « 00 ». Cela peut se faire de deux manières :

- Réduisez la valeur de la minuterie jusqu'à ce qu'elle atteigne « 00 ».
- Appuyez simultanément sur les touches - et lorsque le brûleur est sélectionné.

Cette opération définit directement la valeur de la minuterie sur « 00 ».

INDICATION DE L'ÉTAT DES BRÛLEURS LORSQU'UNE MINUTERIE EST PROGRAMMÉE

État du brûleur	État du brûleur LED	Indication sur l'écran
ON, programmé et temps restant le plus court	Clignotant	Valeur temporelle en minutes
ON et programmé	ON	Valeur temporelle en minutes
ON	Atténué	OFF
Le minuteur est terminé.	Atténué et clignotant	« 00 » clignotant
En attente de l'arrêt	Atténué et clignotant	OFF
Allumage	OFF	OFF
OFF	OFF	OFF

INDICATION DE L'ÉTAT DES BRÛLEURS LORSQU'UNE MINUTERIE EST PROGRAMMÉE

État du brûleur	État du brûleur LED	Indication sur l'écran
ON	Dimmed	OFF
OFF	OFF	OFF
ON	Dimmed	OFF
Waiting switch off	Dimmed and blinking	OFF
Ignition	Dimmed and blinking	OFF
Residual heat	Dimmed	"H" shown

RALLUMER LE BRÛLEUR ET L'ÉTEINDRE MANUELLEMENT

Lorsqu'une minuterie de brûleur est programmée et que la flamme s'éteint, le processus de rallumage commence. La procédure de rallumage ne modifie pas la minuterie, qui continue de fonctionner normalement. Si la tentative de rallumage échoue, le brûleur passe en mode « attente d'arrêt » et sa minuterie est mise en pause. Ceci permet d'informer l'utilisateur du moment où le brûleur s'est éteint ; la valeur de la minuterie indique le temps restant lorsque le brûleur s'est arrêté. Lorsque l'utilisateur éteint manuellement un brûleur à l'aide du bouton, la minuterie associée à ce brûleur est annulée.

PROGRAMMATION DU MINUTEUR

Le minuteur est indiqué par le point situé en bas à droite de l'écran. Lorsque ce point est actif, cela signifie que le minuteur est sélectionné ou affiché. Pour sélectionner le minuteur, vous devez appuyer sur la **touche de réglage de la minuterie** jusqu'à ce que le point apparaisse dans le coin inférieur droit de l'écran. Si plusieurs brûleurs sont allumés, le mode minuteur s'active après la sélection du dernier brûleur actuellement allumé. Si aucun brûleur n'est allumé, il est activé par une simple pression sur la **touche de réglage de la minuterie**. Lorsque le temps programmé est atteint, une série de bips retentit pendant 10 secondes, mais aucun brûleur allumé n'est éteint.

ANNULATION DU MINUTEUR

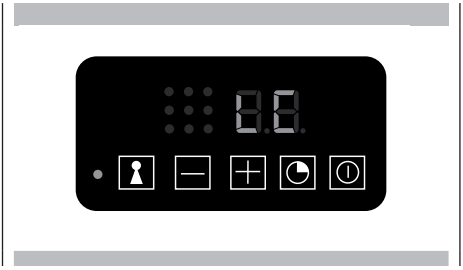
La même procédure s'applique que pour annuler la minuterie (voir paragraphe ci-dessus).

FONCTION COMFORT SWITCH OFF

La fonction « Comfort switch off » permet d'éteindre tous les brûleurs d'une simple pression de la **touche ON/OFF**. Toutes les minuteries programmées sont également annulées.

FONCTION DE VERROUILLAGE ENFANT

La fonction de verrouillage des touches n'est disponible que lorsqu'aucun brûleur n'est allumé ou en cours de rallumage. Pour activer le verrouillage des touches, vous devez **appuyez sur la touche de verrouillage enfant** pendant 3 secondes. Il en va de même pour la désactivation du verrouillage des touches. Lorsque le verrouillage des touches est activé, un bip retentit et la LED du verrouillage s'allume. « LC » apparaît à l'écran.



RÉTROÉCLAIRAGE DU BOUTON

Si le bouton n'est pas en position OFF et que le brûleur est éteint, le rétroéclairage du bouton clignotera pour indiquer que le bouton n'est pas en position OFF.

Si un brûleur est allumé sans programmation de minuterie, le rétroéclairage du bouton correspondant émet une lumière fixe.

Si un brûleur est allumé avec une programmation de minuterie, le rétroéclairage du bouton correspondant clignote.

Si un brûleur est programmé et que le compte à rebours se termine, le rétroéclairage du bouton correspondant continue de clignoter jusqu'à ce que le bouton soit tourné sur la position OFF.

Si un brûleur est éteint et que le bouton est en position OFF, le rétroéclairage de ce bouton clignotera pour indiquer la chaleur résiduelle jusqu'à ce que le brûleur refroidisse, après quoi le rétroéclairage s'éteindra complètement.

PAvant de toute opèration, débrancher l'appareil du reseau électrique. Pour assurer une longue vie á 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 vitre, acier et/ou émaillées doivent etre nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver ans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter 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 bruleûr et les chapeaux (pièces mobiles du bruleur) doivent etre frequemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever tout incrustation, ensuite ils doivent etre essuyés soigneusement, en controlant que tous les trous soient débouchés.

Nota: Le graissage eventuel des robinets doit etre faite par des spécialités, qui doivent etre appelés en cas d'anomalie de fonctionnement.
Controler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immediatement. 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 aerés suivant les dispositions des lois en vigueur.
La quantitè d'air nécéssaire à la combustion ne doit pas etre inférieure à 2.0 m^3/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 etre 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.

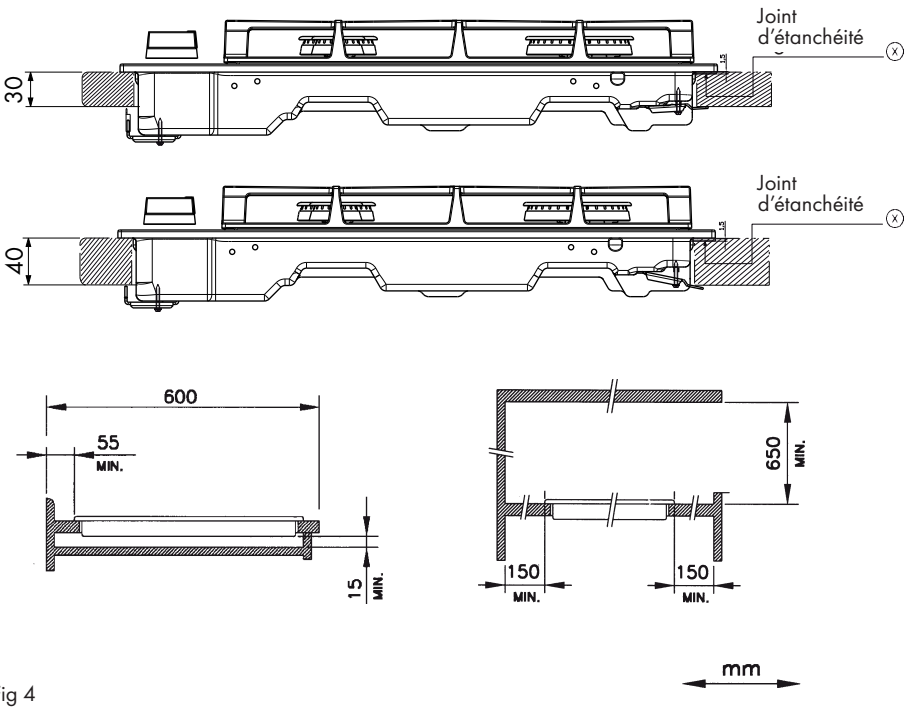


Fig 4

MOD : 60 CM INOX / VERRE / VITROCÉRAMIQUE

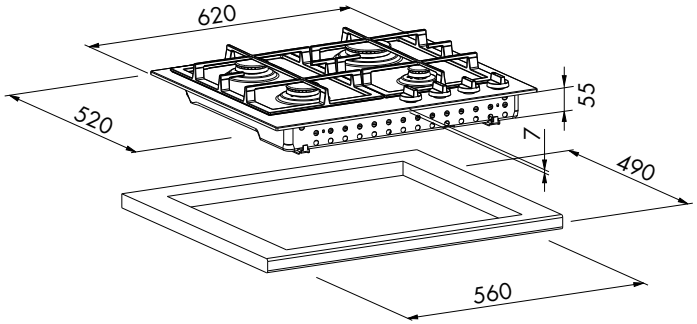


Fig 4a

MOD : 75 CM INOX

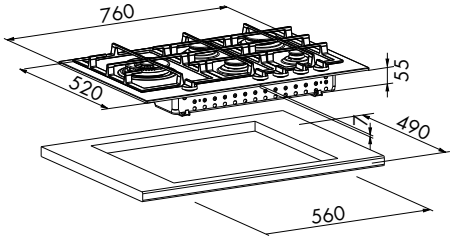


Fig 4b

MOD : 75 CM VERRE / VITROCÉRAMIQUE

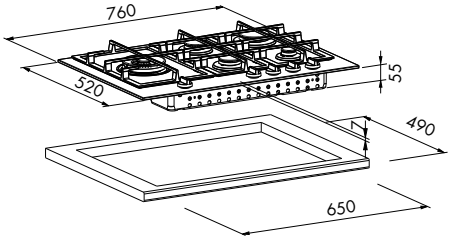


Fig 4c

MOD : 90 CM INOX / VERRE / VITROCÉRAMIQUE

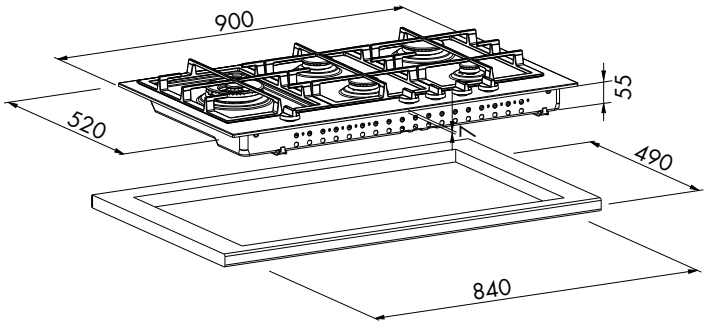


Fig 4d

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 reglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent".
Verifier 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 (meme flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.

NB: Quand l'installation est terminée, controler, avec une solution savonneuse, la parfaite etoncheité 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 donneés figurant sur la plaque pour déconnecterl'appareil en cas debesoin; 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 aprè la mise enplace 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.

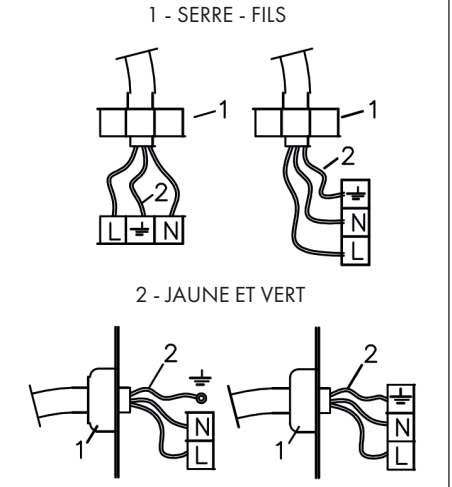


Fig 6

Adaptation à un différent type de gaz

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

- à la substitution des injecteurs (Fig. 7) avec ceux corréspondants 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.

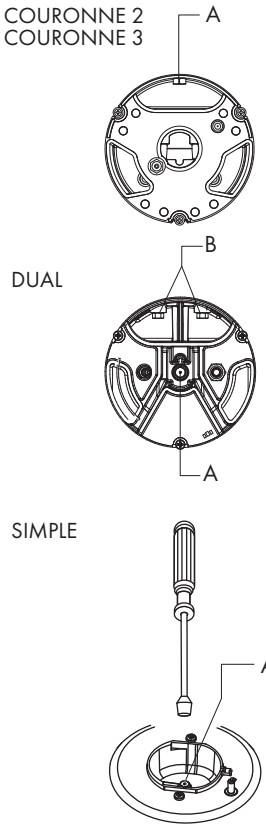


Fig 7

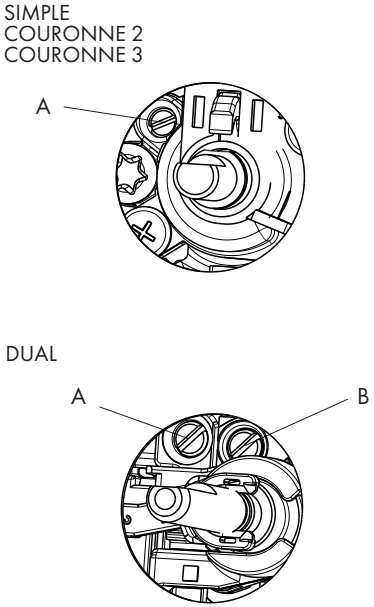
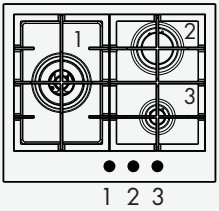
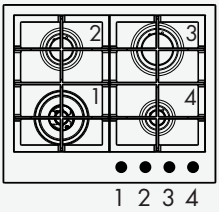
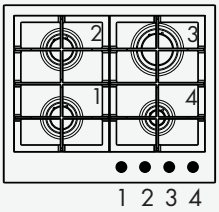
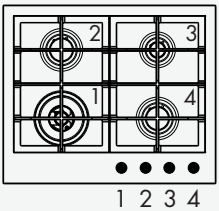
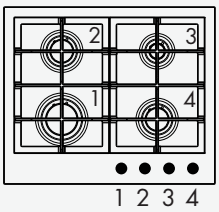
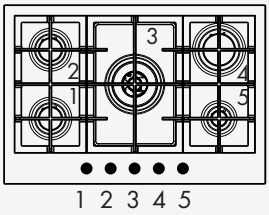
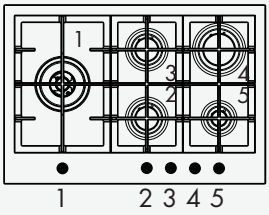
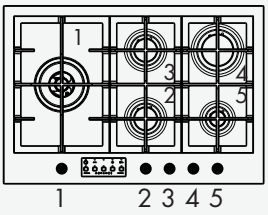
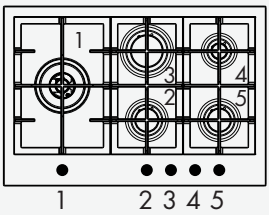
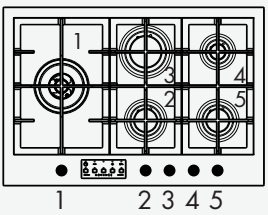
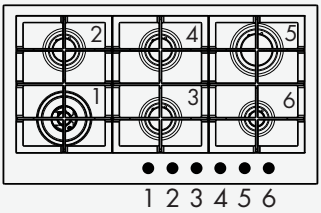
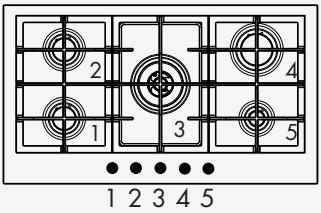
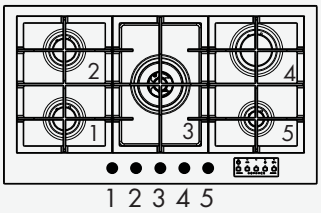
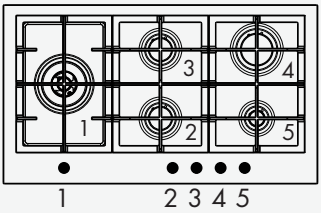
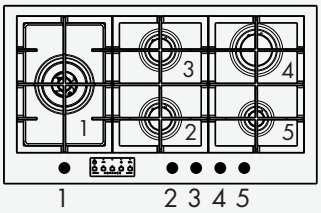
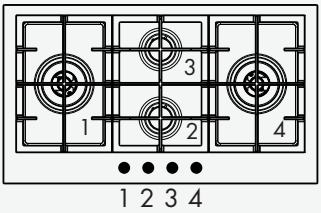
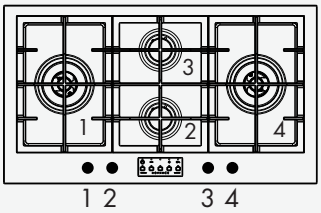
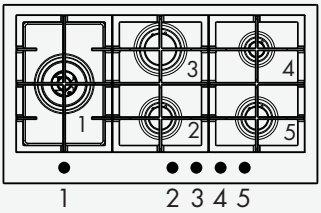
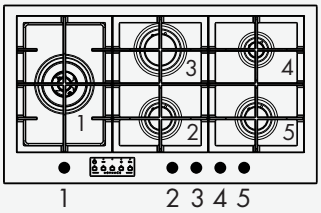


Fig 8

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

INDEX

	Seite
1 - Anweisungen für den Benutzer	**2**
Installation	2
Gebrauch	2
Timer (falls vorhanden)	3
2 - Anleitungen für den Installateur	**8**
Installation	8
Aufstellung	8
Gasanschluß	10
Elektroanschluß	10
Anpassung an einen anderen Gastyp	11
Eigenschaften der Anwender	12

⚠ WICHTING

Dieses produkt ist als haushaltsgerät gedacht. Für schaden an sachen oder personen, die auf falsche 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 beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem gerät spielen.

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 Tei.

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 Haupthahan der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

GAS

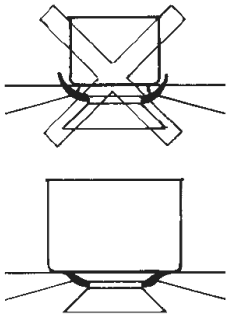


Abb. 1

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.

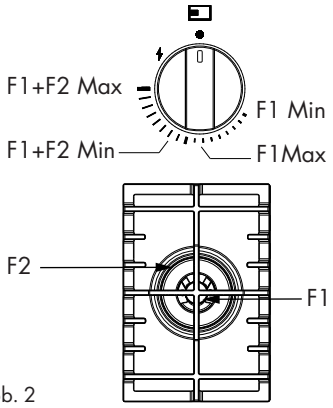


Abb. 2

WICHTING

- 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.1)

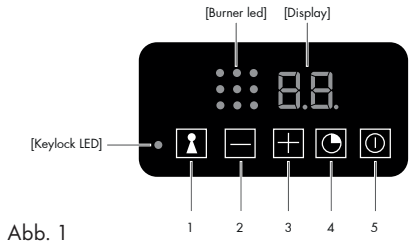


Abb. 1

1 =	Kinder-Tastensperre
2 =	Taste –
3 =	Taste +
4 =	Timer-Einstelltaste
5 =	ON/OFF-Taste
Brenner-LED	5 einzelne LEDs zur Anzeige der Anordnung oder des Status der Brenner
Tasten-sperre LED	Einzelne LED, die anzeigt, dass die Tastatur gesperrt ist (Kindersicherung)
Anzeige	zweistellig mit Punkten unten rechts

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 (vedi fig.2).

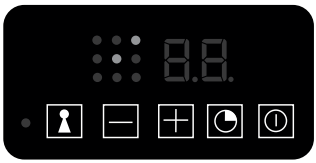


Abb. 2

Durch Drücken **der Timer-Einstelltaste** wechselt man von einem Brenner zum anderen. Wenn ein Brenner ausgewählt wird, blinkt auf dem Display „00“ (oder die verbleibende Zeit, falls zuvor programmiert). Wenn ein Brenner ausgewählt wird, blinkt die entsprechende **Brenner-LED** (siehe Abb. 3)..

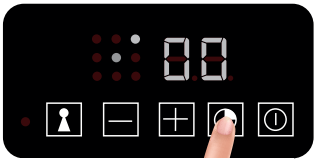


Abb. 3

Sobald der gewünschte Brenner ausgewählt ist, ändern die Tasten - und + den Wert des Timers in Minuten. Um die Zeit zu bestätigen, drücken Sie die Timer-Einstelltaste; daraufhin beginnt die Hintergrundbeleuchtung des Drehknopfs für diesen Brenner zu blinken, um anzuzeigen, dass der Timer für diesen Brenner aktiv ist. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich der Brenner automatisch aus und es ertönen 10 Sekunden lang eine Reihe von Pieptönen. Der Benutzer muss dann den Drehknopf auf „OFF“ drehen. Solange der Drehknopf nicht auf „OFF“ gedreht wird, blinkt die Hintergrundbeleuchtung des Drehknopfs weiterhin intermittierend. Sobald der Drehknopf auf „OFF“ gedreht wurde, beginnt die Hintergrundbeleuchtung zu pulsieren und der Buchstabe H für Restwärme erscheint auf dem Display. Wenn der Kochfeldbereich abgekühlt ist, erlischt die Hintergrundbeleuchtung vollständig und das H auf dem Display verschwindet.

LÖSCHEN DES TIMERS

Um einen Timer zu löschen, muss dessen Wert auf „00“ eingestellt werden. Dies kann auf zwei Weisen geschehen:

- Den Timer-Wert bis auf „00“ senken.
- Gleichzeitig die Tasten - und + drücken, wenn der Kochfeldbereich ausgewählt ist.

Dadurch wird der Timer-Wert direkt auf „00“ gesetzt.

ANZEIGE DES BRENNERSTATUS BEI PROGRAMMIERTER TIMERFUNKTION

Brennerstatus	Status der Brenner-Led	Anzeige auf dem Display
ON, programmierte und niedrigste verbleibende Zeit	Blinlen	Zeitwert in Minuten
ON und programmiert	ON	Zeitwert in Minuten
ON	Gedimmt	OFF
Timer beendet	Gedimmt und blinkend	„00“ wird blinkend angezeigt
Warten auf Abschalten	Gedimmt und blinkend	OFF
Zündung	OFF	OFF
OFF	OFF	OFF

ANZEIGE DES BRENNERSTATUS BEI PROGRAMMIERTER TIMERFUNKTION

Brennerstatus	Status der Brenner-Led	Anzeige auf dem Display
ON	Gedimmt	OFF
OFF	OFF	OFF
ON	Gedimmt	OFF
Warten auf Abschalten	Gedimmt und blinkend	OFF
Zündung	Gedimmt und blinkend	OFF
Restwärme	Gedimmt	„H“ angezeigt

ERNEUTES EINSCHALTEN DES KOCHFELDBEREICHS UND MANUELLES AUSSCHALTEN

Wenn der Timer eines Kochfelds programmiert ist und die Flamme erlischt, beginnt das erneute Einschalten. Das erneute Einschalten hat keinen Einfluss auf den Timer, der weiterhin normal läuft. Wenn das erneute Einschalten nicht erfolgreich ist, wechselt das Kochfeld in den Status „Warten auf Ausschalten" und sein Timer wird angehalten. Dies dient dazu, den Benutzer darüber zu informieren, zu welchem Zeitpunkt sich der Brenner ausgeschaltet hat; der Wert des Timers gibt an, wie viel Restzeit verblieb, als der Brenner ausgeschaltet wurde. Wenn der Benutzer einen Brenner manuell über den Drehknopf ausschaltet, wird der diesem Brenner zugewiesene Timer zurückgesetzt.

PROGRAMMIERUNG DES MINUTENZÄHLERS

Der Minutenzähler wird durch den Punkt unten rechts auf dem Display angezeigt. Wenn dieser Punkt aktiv ist, bedeutet dies, dass der Minutenzähler ausgewählt ist oder auf dem Display angezeigt wird. Um den Minutenzähler auszuwählen, muss die **Timer-Einstelltaste** gedrückt werden, bis der Punkt unten rechts auf dem Display erscheint. Sind mehrere Brenner eingeschaltet, wird der Minutenzähler-Modus aktiviert, nachdem der zuletzt eingeschaltete Brenner ausgewählt wurde. Ist hingegen kein Brenner eingeschaltet, wird er durch einmaliges Drücken der **Timer-Einstelltaste** aktiviert. Bei Erreichen der eingestellten Zeit ertönen über eine Dauer von 10 Sekunden Pieptöne, jedoch wird kein eingeschalteter Brenner ausgeschaltet.

LÖSCHEN DES MINUTENZÄHLERS

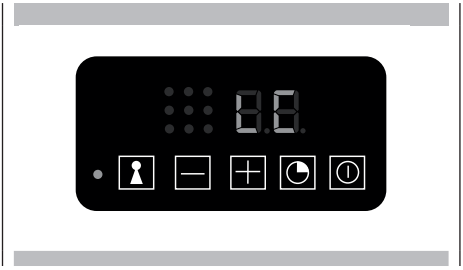
Es gilt das gleiche Verfahren wie beim Löschen des Timers (siehe obigen Absatz).

FUNKTION „COMFORT ABSCHALTUNG"

Die Funktion „Comfort Abschaltung" ermöglicht es, alle Brenner mit einem einzigen Druck auf die **ON/OFF-Taste** auszuschalten. Zudem werden alle eingestellten Timer zurückgesetzt.

KINDERSICHERUNGS-FUNKTION

Die Tastensperre-Funktion ist nur verfügbar, wenn kein Brenner eingeschaltet ist oder sich im Wiederzündvorgang befindet. Um die Tastensperre zu aktivieren, **muss die Kindersicherungstaste** 3 Sekunden lang gedrückt werden. Das Gleiche gilt für die Deaktivierung der Tastensperre. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, ertönt ein Signalton und die Tastensperre-LED leuchtet auf. Auf dem Display wird „LC" angezeigt.



HINTERGRUNDBELEUCHTUNG DER DREHKNÖPFE

Steht der Drehknopf nicht auf OFF und der Brenner ust ausgeschaltet, blinkt die Hintergrundbeleuchtung des Drehknopfs, um darauf hinzuweisen, dass der Drehknopf nicht auf OFF steht.

Ist ein Brenner ohne Timer-Programmierung eingeschaltet, leuchtet die Hintergrundbeleuchtung des entsprechenden Drehknopfs durchgehend.

Ist ein Brenner mit Timer-Programmierung eingeschaltet, blinkt die Hintergrundbeleuchtung des entsprechenden Drehknopfs.

Ist ein Brenner programmiert und der Countdown beendet, blinkt die Hintergrundbeleuchtung des entsprechenden Drehknopfs so lange weiter, bis der Drehknopf auf OFF gestellt wird.

Wird ein Brenner ausgeschaltet und steht der Drehknopf auf OFF, pulsiert die Hintergrundbeleuchtung des entsprechenden Drehknopfs, um die Restwärme anzuzeigen, bis der Brenner abgekühlt ist; danach erlischt die Hintergrundbeleuchtung vollständig.

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 ausgefürt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen. Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m^3/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.

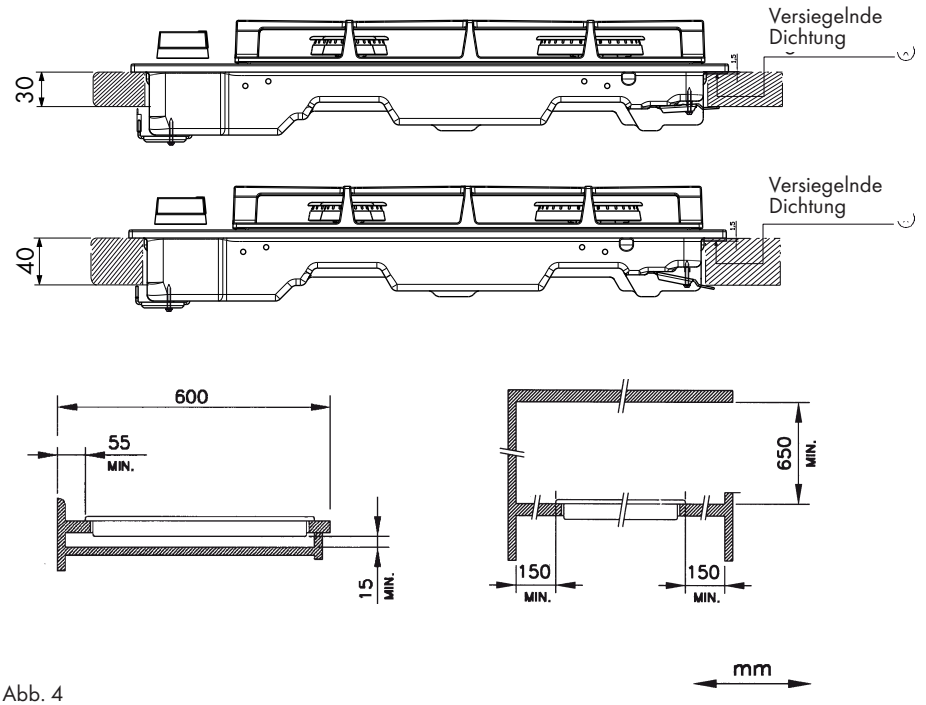


Abb. 4

MOD: 60 CM EDELSTAHL/ GLAS/ GLASKERAMIK

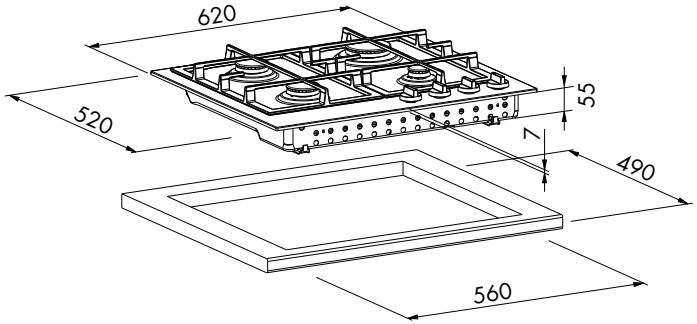


Abb. 4a

MOD: 75 CM EDELSTAHL

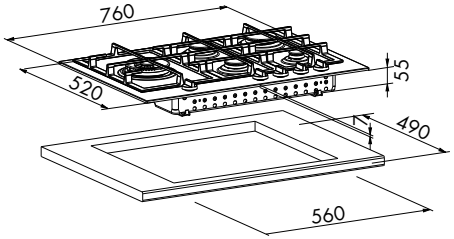


Abb. 4b

MOD: 75 CM GLAS/ GLASKERAMIK

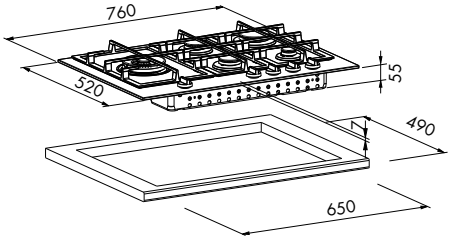


Abb. 4c

MOD: 90 CM EDELSTAHL/ GLAS/ GLASKERAMIK

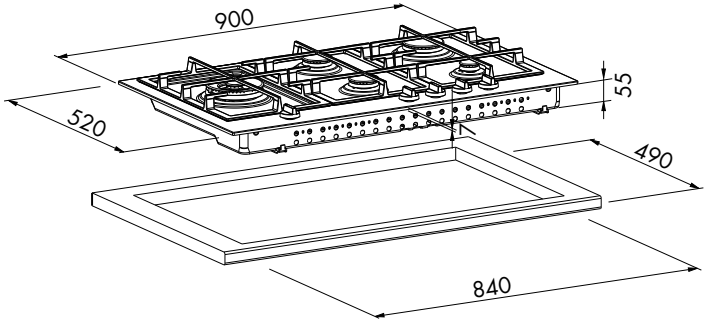


Abb. 4d

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.



Abb. 5

Elektroanschluß

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

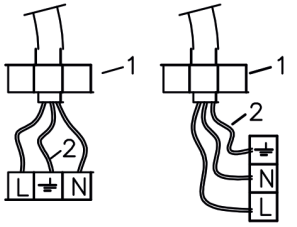
- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschilds an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;
- ob die Anlage selbst nach den gesetzlichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.

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.

1 - KABELKLEMME



2 - DAS GELB / GRUNE

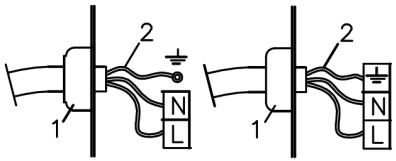


Abb. 6

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.

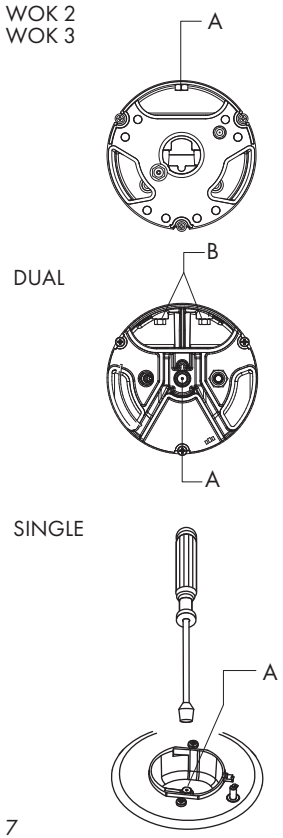


Abb. 7

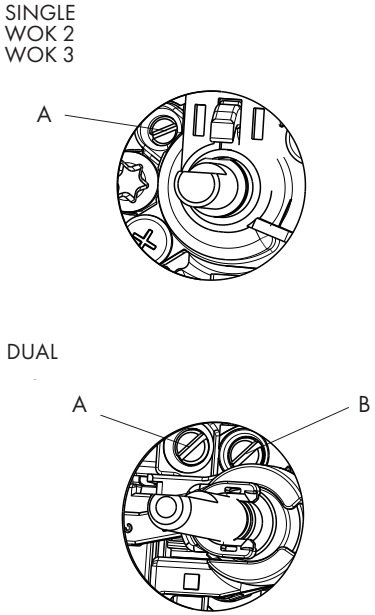
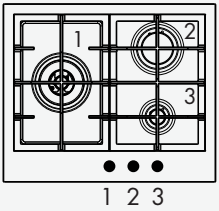
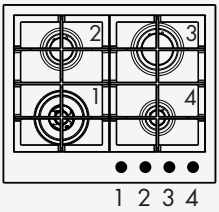
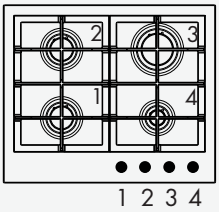
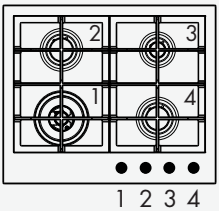
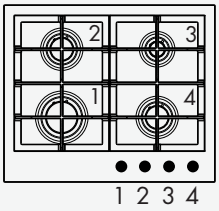
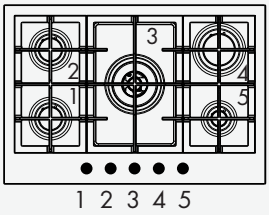
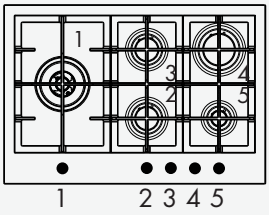
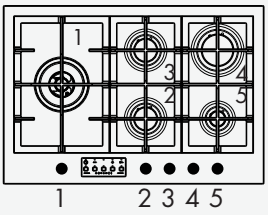
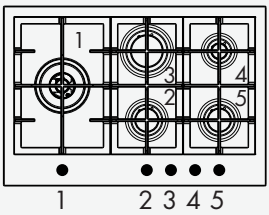
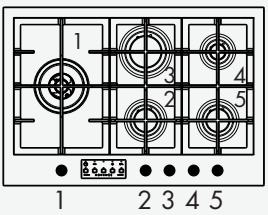
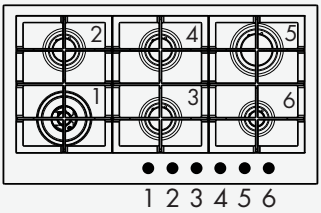
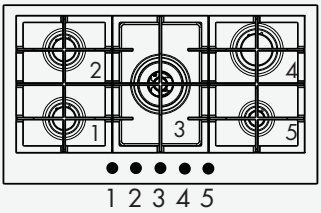
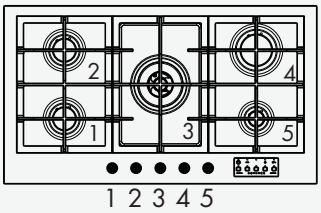
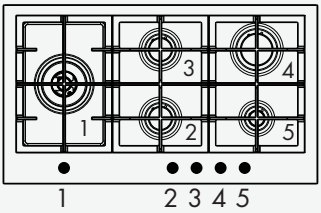
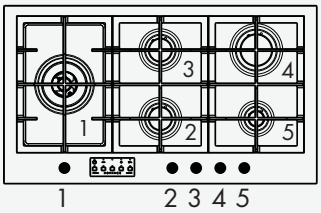
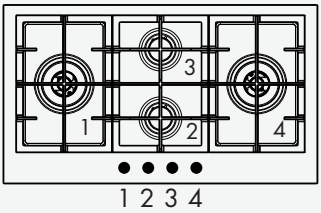
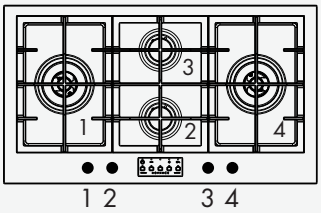
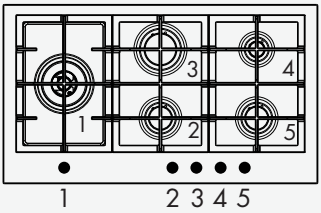
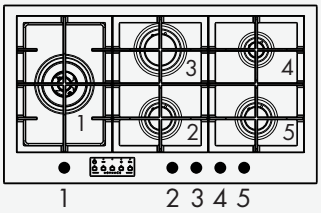


Abb. 8

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	l/h
			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	4000 W	381	
				71			
Flüssiggas	G30/G31	28-30/37	Schnell	87	3000 W	218	g/h
			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	4000 W	291	
				46			
Natürliches Gas	G25.3	25	Schnell	130	3000 W	325	l/h
			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	4000 W	434	
				71			
Stadtgas	G110	8	Schnell	320	3000 W	681	l/h
			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	4000 W	907	
				130			

Mod: 60 cm		
Standard		
		1: W3 / W2 / Dual 2: Schnell 3: Hilfsbrenner
		1: W3 / W2 / Dual 2: Halbschnell 3: Schnell 4: Hilfsbrenner
		1: Halbschnell 2: Halbschnell 3: Schnell 4: Hilfsbrenner
		1: W3 / W2 / Dual 2: Halbschnell 3: Hilfsbrenner 4: Halbschnell
		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

INDICE **pág**

1 -	**Instrucciones para el usuario**	**2**
	Instalación	2
	Utilización	2
	Timer (si está presente)	3
2 -	**Instrucciones para el instalador**	**8**
	Instalación	8
	Colocación	8
	Conexión gas	10
	Conexión eléctrica	10
	Adaptación a un tipo diferente de gas	11
	Características utilizadores	12

⚠ 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.

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 termoeléctrica 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

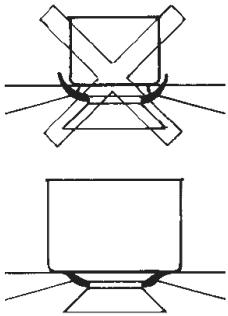


Fig 1

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.

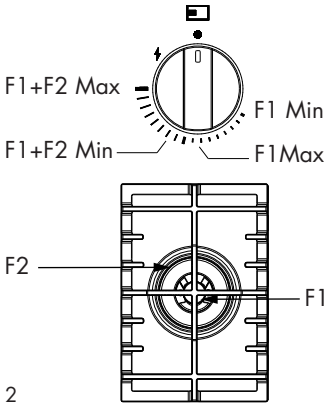


Fig 2

IMPORTANTE

- la utilización del aparato produce calor y humedad enla 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 avvione 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.1)

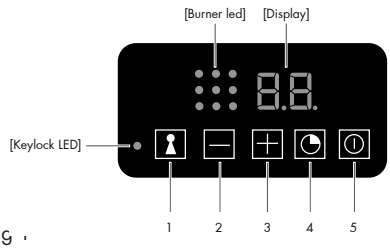


Fig .

1 =	Tecla de bloqueo infantil
2 =	Botón –
3 =	Botón +
4 =	tecla de ajuste del temporizador
5 =	Botón ON/OFF
Led del quemador	5 LED individuales para indicar la disposición o el estado de los quemadores
Led bloqueo de teclas	LED individual que indica que el teclado está bloqueado (bloqueo infantil)
Display	de dos dígitos con los puntos en la parte inferior derecha

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 (véase fig.2).

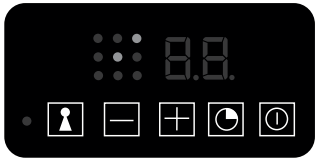


Fig 2

Al pulsar la **tecla de ajuste del temporizador** se pasa de un quemador al otro. Cuando se selecciona un quemador, en el display parpadea "00" (o el tiempo restante, si se ha programado antes). Cuando se selecciona un quemador, el **led correspondiente al quemador** parpadea (véase fig. 3).

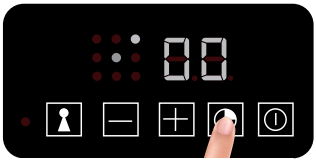


Fig 3

Una vez seleccionado el quemador deseado, las teclas - y + modifican el valor del temporizador en minutos. Para confirmar el tiempo, pulse la tecla de ajuste del temporizador, en ese momento, la retroiluminación del pomo correspondiente a ese quemador comienza a parpadear, indicando que el temporizador está activo en dicho quemador. Al finalizar la cuenta atrás, el quemador se apaga automáticamente y se emite una serie de pitidos durante 10 segundos. Por lo tanto, el usuario deberá girar el pomo hasta la posición OFF. Mientras no se gire el pomo hasta la posición OFF, la retroiluminación del pomo seguirá parpadeando de forma intermitente. Una vez girado el pomo hasta la posición OFF, la retroiluminación comenzará a pulsar y la letra H de calor residual, aparecerá en el display. Cuando el quemador se haya enfriado, la retroiluminación se apagará por completo y la H del display desaparecerá.

CANCELACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Para cancelar un temporizador, es necesario ajustar su valor a "00". Esto se puede hacer de dos maneras:

- Reducir el valor del temporizador hasta alcanzar "00".
- Pulse simultáneamente las teclas - y + cuando el quemador esté seleccionado.

Esta operación ajusta directamente el valor del temporizador a "00".

INDICACIÓN DEL ESTADO DE LOS QUEMADORES CUANDO HAY UN TEMPORIZADOR PROGRAMADO

Estado del quemador	Estado del led del quemador	Indicación en el display
ON, programado y con el menor tiempo restante	Parpadeante	Valor del tiempo en minutos
ON y programado	ON	Valor del tiempo en minutos
ON	Atenuado	OFF
Temporizador finalizado	Atenuado y parpadeante	"00" mostrado parpadeante
En espera de apagado	Atenuado y parpadeante	OFF
Encendido	OFF	OFF
OFF	OFF	OFF

INDICACIÓN DEL ESTADO DE LOS QUEMADORES CUANDO HAY UN TEMPORIZADOR PROGRAMADO

Estado del quemador	Estado del led del quemador	Indicación en el display
ON	Atenuado	OFF
OFF	OFF	OFF
ON	Atenuado	OFF
En espera de apagado	Atenuado y parpadeante	OFF
Encendido	Atenuado y parpadeante	OFF
Calor residuo	Atenuado	"H" mostrado

REENCENDIDO DEL QUEMADOR Y APAGADO MANUAL

Cuando el temporizador de un quemador está programado y la llama se apaga, comienza el proceso de reencendido. El proceso de reencendido no modifica el temporizador, que continúa funcionando normalmente. Si el reencendido no tiene éxito, el quemador pasa al estado "en espera de apagado" y su temporizador se pone en pausa. Esto sirve para informar al usuario del momento en que se apagó el quemador; el valor del temporizador indica cuál era el tiempo restante cuando el quemador se apagó. Cuando el usuario apaga manualmente un quemador con el pomo, el temporizador asignado a dicho quemador se cancela.

PROGRAMACIÓN DEL CONTADOR DE MINUTOS

El contador de minutos se indica mediante el punto situado en la parte inferior derecha del display. Cuando este punto está activo, significa que el contador de minutos está seleccionado o se muestra en el display. Para seleccionar el contador de minutos, es necesario pulsar la **tecla de ajuste del temporizados** hasta que aparezca el punto en la parte inferior derecha del display. Si hay varios quemadores encendidos, el modo temporizador se activa después de seleccionar el último quemador que esté encendido en ese momento. En cambio, si no hay ningún quemador encendido, se activa con una sola presión de la **tecla de ajuste del temporizador**. Al alcanzar el tiempo programado, se emite una serie de pitidos durante 10 segundos, pero ningún quemador encendido se apaga.

CANCELACIÓN DEL CONTADOR DE MINUTOS

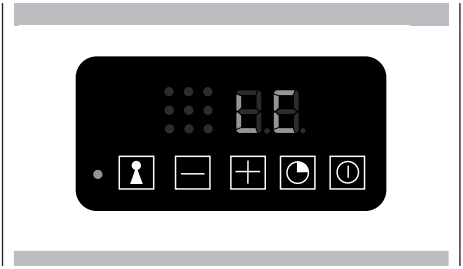
Se aplica el mismo procedimiento que para la cancelación del temporizador (véase el apartado anterior).

FUNCIÓN COMFORT SWITCH OFF

La función "Comfort switch off" permite apagar todos los quemadores con una sola presión de la **tecla ON/OFF**. Además, se cancelan todos los temporizadores programados.

FUNCIÓN BLOQUEO INFANTIL

La función Bloqueo de teclas está disponible únicamente cuando ningún quemador está encendido ni en fase de reencendido. Para activar el bloqueo de teclas, es necesario **pulsar la tecla de bloqueo infantil** durante 3 segundos. Lo mismo se aplica para desactivar el bloqueo de teclas. Cuando se activa el bloqueo de teclas, se emite un pitido y se enciende el led bloqueo de teclas. "LC" se muestra en el display.



RETROILUMINACIÓN POMOS

Si el pomo no está en la posición OFF y el quemador está apagado, la retroiluminación del pomo parpadea para indicar que el mismo no se encuentra en la posición OFF.

Si un quemador está encendido sin programación del temporizador, la retroiluminación del pomo correspondiente emite una luz fija.

Si un quemador está encendido con el temporizador programado, la retroiluminación del pomo correspondiente parpadea.

Si un quemador está programado y finaliza la cuenta atrás, la retroiluminación del pomo correspondiente continúa parpadeando hasta que se gira el mismo hasta la posición OFF.

Si un quemador se apaga y el pomo está en la posición OFF, la retroiluminación del pomo correspondiente parpadea para indicar la presencia de calor residual hasta que el quemador se enfría, en ese momento, la retroiluminación se apaga por completo.

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 substancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)
- los rompellamas y las tapaderas (partes movibles 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 LIMPIA- DORES 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 m^3/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 perimetro del agujero del empotrado.

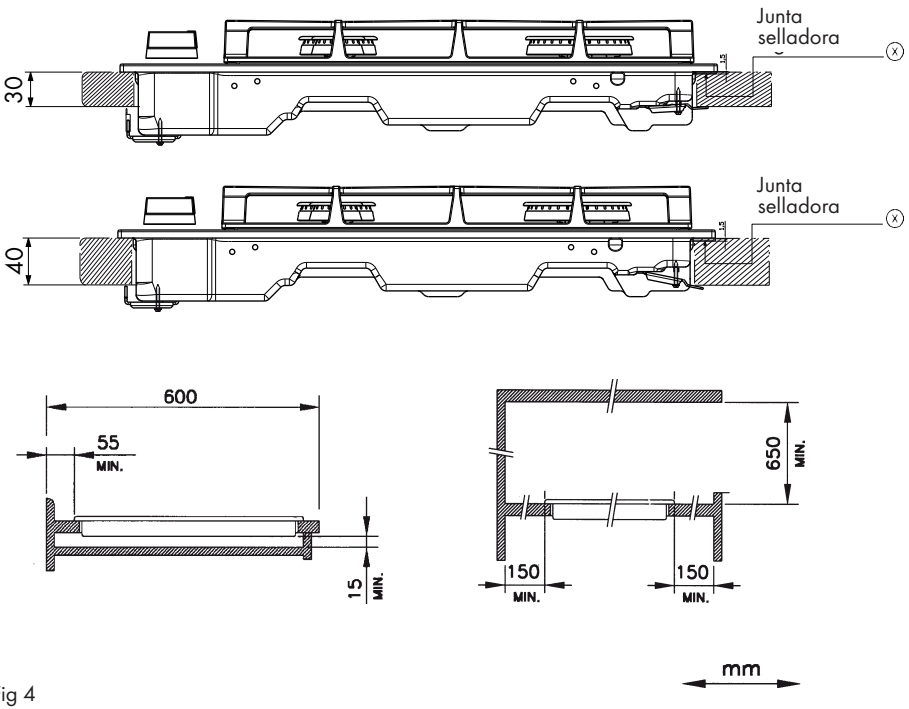


Fig 4

MOD: 60 CM INOX / VITRO / VITROCERÁMICA

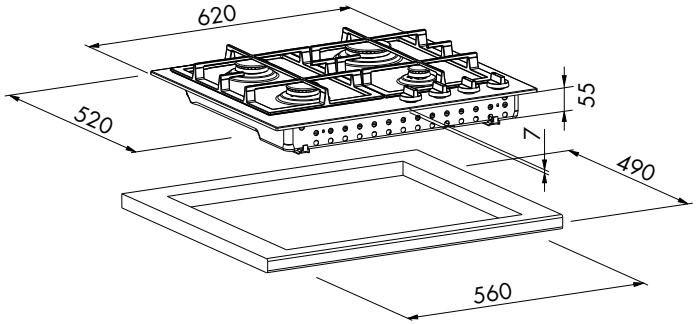


Fig 4a

MOD: 75 CM INOX

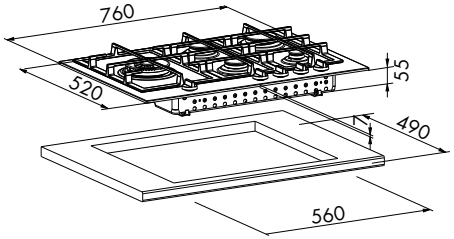


Fig 4b

MOD: 75 CM VITRO / VITROCERÁMICA

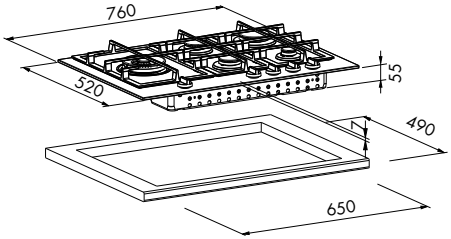


Fig 4c

MOD: 90 CM INOX / VITRO / VITROCERÁMICA

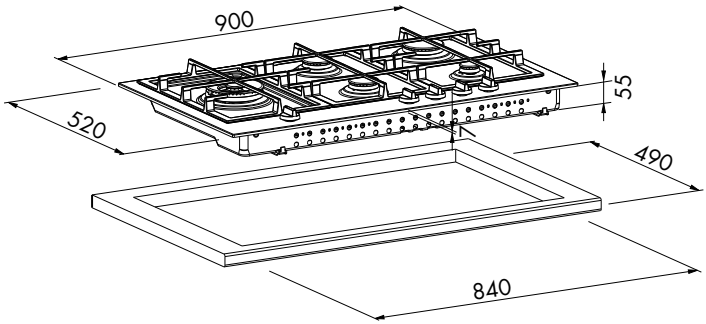


Fig 4d

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 solicitaciones 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.



Fig 5

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 losc ontactos 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.

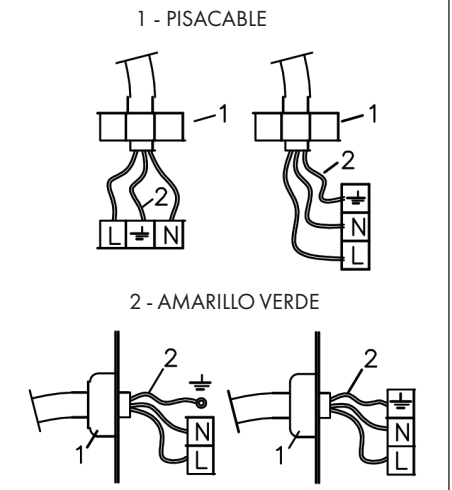


Fig 6

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.

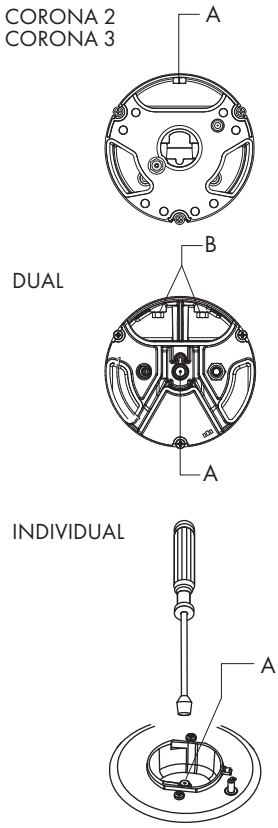


Fig 7

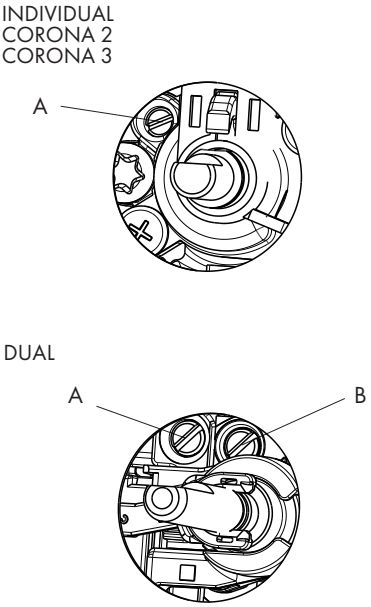
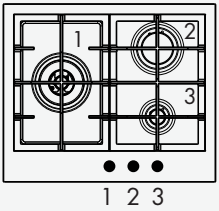
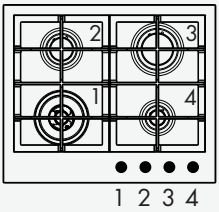
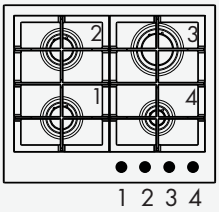
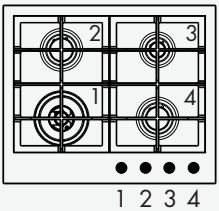
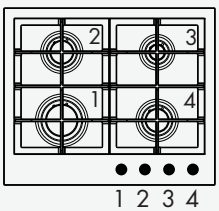
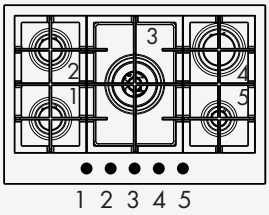
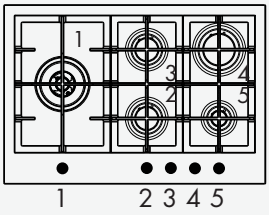
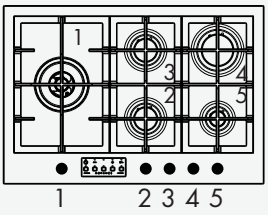
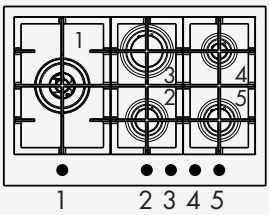
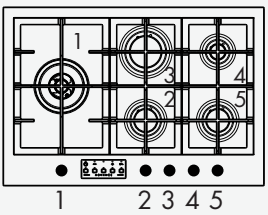
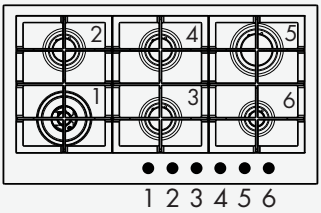
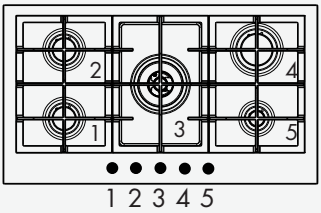
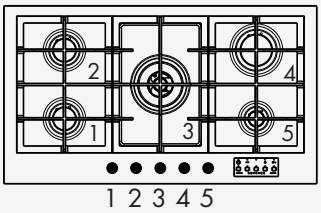
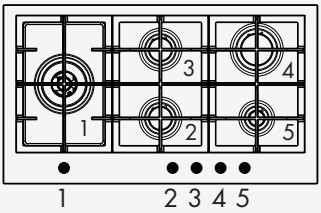
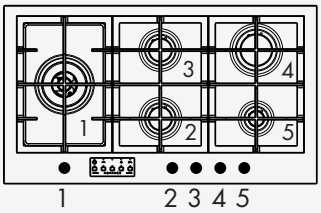
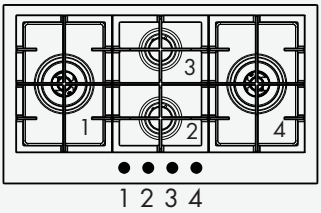
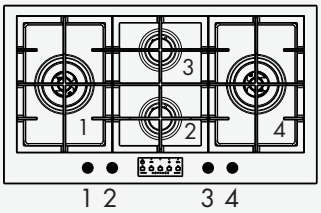
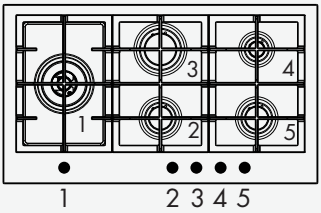
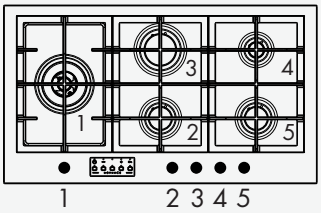


Fig 8

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	l/h
			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	g/h
			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	l/h
			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	l/h
			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		
		1: C3 / C2 / Dual 2: Rápido 3: Auxiliar
		1: C3 / C2 / Dual 2: Semirápido 3: Rápido 4: Auxiliar
		1: Semirápido 2: Semirápido 3: Rápido 4: Auxiliar
		1: C3 / C2 / Dual 2: Semirápido 3: Auxiliar 4: Semirápido
		1: Rápido 2: Semirápido 3: Auxiliar 4: Semirápido

Mod: 75 cm		
Estándar	**con Temporizador**	
		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. Rápido 4: Auxiliar 5: Semirápido

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

INDEX page

1 -	**Instructies voor de gebruiker**	**2**
	Installatie	2
	Gebruik	2
	Timer (indien aanwezig)	3
2 -	**Instructies voor de installateur**	**8**
	Installatie	8
	Plaatsing	8
	Gasaansluiting	10
	Elektrische aansluiting	10
	Geschikt voor verschillende soorten gas	11
	Kenmerken gebruikers	12

⚠ BELANGRIJK

Dit produkt is als huishoudelijk apparaat gedacht. Voorbeschadigingen aan spullen of personen die 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 inbegrip 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.

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 in.

De hierbij ontstane vonk zal de desbetrefende 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.

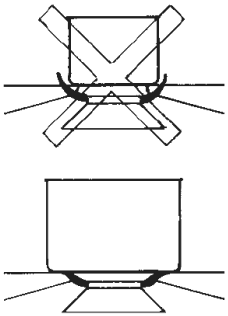
Op de modellen met een thermo-elektrische veiligheid kan u de vuren aansteken zoals in de diverse voorgaande gevallen is uitgelegd: houd de knop ongeveer 3/5 seconden in de maximale stand ingedrukt.Wanneer men de knop loslaat, moet men zich ervan verzekeren, dat de vlam aan blijft.

Nota: 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 beeindiging 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.

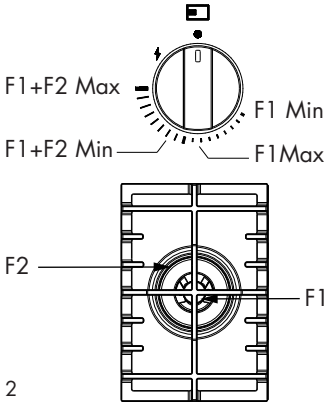


Fig 2

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.

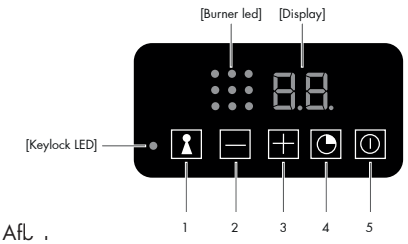
GAS PROTEKT

- 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) (fig.1)



Afb. 1

1 =	toets voor kinderslot
2 =	Toets –
3 =	Toets +
4 =	toets voor timerinstelling
5 =	AAN/UIT-toets
Burner led	5 afzonderlijke leds die de plaatsing of de status van de branders aangeven
Keylock led	Eén led die aangeeft dat de toetsen zijn vergrendeld (kinderslot)
Display	tweecijferig, met punten rechtsonder

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.

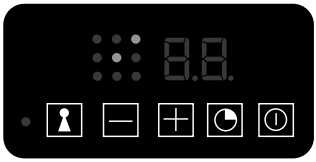


Fig 2

Door op de **toets voor timerinstelling** te drukken, wordt van de ene brander naar de andere geschakeld. Wanneer een brander wordt geselecteerd, knippert “00” op het display (of de resterende tijd, als deze eerder is geprogrammeerd). Wanneer een brander wordt geselecteerd, knippert de bijbehorende **burner led** (zie afb. 3).

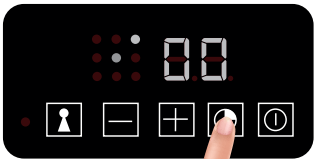


Fig 3

Zodra de gewenste brander is geselecteerd, wijzigen de toetsen - en + de timerwaarde in minuten. Druk om de tijd te bevestigen op de toets voor timerinstelling; daarna begint de achtergrondverlichting van de bedieningsknop van die brander te knipperen om aan te geven dat de timer voor die brander actief is. Aan het einde van het aftellen wordt de brander automatisch uitgeschakeld en klinkt gedurende 10 seconden een reeks pieptonen. De gebruiker moet de bedieningsknop vervolgens in de stand UIT draaien. Zolang de bedieningsknop niet in de stand UIT wordt gedraaid, blijft de achtergrondverlichting van de knop met tussenpozen knipperen. Zodra de bedieningsknop in de stand UIT is gedraaid, gaat de achtergrondverlichting pulseren en verschijnt de letter H voor restwarmte op het display. Wanneer de brander is afgekoeld, gaat de achtergrondverlichting volledig uit en verdwijnt de H van het display.

TIMER ANNULEREN

Om een timer te annuleren, moet de waarde ervan op “00” worden ingesteld. Dit kan op twee manieren:

- Verlaag de timerwaarde totdat “00” wordt bereikt.
- Druk tegelijkertijd op de toetsen - en + wanneer de brander is geselecteerd.

Met deze handeling wordt de timerwaarde direct op “00” gezet.

WEERGAVE VAN DE STATUS VAN DE BRANDERS WANNEER EEN TIMER IS GEPROGRAMMEERD

Status van de brander	Status van de burner led	Weergave op het display
AAN, geprogrammeerd en met de kortste resterende tijd	Knipperend	Tijdwaarde in minuten
AAN en geprogrammeerd	AAN	Tijdwaarde in minuten
AAN	Gedimd	UIT
Timer afgelopen	Gedimd en knipperend	“00” knipperend weergegeven
Wacht op uitschakeling	Gedimd en knipperend	UIT
Ontsteking	UIT	UIT
UIT	UIT	UIT

WEERGAVE VAN DE STATUS VAN DE BRANDERS WANNEER EEN TIMER IS GEPROGRAMMEERD

Status van de brander	Status van de burner led	Weergave op het display
AAN	Gedimd	UIT
UIT	UIT	UIT
AAN	Gedimd	UIT
Wacht op uitschakeling	Gedimd en knipperend	UIT
Ontsteking	Gedimd en knipperend	UIT
Restwarmte	Gedimd	“H” weergegeven

HERONTSTEKING VAN DE BRANDER EN HANDMATIG UITSCHAKELEN

Wanneer de timer van een brander is geprogrammeerd en de vlam dooft, start het herontstekingsproces. Het herontstekingsproces wijzigt de timer niet; deze blijft normaal doorlopen. Als de herontsteking mislukt, gaat de brander naar de status "wacht op uitschakeling" en wordt de bijbehorende timer gepauzeerd. Dit dient om de gebruiker te informeren op welk moment de brander is uitgegaan; de timerwaarde geeft aan hoeveel tijd er resteerde toen de brander stopte. Wanneer de gebruiker een brander handmatig met de bedieningsknop uitschakelt, wordt de timer die aan die brander is toegewezen geannuleerd.

KOOKWEKKER PROGRAMMEREN

De kookwekker wordt aangeduid door het punt rechtsonder op het display. Wanneer dit punt actief is, betekent dit dat de kookwekker is geselecteerd of op het display wordt weergegeven. Om de kookwekker te selecteren, moet op de toets **voor timerinstelling worden** gedrukt totdat het punt rechtsonder op het display verschijnt. Als er meerdere branders aan staan, wordt de kookwekkermodus geactiveerd nadat de laatste op dat moment ingeschakelde brander is geselecteerd. Als er daarentegen geen enkele brander aan staat, wordt deze geactiveerd met één druk op de **toets voor timerinstelling**. Zodra de ingestelde tijd is bereikt, klinkt gedurende 10 seconden een reeks pieptonen, maar wordt er geen enkele ingeschakelde brander uitgeschakeld.

KOOKWEKKER ANNULEREN

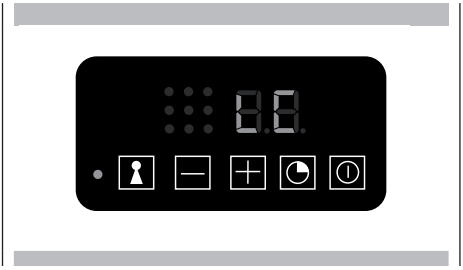
Hiervoor geldt dezelfde procedure als voor het annuleren van de timer (zie bovenstaande paragraaf).

FUNCTIE COMFORT SWITCH OFF

Met de functie "Comfort switch off" kunnen alle branders met één druk op de **AAN/UIT-toets** worden uitgeschakeld. Bovendien worden alle ingestelde timers geannuleerd.

FUNCTIE KINDERSLOT

De Keylock-functie is alleen beschikbaar wanneer er geen enkele brander aan staat of bezig is met herontsteking. Om de toetsvergrendeling te activeren, moet de **toets voor kinderslot** 3 seconden ingedrukt worden gehouden. Hetzelfde geldt voor het uitschakelen van de toetsvergrendeling. Wanneer de toetsvergrendeling is geactiveerd, klinkt er een pieptoon en gaat de Keylock led branden. Op het display wordt "LC" weergegeven.



ACHTERGRONDVERLICHTING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

Als de bedieningsknop niet in de stand UIT staat en de brander uit is, knippert de achtergrondverlichting van de knop om te melden dat de knop zich niet in de stand UIT bevindt.

Als een brander aan staat zonder geprogrammeerde timer, brandt de achtergrondverlichting van de bijbehorende bedieningsknop continu.

Als een brander aan staat met geprogrammeerde timer, knippert de achtergrondverlichting van de bijbehorende bedieningsknop.

Als een brander is geprogrammeerd en het aftellen eindigt, blijft de achtergrondverlichting van de bijbehorende bedieningsknop knipperen totdat de knop in de stand UIT wordt gezet.

Als een brander wordt uitgeschakeld en de bedieningsknop in de stand UIT staat, pulseert de achtergrondverlichting van de bijbehorende bedieningsknop om de restwarmte aan te geven totdat de brander is afgekoeld; op dat moment gaat de achtergrondverlichting volledig uit.

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 produkten (commercieel verkrijgbaar). Vermijdt produkten 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 geblokeerd 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

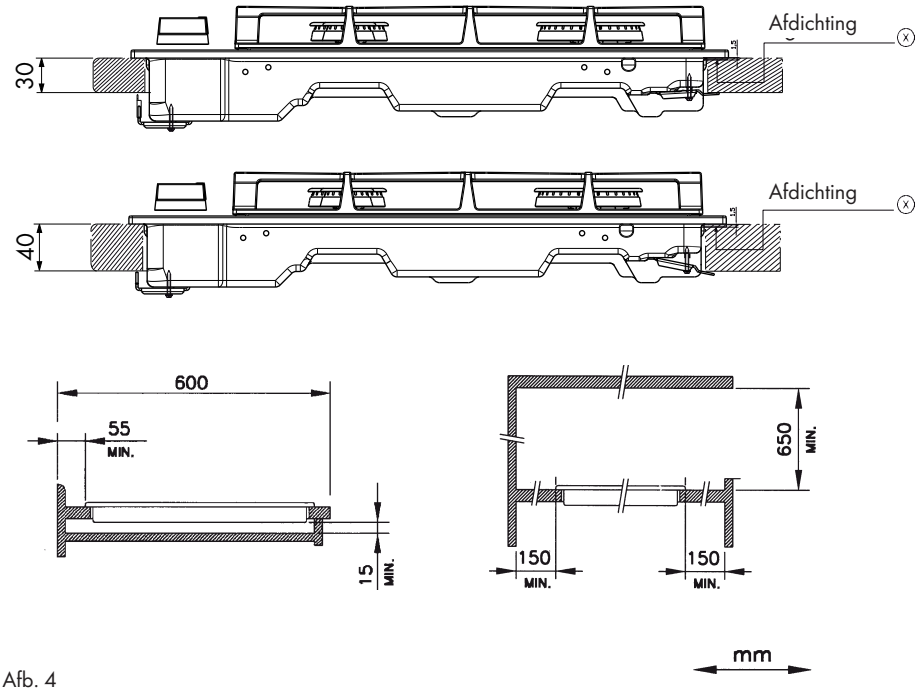
Installatie

Dit apparaat is niet voorzien van een afvoermogelijkheid voor de verbrandingsprodukten. 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 geinstalleerd 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.

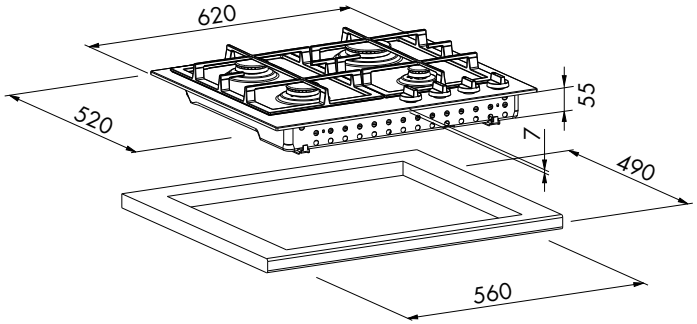
Plaatsing

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



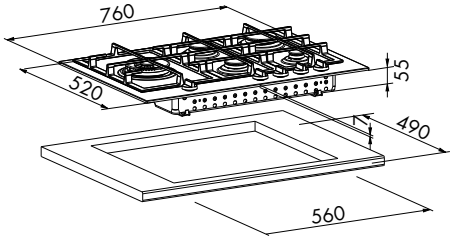
Afb. 4

MOD: 60 CM RVS / GLAS / GLASKERAMIEK



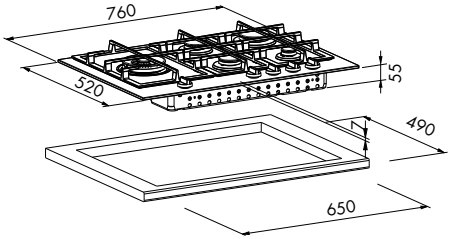
Afb. 4a

MOD: 75 CM RVS



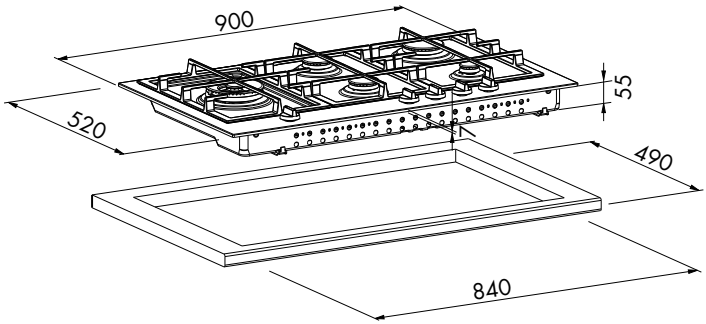
Afb. 4b

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 beeindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.



Afb. 5

Elektrische aansluiting

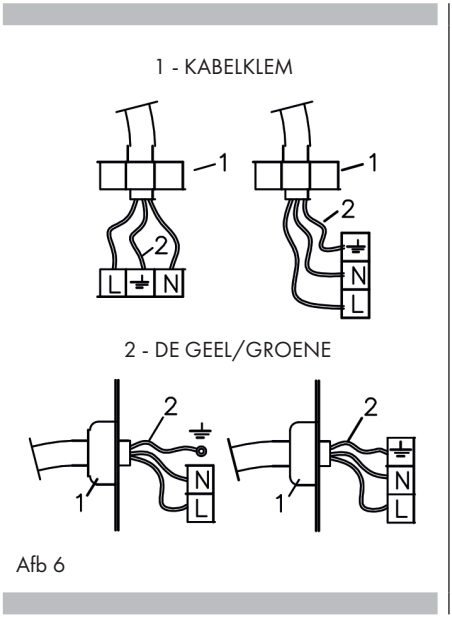
(Afb. 6) Controleer voorafgaand aan de aansluiting van de elektriciteit of:

- de kenmerken van het elektriciteitsnet overeenkomen met de aanduidingen van het typeplaatje aangebracht op de onderkant van de plaat;
- at 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 werktemperatuur, 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 rechtstreekseaansluiting 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 schakelaarmoet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geinstalleerd 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.

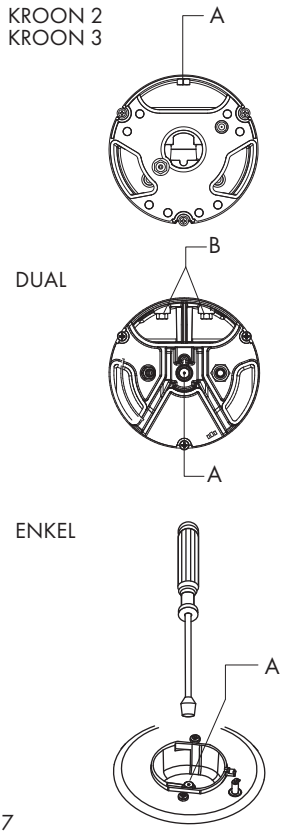


Afb 6

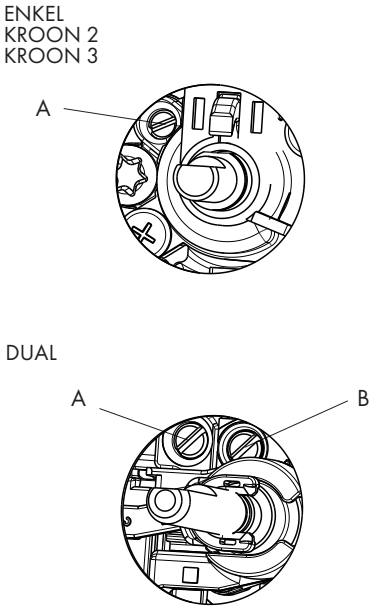
Aanpassing aan andere soorten gas

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

- e 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/propaan) volledig dicht.

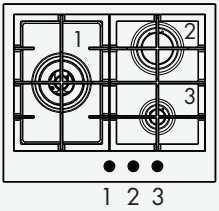
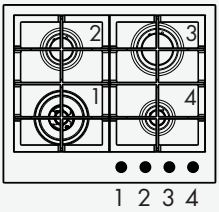
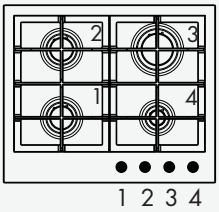
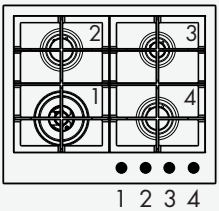
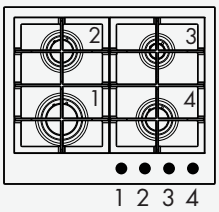


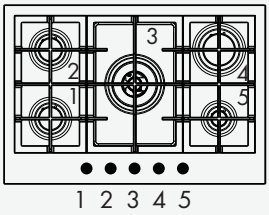
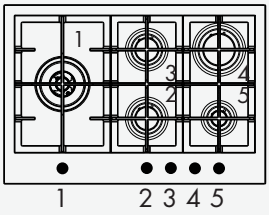
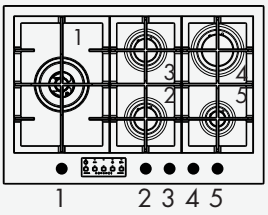
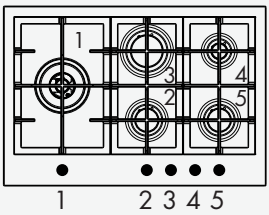
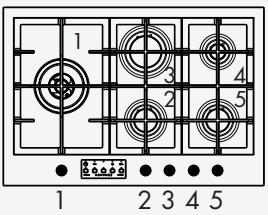
Afb. 7

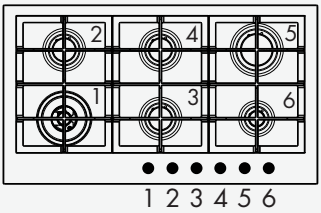
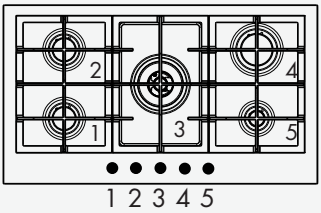
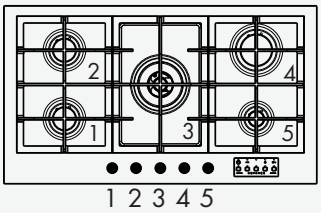
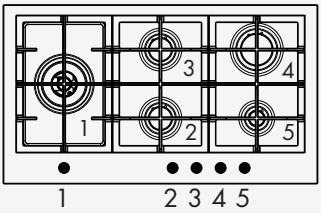
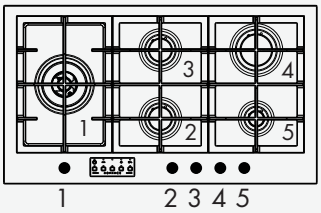
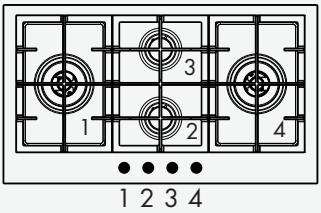
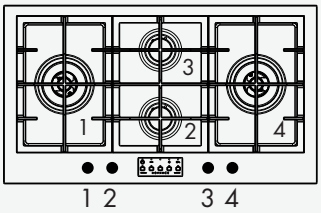
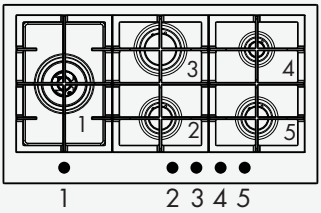
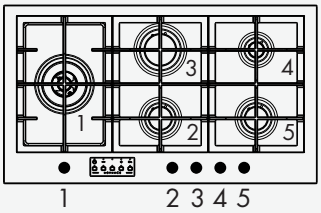


Afb. 8

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	l/h
			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	g/h
			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	l/h
			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	l/h
			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		
Standard		
		1: K3 / K2 / Dual 2: Snel 3: Hulp
		1: K3 / K2 / Dual 2: Semisnel 3: Snel 4: Hulp
		1: Semisnel 2: Semisnel 3: Snel 4: Hulp
		1: K3 / K2 / Dual 2: Semisnel 3: Hulp 4: Semisnel
		1: Snel 2: Semisnel 3: Hulp 4: Semisnel

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 darlhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.
Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe per- mitirão 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

ÍNDICE

	pág.
1 - Instruções para o utilizador	**2**
Instalação	2
Utilização	2
Temporizador (se presente)	3
2 - Instruções para o instalador	**8**
Instalação	8
Posicionamento	8
Ligação do gás	10
Conexão eléctrica	10
Adaptação a diversos tipos de gás	11
Características dos utilizadores	12

⚠ ATENÇÃO

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.

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, vejase 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 encontrase 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 certificarse 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 co- zinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balão de gás.

GAS

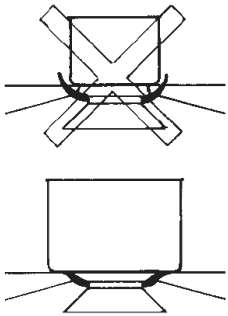


Fig 1

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 (Fig.2)

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.

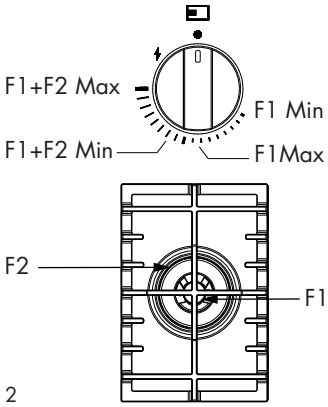


Fig 2

ATENÇÃO

- O uso do aparelho produz calor e humidade no local em que foi instalado. Certifiquese 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 termoeléctrica 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.1)

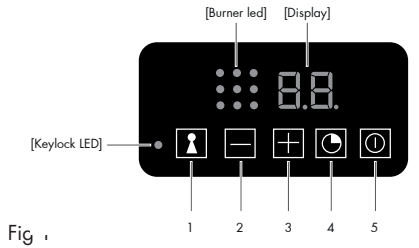


Fig 1

1 =	Tecla de bloqueio para crianças
2 =	Botão –
3 =	Botão +
4 =	Tecla de definição do timer
5 =	Botão ON/OFF
LED do queimador	5 LEDs individuais para indicar a disposição ou o estado dos queimadores
LED Keylock	LED único que indica que o teclado está bloqueado (bloqueio para crianças)
Display	de dois dígitos, com os pontos no canto inferior direito

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 (vedi fig.2).

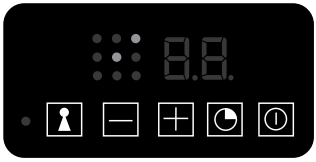


Fig 2

Ao se premir a **tecla de definição do timer**, passa-se de um queimador para o outro. Quando se seleciona um queimador, no display, é exibido um "00" intermitente (ou o tempo restante, se previamente
programado). Quando é selecionado um queimador, o **LED do queimador** correspondente acende em modo intermitente (ver fig. 3).

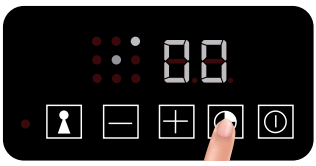


Fig 3

Uma vez selecionado o queimador desejado, as teclas - e + alteram o valor do timer em minutos. Para confirmar o tempo, prima a tecla de definição do timer; nesse ponto, a retroiluminação do manípulo correspondente a esse queimador começa a piscar, para indicar que o timer desse queimador está ativo. Ao fim da contagem regressiva, o queimador apaga automaticamente e é emitida uma série de bipes por um intervalo de 10 segundos. O utilizador deve, então, girar o manípulo para a posição OFF. Enquanto o manípulo não for girado para a posição OFF, a retroiluminação do manípulo continua a piscar em modo intermitente. Uma vez girado o manípulo para a posição OFF, a retroiluminação começa a pulsar e, no display, será exibida a letra H de calor residual. Quando o queimador tiver arrefecido, a retroiluminação apagará por completo e o H no display desaparecerá.

CANCELAMENTO DO TIMER

Para anular um timer, é necessário definir seu valor em "00". Isso pode ser feito de dois modos:

- Reduza o valor do timer até chegar a "00".
- Prima simultaneamente as teclas - e + com o queimador selecionado.

Esta operação define diretamente o valor do timer para "00".

INDICAÇÃO DO ESTADO DOS QUEIMADORES QUANDO UM TEMPORIZADOR ESTÁ PROGRAMADO

Estado del quemador	Estado del led del quemador	Indicación en el display
ON, programado y con el menor tiempo restante	Parpadeante	Valor del tiempo en minutos
ON y programado	ON	Valor del tiempo en minutos
ON	Atenuado	OFF
Temporizador finalizado	Atenuado y parpadeante	"00" mostrado parpadeante
En espera de apagado	Atenuado y parpadeante	OFF
Encendido	OFF	OFF
OFF	OFF	OFF

INDICAÇÃO DO ESTADO DOS QUEIMADORES QUANDO UM TEMPORIZADOR ESTÁ PROGRAMADO

Estado del quemador	Estado del led del quemador	Indicación en el display
ON	Lampeggiante	OFF
OFF	OFF	OFF
ON	Attenuato	OFF
En espera de apagado	Atenuado y parpadeante	OFF
Encendido	Atenuado y parpadeante	OFF
Calor residuo	Atenuado	"H" mostrado

REACENDIMENTO DO QUEIMADOR E APAGAMENTO MANUAL

Quando o timer de um queimador está programado e a chama apaga, tem início o processo de reacendimento. O processo de reacendimento não altera o timer, que continua a funcionar normalmente. Se o reacendimento não ocorrer corretamente, o queimador entra no estado "à espera de apagamento" e o seu timer é posto em pausa. Isso tem a função de informar o utilizador sobre em que momento o queimador apagou; o valor do timer indica o tempo restante quando o queimador parou. Quando o utilizador apaga manualmente um queimador com o manípulo, o timer atribuído a esse queimador é anulado.

PROGRAMAÇÃO DO CONTADOR DE MINUTOS

O contador de minutos é indicado pelo ponto localizado no canto inferior direito do display. Quando este ponto está ativo, significa que o contador de minutos está selecionado ou é exibido no display. Para selecionar o contador de minutos, é necessário premir a **tecla de definição do timer** até ser exibido o ponto no canto inferior direito do display. Se houver vários queimadores acesos, o modo do contador de minutos se ativa após se selecionar o último queimador aceso nesse momento. Se, ao contrário, nenhum queimador estiver aceso, ele se ativa ao se premir uma vez a **tecla de definição do timer**. Ao se alcançar o tempo configurado, é emitida uma série de bipes por um intervalo de 10 segundos, mas nenhum queimador aceso é apagado.

CANCELAMENTO DO CONTADOR DE MINUTOS

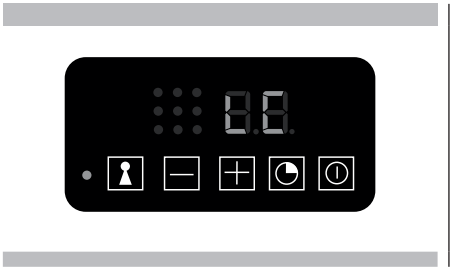
É válido o mesmo procedimento relativo ao cancelamento do timer (ver item acima).

FUNÇÃO COMFORT SWITCH OFF

A função "Comfort switch off" permite apagar todos os queimadores ao se premir uma só vez a **tecla ON/OFF**. São ainda anulados todos os timers configurados.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

A função Keylock só está disponível quando nenhum queimador está aceso ou em fase de reacendimento. Para ativar o bloqueio das teclas, é necessário **pressionar a tecla de bloqueio para crianças** por 3 segundos. O mesmo vale para se desativar o bloqueio das teclas. Quando o bloqueio das teclas é ativado, é emitido um bipe e o LED Keylock acende. É exibida a mensagem "LC" no display.



RETROILUMINAÇÃO DOS MANÍPULOS

Se o manípulo não estiver na posição OFF e o queimador estiver apagado, a retroiluminação do manípulo pisca, para sinalizar que o próprio manípulo não está na posição OFF.

Se um queimador for aceso sem a programação do timer, a retroiluminação do manípulo correspondente emite uma luz fixa.

Se um queimador for aceso com a programação do timer, a retroiluminação do manípulo correspondente emite uma luz intermitente.

Se um queimador estiver programado e a contagem regressiva chegar ao fim, a retroiluminação do manípulo correspondente continua a piscar até que o manípulo seja posto na posição OFF.

Se um queimador for apagado e o manípulo estiver na posição OFF, a retroiluminação do manípulo correspondente pulsa, para indicar o calor residual enquanto o queimador não arrefecer; nesse ponto, a retroiluminação apaga completamente.

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
Para uma maior duração, é indispensável executar periódicamente 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 detersivo, 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 periódicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás. No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituiçao do dito tubo.

NÃO UTILIZAR LIMPADO RES A VAPOR

Instalação

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustâo. Recomendase por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quan- tidade 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 perimetro do furo de encastre.

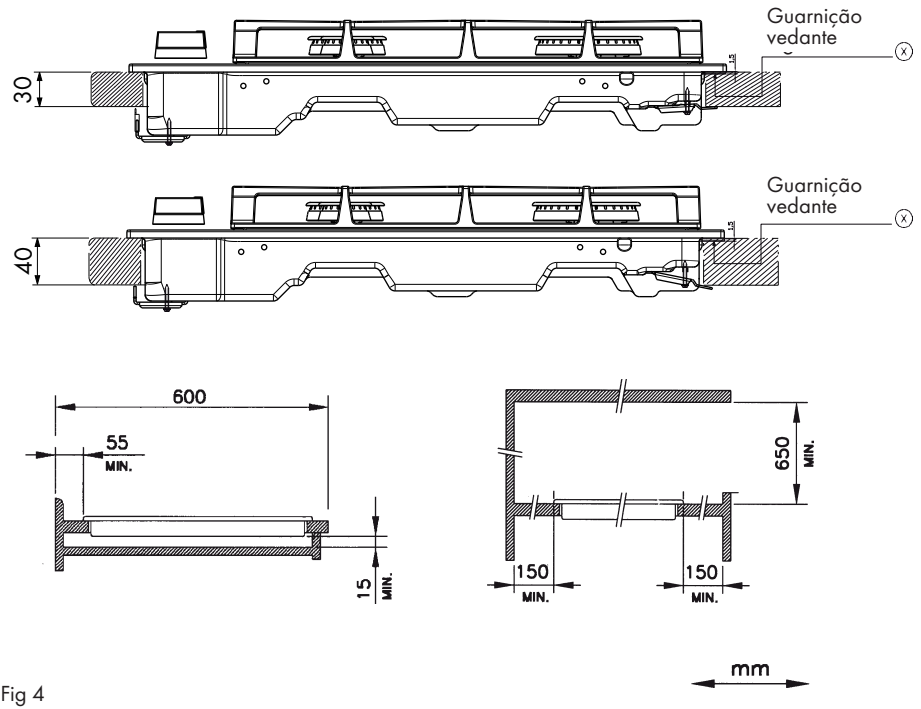


Fig 4

MOD: 60 CM INOX / VIDRO / VITROCERÂMICA

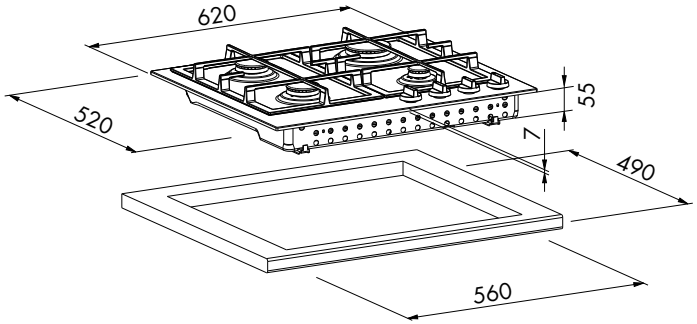


Fig 4a

MOD: 75 CM INOX

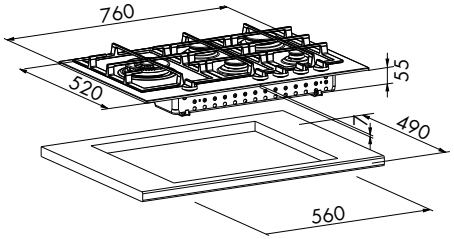


Fig 4b

MOD: 75 CM VIDRO / VITROCERÂMICA

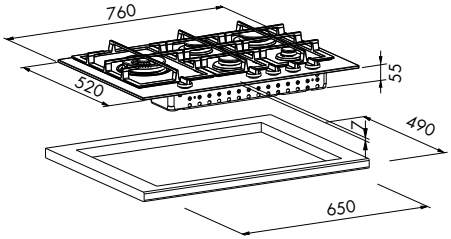


Fig 4c

MOD: 90 CM INOX / VIDRO / VITROCERÂMICA

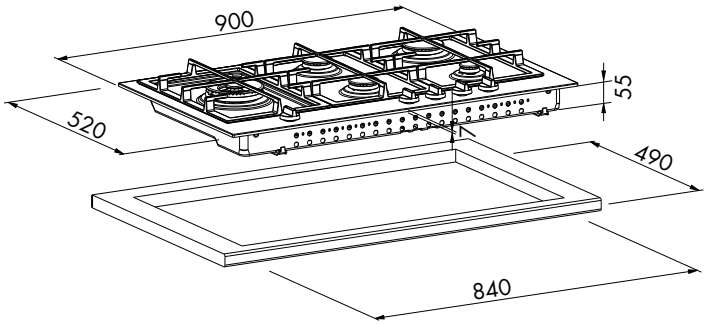


Fig 4d

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 flexiveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.

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



Fig 5

Conexão eléctrica

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

- the 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 intalar um interruptor omnipolar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta adesconexão 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.

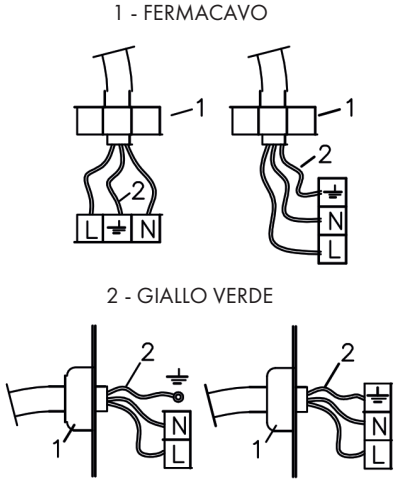


Fig 6

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) ocm 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.

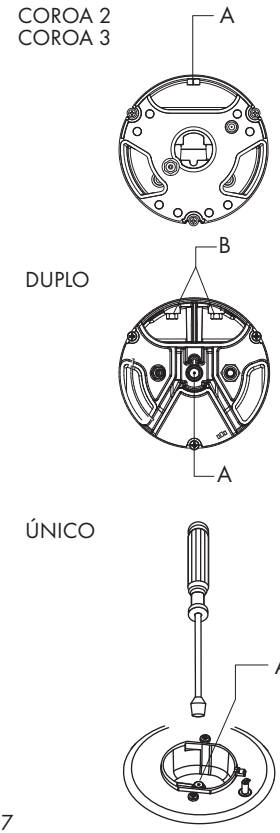


Fig 7

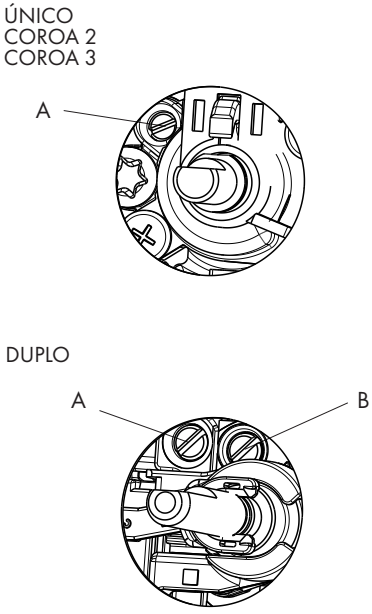
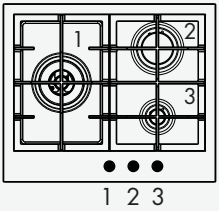
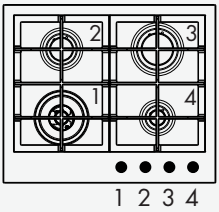
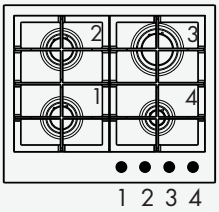
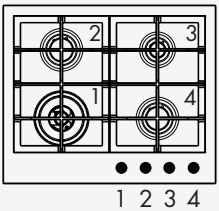
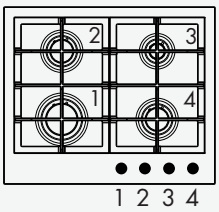
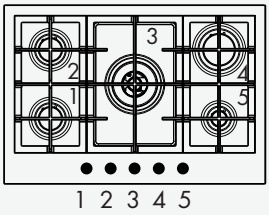
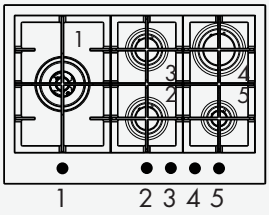
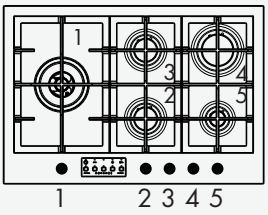
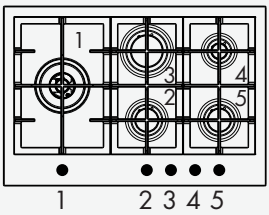
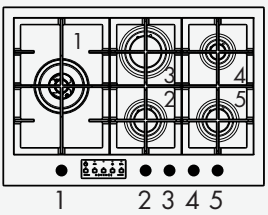
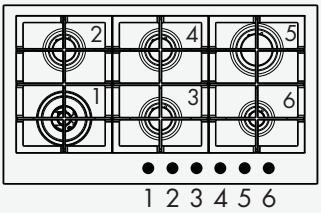
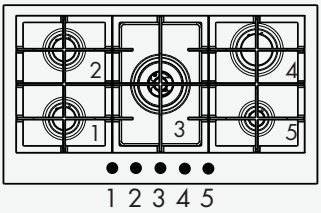
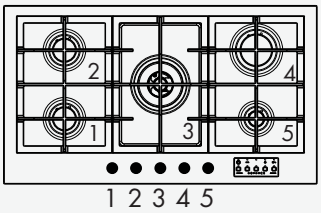
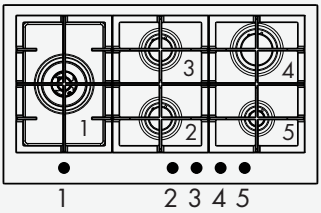
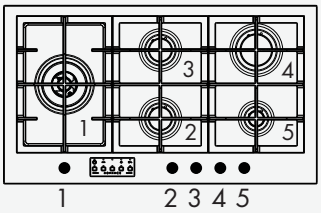
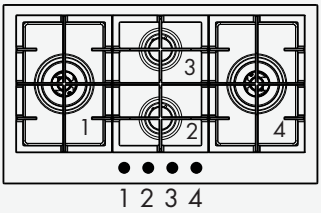
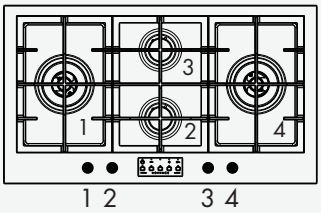
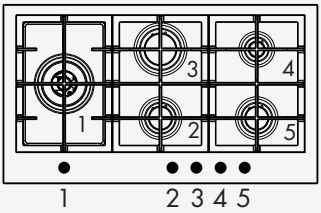
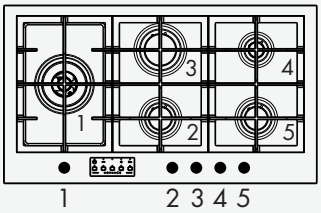


Fig 8

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	l/h
			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	4000 W	381	
				71			
Gás líquido	G30/G31	28-30/37	rápido	87	3000 W	218	g/h
			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	4000 W	291	
				46			
Gás natural	G25.3	25	rápido	130	3000 W	325	l/h
			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	4000 W	434	
				71			
Gás cidade	G110	8	rápido	320	3000 W	681	l/h
			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	4000 W	907	
				130			

Mod: 60 cm		
Padrão		
		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**	
		1: C3 / C2 / Duplo 2: Semirrápido 3: Semirrápido 4: Semirrápido 5: Rápido 6: Auxiliar
		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. Semirrápido 4: C3 / C2 / Duplo
		1: C3 / C2 / Duplo 2: Semirrápido 3. Rápido 4: Auxiliar 5: Semirrápido

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 1.00A.36.1 - 09/2026