

# PIANO DI COTTURA ELETTROGAS

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

# COOKING HOB ELECTROGAS

Installation - Use - Maintenance

GB

# TABLES DE CUISSON ÉLECTROGAZ

Installation - Emploi - Entretien

FR

# EINBAUKOCHGERÄT ELEKTRO-GAS

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

# PLACA DE COCCIÓN ELECTROGAS

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

# INBOUWKOOKTOESTEL ELECTROGAS

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

# MESAS DE ENCASTRAR ELECTROGÁS

Instalação - Uso - Manutenção

PT

**I**

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****GB**

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****F**

Chère cliente, 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****Indice****Istruzioni per l'utente**

Installazione 4  
 Uso 4-8  
 Manutenzione 18

**Istruzioni per l'installatore**

Installazione 22  
 Collegamento gas 24  
 Collegamento elettrico 24  
 Caratteristiche utilizzatori 30-33

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.

**Index****Instructions for use**

Installation 4  
 Use 4-8  
 Maintenance 18

**Instructions for the installer**

Installation 22  
 Gas connection 24  
 Electrical connection 24  
 User characteristics 30-33

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.

**Index****Notice d'emploi**

Installation 4  
 Mode d'emploi 4-8  
 Entretien 18

**Modalités d'installation**

Installation 22  
 Connexion gaz 24  
 Branchement électrique 24  
 Caractéristiques utilisateurs 30-33

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR L'USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

## Istruzioni per l'utente

### 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

**Brucciatori gas** (Figg. 1-3-3a-3b-3c). 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 rotazioni antiorarie. Nei modelli con accensione automatica agire sulla manopola come sopra descritto, premendo contemporaneamente l'apposito pulsante. 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 de-

## Instructions for use

### Installation

*All the operations concerned with the installation (electrical connection) 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. 1-3-3a-3b-3c). *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. In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. 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*

## Notice d'emploi

### Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) 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. 1-3-3a-3b-3c). On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondant jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum. Quand le brûleur est en marche, régler la flamme selon la nécessité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles d'une montre. Pour les modèles à allumage automatique tourner la manette comme indiqué ci-dessus, en poussant en même temps le bouton spécial. Pour les modèles à allumage automatique/simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur intéressé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et régler la flamme selon nécessité. Dans le cas de modèles dotés de sûreté thermoelectrique, l'allumage du

scritti 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.  
 N.B. - 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  
 - sui piani Crystal non usare accessori di cottura alla griglia.  
 Al termine della cottura è buona norma provvedere anche alla chiusura del rubinetto principale del condotto e/o della bombola.

**Piastrer elettriche / Elementi riscaldanti vitroceramici** (Fig. 2-2a-3-3a). Ruotare la manopola sulla posizione corrispondente alle necessità di cottura tenendo presente che a numero maggiore corrisponde maggiore erogazione di calore, vedi tabella "utilizzo piastrer elettriche" / elementi riscaldanti vitroceramici. La lampada spia accesa sul cruscotto del forno o sul pannello comandi segnala l'inserimento della piastra.  
**Va comunque considerato normale, per certi tipi di lampada, il permanere di una leggera luminescenza anche a comandi disinseriti.**

N.B. Nell'uso di piastrer elettriche / elementi riscaldanti vitroceramici si consigliano recipienti a fondo piatto con diametro uguale o leggermente superiore a quello della piastra.

- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;

*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.*  
 N.B. - *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*  
 - *do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.*  
*When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.*

**Electrical plates / Vitroceramic heating elements** (Fig. 2-2a-3-3a). *Rotate the knob towards the position required for cooking and bear in mind that the higher the number, the higher the heat output. See table "use of electrical plates" / heating elements vitroceramic.*  
*The pilot light on the stove panel level signals that the plate is "on".*  
**Some types of pilot lights will maintain some slight luminescence even after disconnection. That is quite normal.**

N.B.: *When using electrical plates / heating elements vitroceramic, we recommend flat bottom recipients with a diameter equal or slightly larger than that of the plate itself.*

- *avoid liquid overflow. Therefore, after boiling or heating liquids, reduce the heat output;*
- *do not leave the electrical plates on with empty*

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.  
 N.B.: - 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  
 - n'employez pas d'ustensiles pour cuisson à grille sur les plans Crystal.  
 A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouilloire.

**Plaque électriques / Eléments de chauffe vitroceramiques** (Fig. 2-2a-3-3a). Tourner le bouton dans la position correspondante aux nécessités de cuisson, en gardant à l'esprit que la position maximum correspond à la plus grande émission de chaleur, voir tableau "utilisation plaques électriques" / éléments de chauffe vitroceramiques. Le voyant lumineux allumé sur le tableau de bord du four ou sur le panneau de commande indique le fonctionnement de la plaque.  
**Pour de certains types de voyants lumineux la permanence d'une légère luminescence même à commandes déconnectées est tout à fait normale.**

N.B. Dans l'emploi des plaques électriques / éléments de chauffe vitroceramiques on Vous conseille des récipients à fond plat avec le diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque.

# I

- non lasciare inserite le piastre elettriche a vuoto o con pentole o tegami vuoti;
- al termine della cottura riportare la manopola in posizione di chiuso e/o disinserito.

**Al verificarsi di una anche minima frattura della superficie del piano vetroceramico di cottura disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica.**

# GB

- *pots and pans;*
- *when cooking is finished, rotate the knob back into closing and/or disconnected position.*

***In the event of even a slight fracture on the cooking vitroceramic surface, disconnect the electric power supply immediately.***

# F

- éviter les débordements de liquide; ainsi après l'ébullition ou même, quand le liquide a été réchauffé, réduire l'émission de la chaleur;
- ne pas laisser les plaques électriques branchées à vide ou avec des casseroles ou des poêles vides;
- à cuisson terminée, tourner le bouton jusqu'à la position de fermeture et/ou déconnexion.

**Si vous constatez l'apparition d'une fissure, même légère, sur la surface du plan vitrocéramique de cuisson, débranchez immédiatement l'appareil.**

## GAS GAZ

pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
semirapido	Ø 14-20
ausiliario *	Ø 10-14
<i>fish</i>	20x32
<i>wok</i>	Ø 20-32
<i>fast</i>	Ø 20-26
<i>semifast</i>	Ø 14-20
<i>auxiliary *</i>	Ø 10-14
poisson	20x32
wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire *	Ø 10-14
<i>fischpfanne</i>	20x32
<i>wok</i>	Ø 20-32
<i>schnell</i>	Ø 20-26
<i>halbschnell</i>	Ø 14-20
<i>hilfbrenner *</i>	Ø 10-14
pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semirápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14
<i>vis</i>	20x32
<i>wok</i>	Ø 20-32
<i>snel</i>	Ø 20-26
<i>matig snel</i>	Ø 14-20
<i>sudderpit *</i>	Ø 10-14
pesciera	20x32
coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14

\* con griglia di riduzione  
*with reduction grid*  
avec grille de réduction  
*mit Reduziergitter*  
con rejilla de reducción  
*met reductieooster*  
com rede de redução

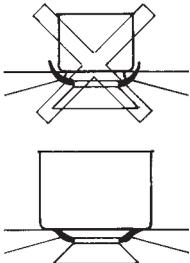


Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

## PIASTRE ELETTRICHE ELECTRICAL PLATES PLAQUE ELECTRIQUES KOCHPLATTEN PLACAS ELÉCTRICAS ELEKTRISCHE KOOKPLATEN CHAPAS ELÉCTRICAS

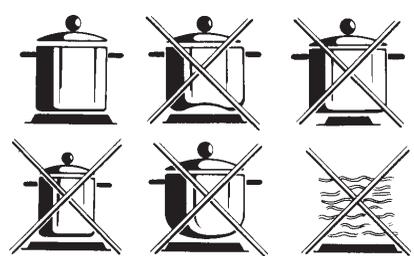
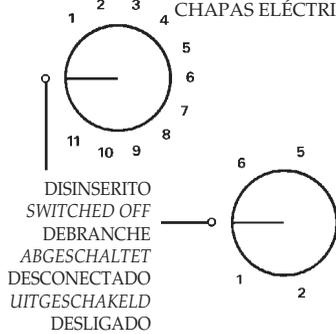


Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

# D

Kochplatte selbst;

- vermeiden Sie das überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunktes oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- lassen Sie die Elektro-Kochplatten nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet;
- Nach dem Kochen drehen Sie den Knopf wieder auf die "AUS"-Position zurück.

Sobald ein Rib in der glaskeramik Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

# E

vidriocerámicos se aconsejan contenedores de fondo llano con diámetro igual o un poco superior que el de la placa.

- eviten desbordamientos de líquidos; por lo tanto una vez que se haya llegado a la ebullición o a la calefacción del líquido reduzcan la erogación del calor;
- no dejen enchufadas las placas eléctricas vacías o con sartenes o cacerolas vacías;
- al final de la cocción volver a colocar el puño en la posición de cerrado y/o desactivado.

Al verificarse la más leve fractura del vidriocerámico, desconectar de inmediato la alimentación eléctrica.

# NL

diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;

- Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen;
- de elektrische platen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan;
- Bij beëindiging van het koken de bedieningsknop naar de gesloten en/of uitgeschakelde positie brengen.

Bij het vaststellen van zelfs het kleinste mogelijke scheurtje in het oppervlak van de verglaasd keramiek kookplaat onmiddellijk de elektriciteitstoevoer onderbreken.

# P

com fundo plano, de um diâmetro igual ou ligeiramente superior ao da chapa.

- evite o transbordar de líquidos; por conseguinte, logo que ferveu ou aqueceu líquidos, reduza a distribuição de calor;
- nunca deixe que as chapas eléctricas permaneçam acendidas ou com panelas ou frigideiras vazias.
- quando acabou de cozinhar, apague e/o desligue o forno rodando novamente o punho na devida direcção.

No caso em que se verificar até mesmo uma pequena racha na superfície vidriocerâmica do plano de cozedura, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica.

The diagram illustrates the correct knob position for each language. It shows two rows of knob positions and three pots on a stove. The first row shows knob positions for D, E, NL, and P. The second row shows knob positions for D, E, NL, and P. The third row shows three pots on a stove, with the first two labeled 'no' and the third labeled 'si'.

ELEMENTI RISCALDANTI  
VETROCERAMICI  
VITROCERAMIC HEATING  
ELEMENTS  
ELÉMENTS DE CHAUFFE  
VITROCÉRAMIQUES  
GLASKERAMIK  
HEIZELEMENTE  
ELEMENTOS CALEFACTORES  
VIDRIOCERÁMICOS  
GLASKERAMIK  
VERWARMINGS-ELEMENTEN  
ELEMENTOS  
ACQUECEDORES  
VIDROCERÁMICOS

no no si  
no no yes  
non non oui  
nein nein ja  
no no si  
neen neen ja  
não não sim

Fig. 2a - Abb 2a- Afb. 2a

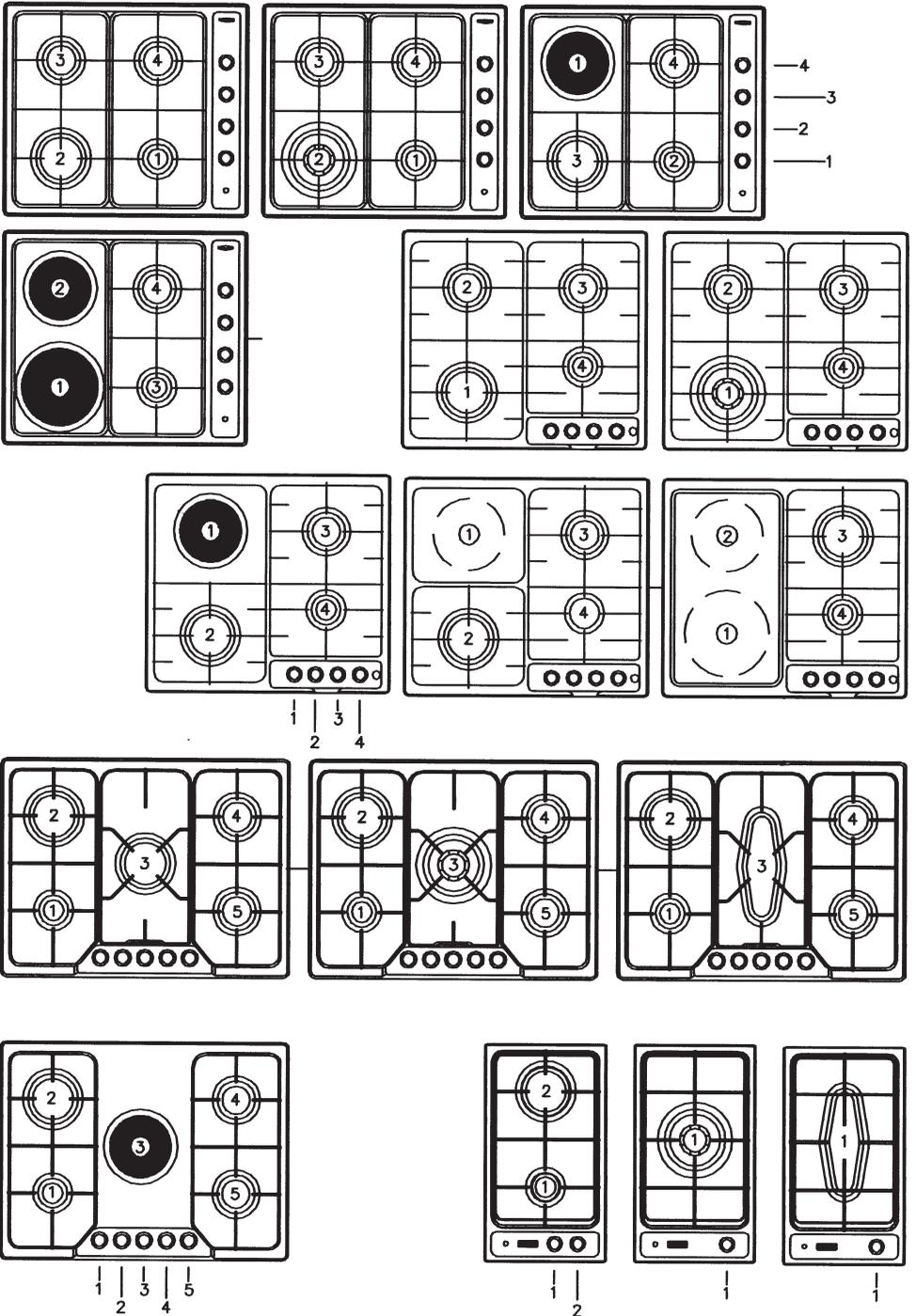


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

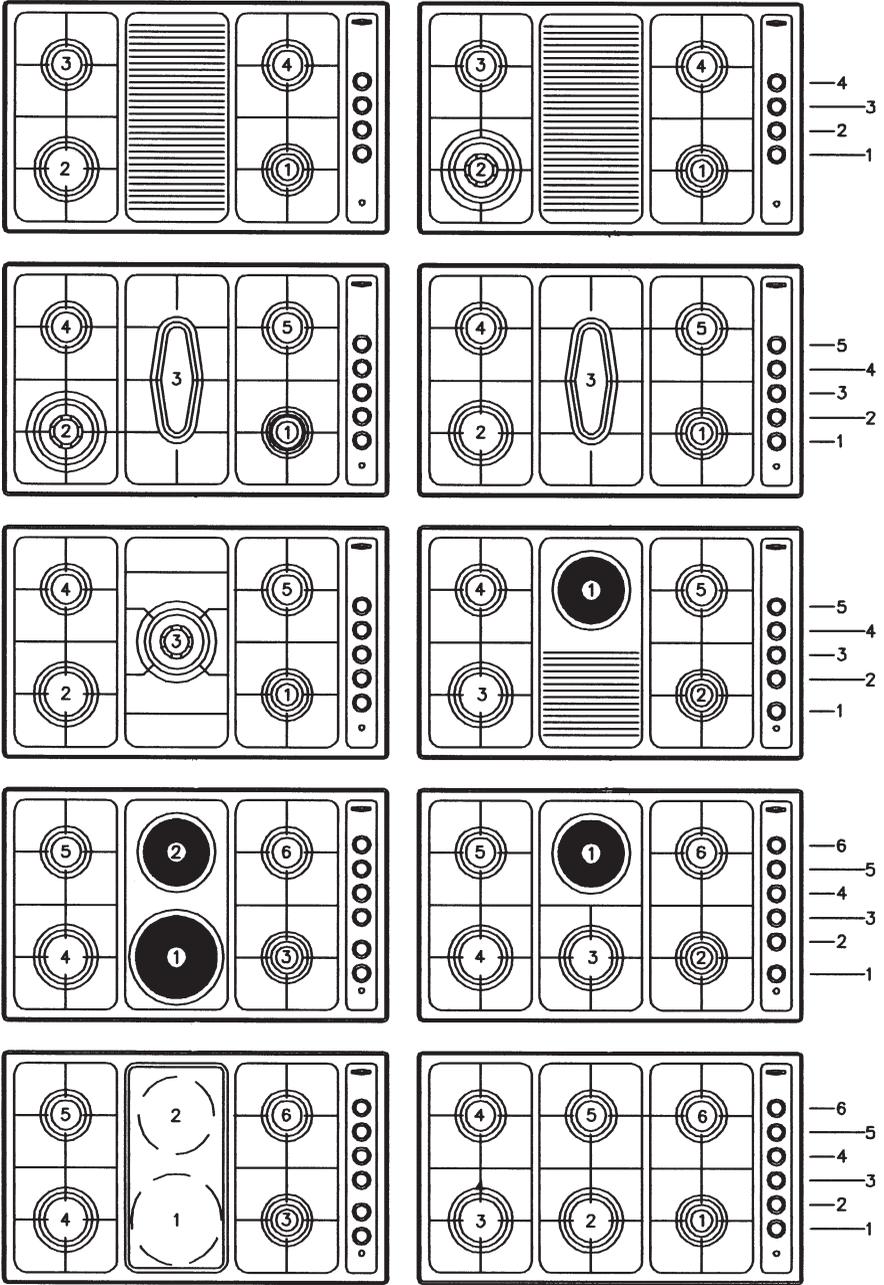


Fig. 3a - Abb. 3a - Afb. 3a

# CRYSTAL

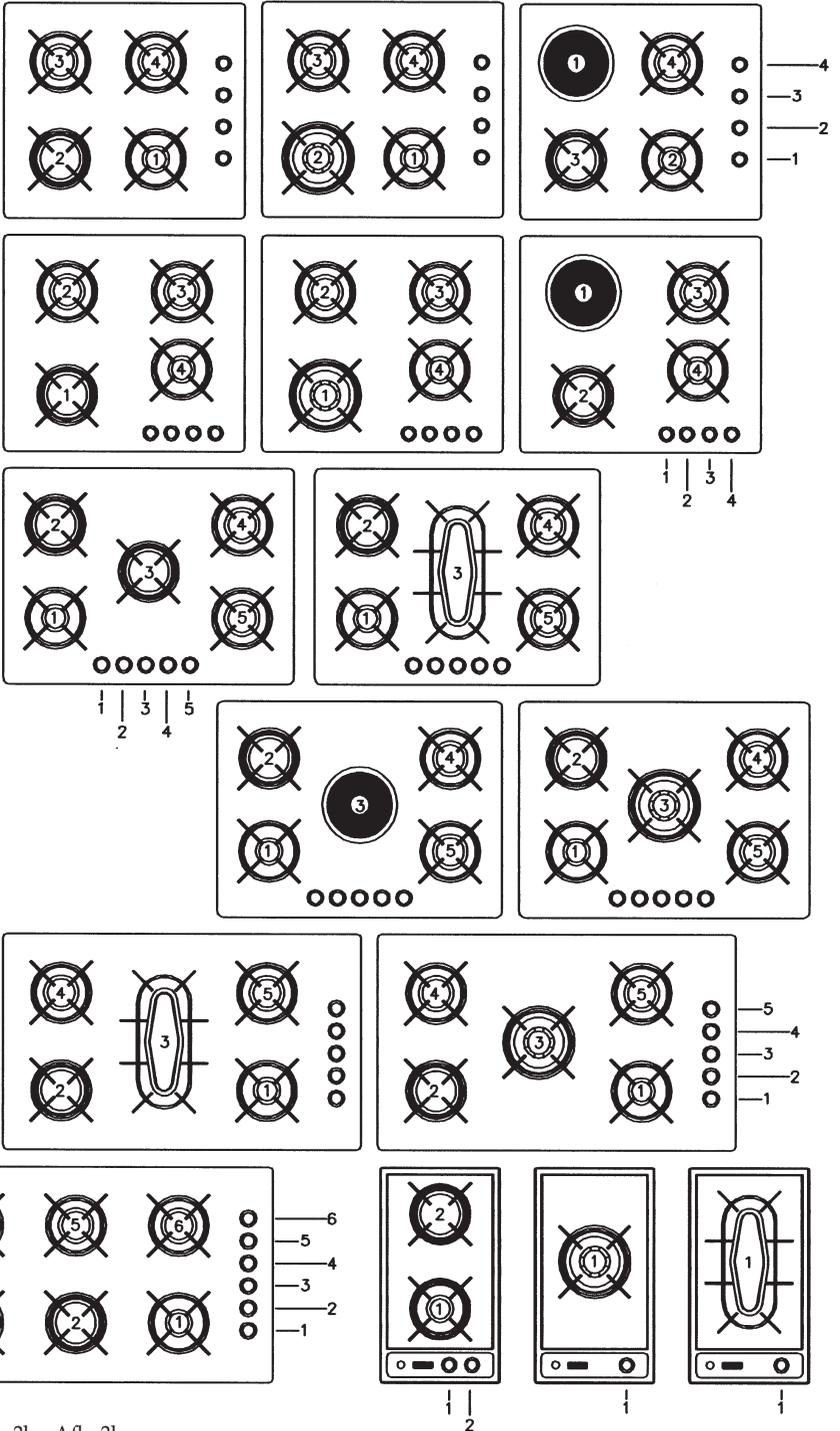


Fig. 3b - Abb. 3b - Afb. 3b

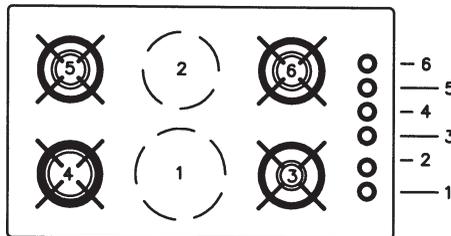
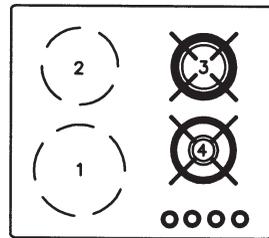
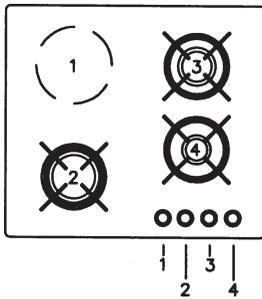
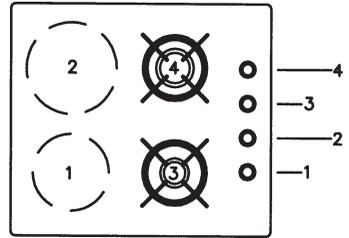
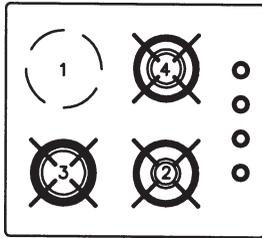
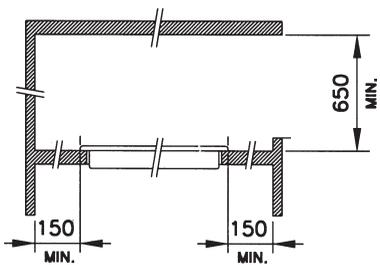
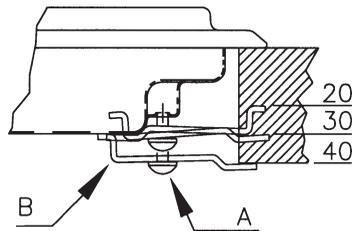
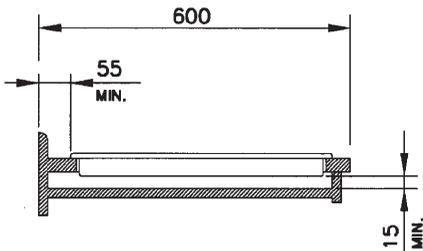
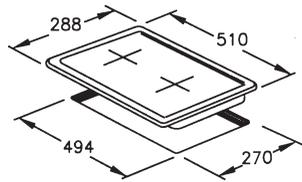
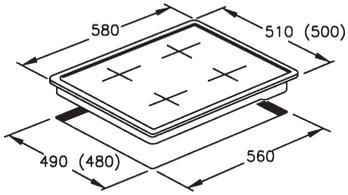
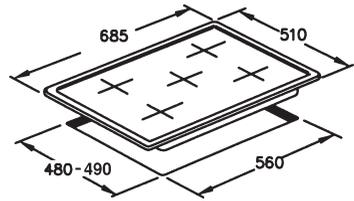
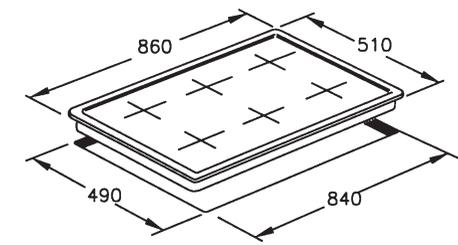


Fig. 3c - Abb. 3c - Afb. 3c



mm

Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4

**ATTENZIONE PIANI CRYSTAL**

LA VITE 'A' NON DEVE ESSERE STRETTA ECCESSIVAMENTE, MAX UN GIRO DI VITE, DOPO CHE LA STAFFA 'B' SI È CORRETTAMENTE POSIZIONATA COME IN FIGURA. ACCERTARSI CHE LA SUPERFICIE DI APPOGGIO SIA PERFETTAMENTE PIANA. UTILIZZARE L'APPOSITA GUARNIZIONE ESPANSA. IL PIANO CRYSTAL PER SUA NATURA NON DEVE ESSERE SOTTOPOSTO A TENSIONI DOVUTE A IRREGOLARITÀ DEL PIANO DI APPOGGIO.

**WARNING: CRYSTAL HOBS**

DO NOT TIGHTEN SCREW 'A' EXCESSIVELY, ONE TURN MAX WILL BE SUFFICIENT, AFTER CORRECTLY FITTING SHAFT 'B' INTO PLACE, AS SHOWN IN THE PICTURE. ENSURE THAT THE SUPPORTING SURFACE IS PERFECTLY EVEN. FIT THE APPROPRIATE EXPANDED SEAL. CRYSTAL HOBS MUST NOT BE SUBJECTED TO STRAINS CAUSED BY UNEVEN SUPPORTING SURFACES.

**ATTENTION: PLANS CRYSTAL**

NE SERREZ PAS EXCESSIVEMENT LA VIS 'A', UN TOUR AU MAXIMUM SUFFIRA, APRÈS AVOIR POSITIONNÉ CORRECTEMENT LA BRIDE 'B', COMME ILLUSTRÉ. ASSUREZ-VOUS QUE LA SURFACE D'APPUI EST PARFAITEMENT PLANE. UTILISEZ LA GARNITURE EXPANSÉE APPROPRIÉE. LE PLAN CRYSTAL NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE SOUMIS À TENSIONS DUES AUX IRRÉGULARITÉS DU PLAN D'APPUI.

**WICHTIG: CRYSTAL KOCHSTELLEN!**

DIE SCHRAUBE 'A' SOLL NICHT ZU FEST ANGEZOGEN WERDEN, MAX. NOCH UM EINE UMDREHUNG ZIEHEN, NACHDEM DIE HALTERUNG 'B' IHRE RICHTIGE STELLUNG (S. ABBILDUNG) ERREICHT HAT. SICHERSTELLEN, DASS DIE AUFLAGEFLÄCHE VOLLKOMMEN EBENFLÄCHIG IST. DEN DAZU VORGEGEHENEN DICHTRING AUS SCHAUMKUNSTSTOFF VERWENDEN. DIE CRYSTAL-KOCHSTELLEN DÜRFEN MIT SPANNUNGEN INFOLGE VON UNREGELMÄSSIGKEITEN IN DER AUFLAGEFLÄCHE NICHT BELASTET WERDEN.

**ATENCIÓN PLANOS CRYSTAL**

EL TORNILLO 'A' NO DEBE SER APRETADO EXCESIVAMENTE, AL MÁXIMO UNA VUELTA DE TORNILLO DESPUÉS DE QUE EL SOPORTE 'B' SE UBICÓ CORRECTAMENTE COMO SE VE EN LA FIGURA. CONSTATAR QUE LA SUPERFICIE DE APOYO SEA PERFECTAMENTE PLANA. USAR LA APROPRIADA GUARNICIÓN DE ESPUMA. EL PLANO CRYSTAL POR LA SUA NATURALEZA NO DEBE SER SOMETIDO A TENSIONES DEBIDAS A IRREGULARIDADES DEL PLANO DE APOYO.

**BELANGRIJK CRYSTAL-KOOKPLATEN!**

DE SCHROEF 'A' MOET NIET TE VAST AANGEDRAAID WORDEN, MAXIMAAL NOG EEN HELE DRAAI NADAT DE BEUGEL 'B' IN DE JUISTE STELLING IS GEGAAN (ZIE AFBEELDING). LET EROP DAT DE OPLEGVLAKTE VOLKOMEN EFFEN IS. GEBRUIK DE DAARVOOR BESTEMDE SCHUIMSTOFFPAKKING. DE CRYSTAL-KOOKPLATEN VERDRAGEN GEEN SPANNING TENVOLGE VAN ONREGELMATIGHEDEN IN DE OPLEGVLAKTE.

**ATENÇÃO PLANOS CRYSTAL**

O PARAFUSO 'A' NÃO DEVE SER APERTADO ECCESSIVAMENTE, NO MÁX. UMA VOLTA DE PARAFUSO DEPOIS QUE O SUPORTE 'B' SE POSICIONOU CORRECTAMENTE, COMO NA FIGURA. CERTIFICAR-SE QUE A SUPERFÍCIE DE APOIO SEJA PERFETTAMENTE PLANA. UTILIZAR A APROPRIADA GUARNIÇÃO DE ESPUMA. O PLANO CRYSTAL PELA SUA NATUREZA NÃO DEVE SER SUBMETIDO A TENSÕES DEVIDAS À IRREGULARIDADE DO PLANO DE APOIO.

**utilizzo piastre elettriche/elementi riscaldanti vetroceramici**

<b>commutatore</b>	<b>regolatore d'energia</b>	<b>intensità calore</b>	<b>tipi cottura</b>
1	1 - 2	tenue	sciogliere grassi ecc.; riscaldare piccole quantità di liquido
2	3 - 4	dolce	riscaldare medie quantità di liquido - creme salse a lunga cottura
3	5 - 6	lento	scongelare - riscaldare grandi quantità di liquido - cottura al di sotto della temperatura di ebollizione
4	7 - 8	medio	cottura arrostiti teneri - cottura alla temperatura di ebollizione
5	9 - 10	forte	cottura arrostiti - cottura lessi - cottura carni in padella
6	10 - 11	vivo	portare all'ebollizione grandi quantità di liquido - friggere

**use of electrical plates/vitroc ceramic heating elements**

<b>commutator</b>	<b>energy regulator</b>	<b>heat intensity</b>	<b>cooking methods</b>
1	1 - 2	<i>slight</i>	<i>melting of fats etc.; heat small quantities of liquid</i>
2	3 - 4	<i>mild</i>	<i>heating of medium quantities of liquid; puddings, long-cooking sauces</i>
3	5 - 6	<i>slow</i>	<i>defreezing - heat large quantities of liquid; cooking below boiling temperature</i>
4	7 - 8	<i>medium</i>	<i>tender roasts; cooking at boiling temperature</i>
5	9 - 10	<i>high</i>	<i>roasts - boiled food; pan-frying of meats</i>
6	10 - 11	<i>burning heat</i>	<i>bring large quantities of liquid to boil; fry</i>

**utilisation des plaques électriques/éléments de chauffe vitrocéramiques**

<b>commutateur</b>	<b>regolateur d'énergie</b>	<b>intensité chaleur</b>	<b>types de cuisson</b>
1	1 - 2	faible	faire fondre les graisses, etc.; chauffer des petites quantités de liquide
2	3 - 4	douce	chauffer des quantités moyennes de liquide ; crèmes, sauces à longue cuisson
3	5 - 6	lente	décongeler - chauffer de grandes quantités de liquide; cuisson au dessous de la température d'ébullition
4	7 - 8	moyenne	cuisson rôtis viande blanche; cuisson à température d'ébullition
5	9 - 10	forte	cuisson rôtis viande rouge - cuisson pour pots-à-feu; cuisson pour viandes dans la poêle
6	10 - 11	vive	porter à ébullition de grandes quantités de liquide; faire frire

## Manutenzione Gas/Elettrico

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 detergente avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugati accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente.
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono leggermente con olio lubrificante quando sono ancora tiepide.
- le griglie inox del piano di lavoro dopo essere state riscaldate assumono una colorazione bluastra che non ne deteriora la qualità. Per riportarle all'aspetto originale usare un prodotto leggermente abrasivo.

N.B.- L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento.

Controllare periodicamen

## Maintenance Gas/Electrical

*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 chlorine-base 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;*
- *the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.*
- *the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.*

*N.B.- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted*

## Entretien Gaz/Électrique

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

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver ans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Éviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel, etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever toute incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés.
- les plaques électriques doivent être nettoyées avec un torchon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes.
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne détériore pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.: - Le graissage éventuel des robinets doit être

## I

te lo stato di conservazione del tubo flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

### **Manutenzione superficiale vitroceramica**

(Fig.-4a) Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto. Successivamente pulire nella zona calda con Sidol o Stahlfix con carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.

Tracce di fogli di alluminio, di oggetti di plastica, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere rimosse immediatamente dalla zona calda di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano.

*In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come Fornospray o smacchiatori.*

## GB

*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.*

### **Maintenance vitroceramic surface**

(Fig.-4a) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a paper-towel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

*Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.*

*Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.*

## F

faites par des spécialités, qui doivent être appelées en cas d'anomalie de fonctionnement. Contrôler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immédiatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

### **Entretien surface vitrocéramique**

(Fig.-4a) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique.

Nettoyer ensuite dans la zone chaude avec Sidol ou Stahlfix et du papier de cuisine, rincer par de l'eau et essuyer avec un chiffon propre.

Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre ou de nourriture très riche en sucre doivent être enlevés instantanément de la zone chaude de cuisson par l'aide d'une paillette métallique pour éviter de possibles dégâts à la surface du plan.

N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Fornospray ou de dégraisseurs.

## D

seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen.

### Instandhaltung glaskeramik Oberfläche

(Abb. 4a) Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Sidol oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

## E

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.

### Mantenimiento vidriocerámico

(Fig. 4a) Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Luego limpiar en la zona caliente con Sidol o Stahlfix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio. Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azúcar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción. En ningún caso utilicen esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.

## NL

gebrekkige werking. Controleer periodiek de staat van de flexibele gas-toevoerslang. In geval van lekkage is de onmiddellijke tussenkomst van gekwalificeerd personeel vereist ter vervanging.

### Onderhoud verglaasde keramiek oppervlakte

(Fig. 4a) Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookopperolak verwijderen met een schraper. Vervolgens de warme zone reinigen met Sidol of Stahlfix en keukenpapier, naspoelen met water en drogen met een schoon stuk keukenpapier. Stukjes aluminiumfolie, plastic voorwerpen, suiker of sterk suikerhoudend voedsel moeten onmiddellijk van de kookzone verwijderd worden met een schraper om mogelijke beschadigingen aan het opperolak van de plaat te voorkomen. In geen enkel geval sponzen of ruwe doeken gebruiken; ook het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen zoals Fornospray of vlekverwijderaars vermijden.

## P

lubrificação das torneiras, deverá ser efectuada por um pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás. No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituição do dito tubo.

### Manutenção superfície vidriocerâmica

(Fig. 4a) Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpe a zona quente com Sidol ou Stahlfix, com papel de cozinha, em seguida, enxague com água e enxugue com um pano limpo. Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástica, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento.

De nenhuma maneira se deverá utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detergentes químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.

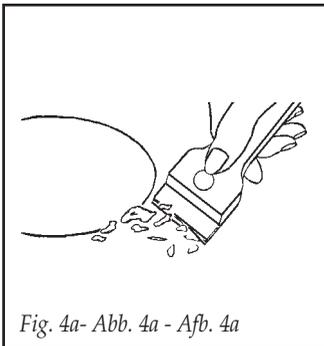


Fig. 4a - Abb. 4a - Afb. 4a

**I****Istruzioni  
per l'installatore****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<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installato. Vedi tabella potenze bruciatori.

**Posizionamento**

(Fig. 4). L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura. Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo.

**GB****Instructions  
for the  
installer****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 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power. See table of burner power.*

**Positioning**

*(Fig. 4). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Apply the seal provided over the whole of the area perimeter.*

**F****Modalités  
d'installation****Installation**

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

**Positionnement**

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 4. Mettre le joint sur tout le périmètre de la table.

## I

### 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. N.B. - Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento.

### 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;

## GB

### Gas connection

(Fig. 5) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User characteristics".

### Rigid/semi rigid metal connection

Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance. N.B. - when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

### Electrical connection

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

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;

## F

### Connexion gaz

(Fig. 5) Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent". 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 (même flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil. N.B.: - Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

### 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;

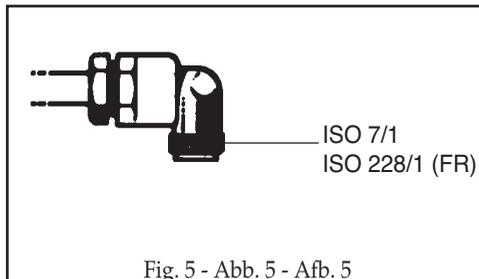


Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

**Gasanschluss**

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

**Anschluß mit Metallanschlußstutzen und -röhren, fest/halbfest**

Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

**Elektroanschluß**

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

- ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschildes an der Unterseite der Kochfläche entsprechen;

**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. N.B. - Una vez efectuada la instalación controlen, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión.

**Conexión eléctrica**

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

- las características de la instalación satisfagan cunato indicado en la placa matricula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;

**Gasaansluiting**

(Afb. 5) Sluit de apparatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er van tevoren 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 toevoerdruk valt binnen de waarden, vermeld in de tabel: "Verbruikers karakteristieken".

**Stijvel/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.

N.B.: - Na beëindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.

**Elektrische aansluiting**

(Afb. 6) Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registrati-eplaat onderop de kookplaat;

**Ligação do gás**

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

**Ligação metálica rígida/semi-rígida**

Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexíveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho. N.B. - Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

**Conexão eléctrica**

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

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.

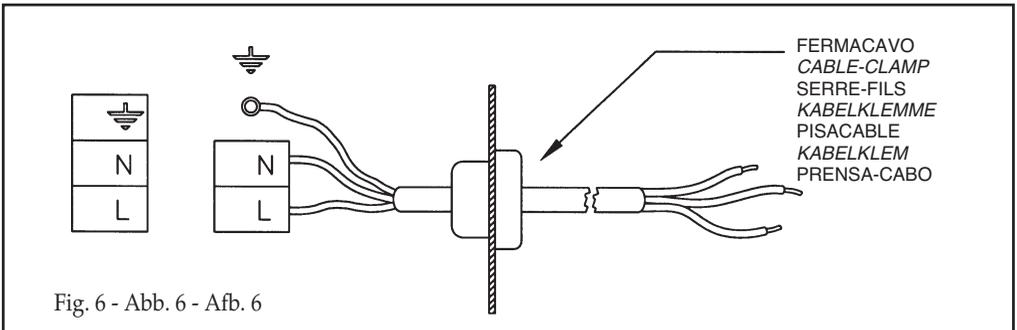


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

## I

- 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 per il carico di targa e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato per il carico di targa e rispondente alle norme in vigore (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore). La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B.: - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

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 simile, in modo da prevenire ogni rischio.

## GB

- *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.*

*Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.*

*The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.*

**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.**

## F

- L'installazione a una 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.

Si on désire une connexion directe au réseau, il faut prévoir un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts de 3 mm dimensionné pour la puissance absorbée et qui suit les normes en vigueur (le fil de terre de couleur jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil. Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

**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.**

### Adattamento a diverso tipo di gas

(Fig. 7) 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 rubinetto (Fig. 8) dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per GPL (butano/propano) avvitare a fondo.

### Adaptation to various types of gas

(Fig. 7) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that 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.*

### Adaptation à un différent type de gaz

(Fig. 7) Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 7) avec ceux correspondants 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 qui se trouve sur le robinet (Fig. 8) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane/propane) serrez à fond.

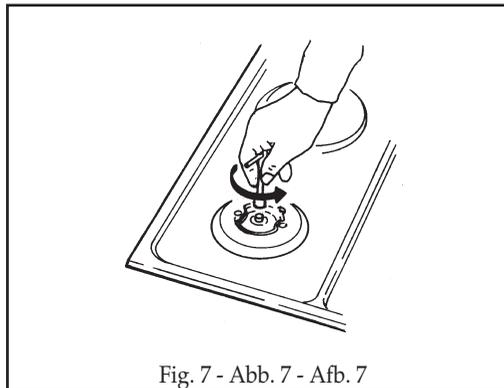


Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

## D

### Anpassung an einen anderen Gastyp

(s. Abb. 7) 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.

## E

### Adaptación a un tipo diferente de gas

(Fig. 7) 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.

## NL

### Aanpassing aan een ander type gas

(Afb. 7) Als blijkt dat de apparatuur uitgevoerd is voor een ander type gas dan ter plaatse beschikbaar, dient men:

- de injectoren (Afb. 7) te vervangen door degene die corresponderen met het te gebruiken gas (zie de tabel "Karakteristieken verbruikers").
- teneinde het minimum in te stellen draait men met een schroevendraaier de schroef aan de kraan (z. afb. 8), nadat deze op het minimum gedraaid werd. Bij toestellen die op vloeibaar gas (butaan/propan) werken moet men de stelschroef vast aandraaien.

## P

### Adaptação a diversos tipos de gás

(Fig. 7) No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

- substitua os bicos (Fig. 7) com outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às "Características das peças a utilizar";
- para a regulação do mínimo agir com uma oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 8) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano/propano) ataraxar a fundo.

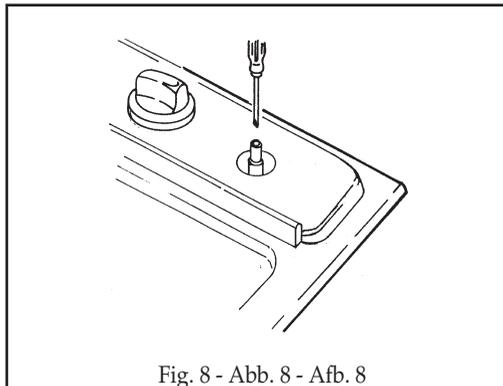


Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8

## CARACTERISTIQUES UTILISATEURS - KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS TECHNISCHE DATEN

### BRULEURS A GAZ - GASBRANDERS - GASBRENNSTELLEN

ALIMENTATION GASTOEVER SPEISUNG		BRULEUR BRANDER BRENNERTYP	Ø INJECTEURS Ø INJECTOREN Ø DÜSENELEMENTE	DEBIT THERMIQUE THERMISCH VERMOGEN WÄRMEBELASTUNG		
TYPE TYPE TYP	PRESSION mbar DRUK mbar DRUCKmbar		1/100 mm	NOMINAL NOMINAAL NOMINAL	CONSOMMATION VERBRUIK VERBRAUCH	
	NORM.			W		
Gaz naturel <i>Aardgas</i> Naturgas	G20/G25 20/25	rapide/ <i>snel</i> /schnell	130	3000	286/333	
		sémirapide/ <i>matig snel</i> /halbschnell	105	1750	167/194	
		auxiliaire/ <i>sudderpit</i> /hilfsbrenner	83	1000	95/111	
	G20 20	wok	135	3500	333	1/h
		poisson/ <i>vis</i> /fischpfanne	130	3000	286	
G25 25	wok	136	3500	388		
	poisson/ <i>vis</i> /fischpfanne	135	3000	333		
Gaz liquéfié <i>Vloeibaar gas</i> Flüssiggas	G30/G31 28-30/37	rapide/ <i>snel</i> /schnell	85	3000	218	
		sémirapide/ <i>matig snel</i> /halbschnell	65	1750	127	
		auxiliaire/ <i>sudderpit</i> /hilfsbrenner	50	1000	73	
		wok	92	3500	254	g/h
		poisson/ <i>vis</i> /fischpfanne	85	3000	218	

NL

## KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS

### GASBRANDERS

GASTOEVER		BRANDER	Ø INJECTOREN	THERMISCH VERMOGEN	
TYPE	DRUK mbar		1/100 mm	NOMINAAL	VERBRUIK
	NORM.			W	
Aardgas	G25 25	snel	130	2900	322
		matig snel	105	1650	183
		sudderpit	83	1000	111
		wok	136	3500	388
		vis	135	3000	333
Vloeibaar gas	G30/G31 30	snel	85	3000/2700	218/193
		matig snel	65	1750/1580	127/113
		sudderpit	50	1000/900	73/64
		wok	92	3500/3150	254/225
		vis	85	3000/2700	218/193

**PIASTRA ELETTRICA - ELECTRIC PLATE - PLAQUES ELECTRIQUES - ELEKTROKUCHSTELLEN - PLACA ELÉCTRICA - ELEKTRISCHE KOOKPLAAT - CHAPA ELÉCTRICA**

ALIMENTAZIONE <i>FEED</i> ALIMENTATION <i>SPEISUNG</i> ALIMENTACION <i>VOEDING</i> ALIMENTAÇÃO	TIPO <i>TYPE</i> TYPE <i>TYP</i> TIPO <i>TYPE</i> TIPO	W W W W W W	REGOLAZIONE <i>ADJUSTMENT</i> REGLAGE <i>REGELUNG</i> REGULACION <i>REGELING</i> REGULAÇÃO
<p>~ 230 V</p>	<p>normale - <i>normal</i> normal - <i>normal</i> normal - <i>normaal</i> normal Ø145 - Ø180</p>	<p>1000 - 1500</p>	<p>commutatore (0+6) - <i>commutator (0+6)</i> commutateur (0+6) - <i>Kommutator (0+6)</i> - conmutador (0+6) - <i>aan/uit schakelaar (0+6)</i> - comutador (0+6)  regolatore d'energia (0+11) - <i>energy regulator (0+11)</i> - régulateur d'énergie (0+11) - <i>Energie regler (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11) - <i>energie regelaar (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11)</p>
	<p>rapida - <i>fast</i> rapide - <i>schnell</i> rápida - <i>snel</i> rápida Ø145 - Ø180</p>	<p>1500 - 2000</p>	<p>commutatore (0+6) - <i>commutator (0+6)</i> commutateur (0+6) - <i>Kommutator (0+6)</i> - conmutador (0+6) - <i>aan/uit schakelaar (0+6)</i> comutador (0+6)  regolatore d'energia (0+11) - <i>energy regulator (0+11)</i> - régulateur d'énergie (0+11) - <i>Energie regler (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11) - <i>energie regelaar (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11)</p>

VETROCERAMICA - VITROCERAMIC - VITROCERAMIQUE - GLASKERAMIK -  
VIDRIOCERÁMICO - VERGLAASDKERAMIEK - VIDROCERÂMICA

ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENTS - ELEMENTS DE CHAUFFE - HEIZELEMENTE  
ELEMENTOS CALEFACTORES - VERWARMINGSELEMENTEN - ELEMENTOS ACQUECEDORES

ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
FEED	TYPE	W	ADJUSTMENT
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
SPEISUNG	TYP	W	REGELUNG
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
VOEDING	TYPE	W	REGELING
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
	TRIPLO CIRCUITO RADIANTE TRIPLE CIRCUIT RADIANT TRIPLE CIRCUIT RADIANT DREIFACHER STRAHLUNGSKREIS TRIPLO CIRCUITO RADIANTE DRIEVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING TRIPLO CIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1700	commutatore (0+6) commutator (0+6) commutateur (0+6) Kommutator (0+6) comutador (0+6) aan/uit schakelaar (0+6) conmutador (0+6)
~ 230 V	MONOCIRCUITO RADIANTE SINGLE-CIRCUIT RADIANT MONOCIRCUIT RADIANT EINZEL STRAHLUNGSKREIS MONOCIRCUITO RADIANTE ENVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING MONOCIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1700	regolatore d'energia (0+11) energy regulator (0+11) régulateur d'énergie (0+11) Energierегler (0+11) regulador d'energía (0+11) energie regelaar (0+11) regulador d'energia (0+11)
	MISTO ALOGENO RADIANTE MIXED-CIRCUIT RADIANT/HALOGEN MISTE HALOGENE/RADIANT GEMIDCHTER HALOGEN/STRAHLUNGSKREIS MIXTO/HALÓGENO/RADIANTE GEMENGD HALOGEEN/UITSTRAALING MISTO HALOGENO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1800	regolatore d'energia (0+11) energy regulator (0+11) régulateur d'énergie (0+11) Energierегler (0+11) regulador d'energia (0+11) energie regelaar (0+11) regulador d'energia (0+11) -

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

---

*The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.*

---

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toutes responsabilités pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

---

*Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.*

---

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

---

*De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor benadeeld worden.*

---

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

---