

BYSTRO

سطح الطهي

كهروغاز

التركيب - الاستخدام - الصيانة

AR

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

IT**GB****FR**

Caro Cliente,

Dear customer,

Chère cliente, Cher client,

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.

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!

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.

Veillez 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.

IL COSTRUTTORE**THE MANUFACTURER****LE CONSTRUCTEUR****Indice****Index****Index****Istruzioni per l'utente****Instructions for use****Notice d'emploi**

Installazione 4
Uso 4-8
Manutenzione 30

*Installation 4
Use 4-8
Maintenance 30*

Installation 4
Mode d'emploi 4-8
Entretien 30

Istruzioni per l'installatore**Instructions for the installer****Modalités d'installation**

Installazione 34
Collegamento gas 36
Collegamento elettrico 40
Caratteristiche utilizzatori 42-45

*Installation 34
Gas connection 36
Electrical connection 40
User characteristics 42-45*

Installation 34
Connexion gaz 36
Branchement électrique 40
Caractéristiques utilisateurs 42-45

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.

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.

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.

DE

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.

ES

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

NL

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

PT

Ex.mo. Sr. Cliente,

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

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

O FABRICANTE

Inhaltsverzeichnis**Anweisungen für den Benutzer**

Installation 5
Gebrauch 5-9
Wartung 31

Anweisungen für den Installateur

Installation 35
Gasanschluß 37
Elektroanschluß 41
Technische Daten 42-45

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

Índice**Instrucciones para el usuario**

Instalación 5
Utilización 5-9
Mantenimiento 31

Instrucciones para el instalador

Instalación 35
Conexión gas 37
Conexión eléctrica 41
Características utilizadores 42-45

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.

Index**Instructies voor de gebruiker**

Installatie 5
Gebruik 5-9
Onderhoud 31

Instructies voor de installateur

Installatie 35
Gasaansluiting 37
Elektrische aansluiting 41
Karakteristieken verbruikers 42-45

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDLIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

Índice**Instruções para o utilizador**

Instalação 5
Utilização 5-9
Manutenção 31

Instruções para o instalador

Instalação 35
Conexão do gás 37
Conexão eléctrica 41
Características das peças a utilizar 42-45

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.

تعليمات للمستخدم

Instructions
for use

التركيب

جميع العمليات الخاصة بالتركيب (التوصيل الكهربائي، توصيل الغاز، المطابقة لنوع الغاز، عمليات الضبط التالية، الخ) يجب أن تتم من قبل شخص مؤهل تبعاً للقوانين السارية. بالنسبة للتعليمات الخاصة أنظر الجزء المخصص لمعامل التركيب.

الاستخدام

وحدات إحراق الغاز (الأشكال 1-

3)

إشعال وحدة الإحراق يتم بتقريب شعلة صغيرة إلى ثغوب الجزء العلوي منها مع الضغط و إدارة المقبض المناسب عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتقابل المؤشر مع الوضع الأقصى. عند تمام الإشعال اضبط اللهب تبعاً للحاجة. الوضع الأدنى يوجد في نهاية الإدارة عكس اتجاه عقارب الساعة. في الموديلات التي بها إشعال أوتوماتيكي، استخدم المقبض كما هو موضح أعلاه، بالضغط في نفس الوقت على الزر المناسب. في الموديلات التي بها إشعال أوتوماتيكي/متزامن (بإيد واحدة) يكفي القيام بما هو موصوف أعلاه باستخدام المقبض المناسب فقط.

التفريغ الكهربائي بين الشمعة و وحدة الإحراق يؤدي إلى إشعال وحدة الإحراق المقصودة. عند تمام الإشعال اترك فوراً الزر مع ضبط اللهب تبعاً للحاجة. إشعال وحدة الإحراق في الموديلات المزودة بصمام أمان كهربائي حراري يتم مثل

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. 1-3). 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, 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. 1-3). 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 doués de sûreté thermo-

Anweisungen für den Benutzer

Installation

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

Gebrauch

Gasbrenner (Abb. 1-3). 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 Anzündung den Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung drehen, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte Anzündungsknöpfchen drückt. 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 thermo-elektrischer Sicherheit erfolgt

Instrucciones para el usuario

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. 1-3). 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 actuar sobre el puño como descrito arriba, presionando contemporáneamente el apropiado pulsador. 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.

Instructies voor de gebruiker

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

Gasbrander (Afb. 1-3). 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. Bij de modellen met automatische ontsteking de draaiknop bedienen zoals boven omschreven, terwijl tegelijkertijd de drukknoop ernaast wordt ingedrukt. De hierbij ontstane vonk zal de desbetreffende brander doen ontsteken. In de modellen die automatisch / gelijktijdig (met een hand) kunnen worden aangestoken, hoeft u enkel en alleen op de overeenstemmende knop de voormelde werkwijze te volgen. Na ontsteking de drukknoop 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

Instruções para o utilizador

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica, ligação de gás, adaptação ao tipo de gás, regulações subsequentes, etc.) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Utilização

Queimador de gás (Fig. 1-3). 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 anti-horário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontra-se no termo da rotação antihorária. Nos modelos com atamento automático, accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, simultâneamente, sobre o correspondente botão de pressão. 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

الحالات المتنوعة الموصوفة أعلاه مع الضغط بعمق على المقبض في أقصى وضع لمدة 5/3 ثوان تقريبا. عند ترك المقبض تأكد أن وحدة الإحراق مشتتة. ملاحظة: - ننصح باستخدام أواني ذات قطر مناسب لوحادات الإحراق لتجنب أن يخرج اللهب، المضبوط عند أقصى درجة، عن قاع الأواني.

- لا تترك الأواني فارغة
- على النار المشتتة.
- على الأسطح Crystal لا تستخدم وحدات تكميلية للطهي على الشواية.
- عند انتهاء الطهي من الجيد القيام أيضا بإغلاق الصنوبر الرئيسي لقناة و/أو برميل الغاز.

الصفائح الكهربائية/عناصر التسخين المصنوعة من الزجاج الخزفي

(الأشكال 2 - a2 - 3). أدر المقبض على الوضع المناسب لاحتياج الطهي مع الوضع في الاعتبار أن أقصى رقم يساوي أقصى توزيع للحرارة، أنظر الجدول "استخدام الصفائح الكهربائية"/عناصر التسخين المصنوعة من الزجاج الخزفي. تشير لمبة المؤشر المضاءة إلى إدخال الصفيحة. و عموما يكون من الطبيعي، لبعض أنواع اللمبات، بقاء إضاءة خفيفة حتى مع (إبطال أوامر التحكم.

ملاحظة: عند استخدام الصفائح الكهربائية/عناصر التسخين المصنوعة من الزجاج الخزفي ننصح باستخدام أواني ذات قاع مستو و قطر مساو أو أكبر قليلا من قاع الصفيحة.

-]] تجنب فيضان السائل؛ و لذلك عند الغليان أو عموما عند تسخين السائل قلل من توزيع الحرارة؛

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).

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 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 pots and pans;

électrique, 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.

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 grill sur les plaques dessus verre. A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bou-teille.

Plaques électriques / Eléments de chauffe vitrocéramiques (Fig. 2-2a-3).

Tourner le bouton dans la position correspondante aux nécessités de cuisson, en gardant à l'esprit que la position maximum correspond à la plus grand émission de chaleur, voir tableau "utilisation plaques électriques"/éléments de chauffe vitrocéramiques. Le voyant lumineux allumé 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 vitrocéramiques on Vous conseille des récipients à fond plat avec le diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque.

- éviter les débordements

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; verwenden Sie keine Grillgeräte auf Crystal-Kochstellen. Es wird empfohlen, den Haupthahn der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

Kochplatten / Glaskeramik Heizelemente (Abb. 2-2a-3). Den Schalter auf die den Kochanforderungen entsprechende Position drehen. Beachten Sie dabei, daß mit steigender Zahl auch die Heizleistung zunimmt, siehe Tabelle "Anwendung der Elektrokokkplatten"/Heizelemente glaskeramik. Die Kontrollleuchte zeigt das Einschalten der Kochplatte an.

Das Fortbestehen eines leichten Nachleuchtens ist bei bestimmten Kontrollleuchten auch nach Abschaltung des Apparats allerdings als normal zu betrachten.

N.B.: für den Gebrauch der Elektro-Kochplatten / Heizelemente glaskeramik empfehlen wir die Verwendung von Töpfen mit geradem Boden mit gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser als die Kochplatte selbst;

- vermeiden Sie das überlaufen von

El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoelectrica 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.

N.B.: - 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
- sobre los planos Crystal no usar accesorios de cocción a la parrilla.

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

Placas eléctricas / Elementos calefactores vidriocerámicos (Fig. 2-2a-3-3a). Girar el puño en la posición que corresponda a las necesidades de cocción, teniendo en cuenta que a un número mayor corresponde mayor erogación de calor, véase tabla "utilización placas eléctricas"/elementos calefactores vidriocerámicos. La luz indicadora encendida indica la activación de la placa.

De todas maneras se considera normal para ciertos tipos de lámpara, la persistencia de una luminiscencia ligera aún con los mandos desconectados.

N.B.: - Cuando se utilicen las placas eléctricas / elementos calefactores vidriocerámicos se aconsejas contenedores de

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.

N.B.: - 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 - vermijdt het gebruik van grillerei op de Crystal-kookplaten.

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

Elektrische kookplaten / Glaskeramik verwarmings-elementen (Afb. 2-2a-3). Draai de bedieningsknop naar de gewenste kook positie, er rekening mee houdend dat een groter getal correspondeert met een grotere toevoer van warmte, zie de tabel "gebruik elektrische kookplaten" / verwarmings-elementen glaskeramik. De brandende indicatorverlichting geeft inschakeling van de plaat aan.

Het voortduren van een flauwe uitstraling ook na uitschakeling van het toestel is een normaal verschijnsel bij bepaalde soorten controlelampjes.

N.B.: - Bij het gebruik van de elektrische platen / verwarmings-elementen glaskeramik wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem, waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;

queimador nos modelos com dispositivo segurança termoelectrico, 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 manipulo certificar-se que o queimador fique aceso.

N.B. - Recomenda-se o uso de panelas com diámetro 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

- sobre planos Crystal não utilizar acessórios de cozedura à grelha.

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

Chapas eléctricas / Elementos aquecedores vidriocerámicos (Fig. 2-2a-3). Rodar o punho em posição correspondente à maneira de cozinhar. O número mais elevado corresponde a uma maior distribuição de calor. Veja a tabela sobre a "utilização de chapas eléctricas"/elementos aquecedores vidriocerámicos.

A lâmpada piloto acendida indica o acendimento da chapa.

De qualquer maneira é considerado normal, para certos tipos de lâmpada, a permanência de uma ligeira luminiscência mesmo com os comandos desligados.

N.B.: Quando usar chapas eléctricas / elementos aquecedores vidriocerámicos, recomenda-se a utilização de recipientes com fundo plano, de um diámetro igual ou ligeira-

GB

FR

لا تترك الصفائح
الكهربائية موضوعة
على الفارغ أو مع أواني
أو صواني فارغة؛
عند انتهاء الطهي اضبط
المقبض على وضع
الإغلاق و/أو الإبطال.
عند ظهور أي كسر حتى لو كان
بسيطاً لأسطح الصفيحة الزجاجية
قم فوراً بفصل التغذية الكهربائية.

لا تحمق كثيراً في اللمة
الهالوجين.

• when cooking is finished,
rotate the knob back into
closing and/or discon-
nected position.

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

de liquide; ainsi après
l'ébullition ou même,
quand le liquide a été ré-
chauffé, réduire l'émis-
sion de la chaleur;

- ne pas laisser les plaques
électriques branchées à
vide ou avec des cas-
seroles ou des poêles
vides;
- à cuisson terminée, tour-
ner le bouton jusqu'à la
position de fermeture et/
ou déconnexion.

Si vous constatez l'appari-
tion d'une fissure, même
légère, sur la surface du
plan vitrocéramique de
cuisson, débranchez immé-
diatement l'appareil.

DO NOT STARE AT THE
HALOGEN LAMP.

NÉ PAS FIXER INTENSÈMENT
LA LAMPE HALOGENÈ.

GAS
GAZ

* con griglia di riduzione
with reduction grid
avec grille de réduction
mit Reduziergitter
con rejilla de reducción
mel reductiooster
com rede de redução

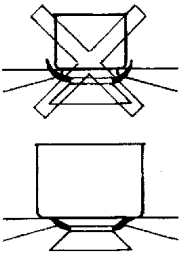


Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

غاز

* مع شواية
الاحتزال

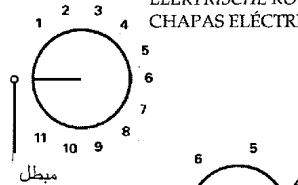
صينية السمك
32 x
التاج Ø 20
32
سريع Ø 20
26
نصف سريع Ø
20 - 14
مساعد * Ø
14 - 10

الشكل 1
Afb. 1 - Abb. 1

fish 20x32
wok Ø 20-32
fast Ø 20-26
semifast Ø 14-20
auxiliary * Ø 10-14

الصفائح
الكهربائية

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



SWITCHED OFF
DEBRANCHE
ABGESCHALTET
DESCONECTADO
UITGESCHAKELD
DESLIGADO

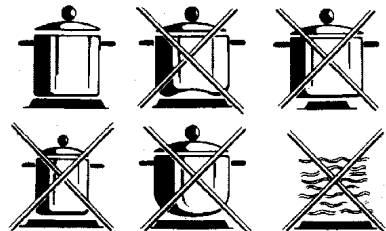


Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

DE

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.

DIE HALOGENLAMPE NICHT ZU FEST BEFESTIGEN.

ES

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.

NO FIJAR LA LÁMPARA HALÓGENA INTENSAMENTE.

NL

- 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.

KIJK NIET IN DE HALOGEENLAMP.

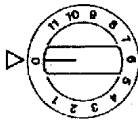
PT

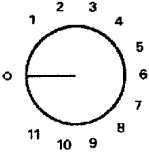
mente superior ao da chapa.

- evite o transbordar de líquidos; por conseguinte, logo que fervere 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 devinda direcção.

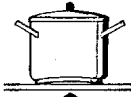
No caso em que se verifique até mesmo uma pequena racha na superfície vidrocéramica do plano de cozedura, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica.

NÃO FIXAR COM INTENSIDADE A LÂMPADA DE HALOGENO.

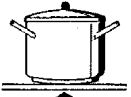




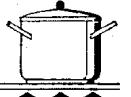
ELEMENTI RISCALDANTI
VITROCERAMICI
VITROCERAMIC HEATING
ELEMENTS
ELÉMENTS DE CHAUFFE
VITROCÉRAMIQUES
GLASKERAMIK
HEIZELEMENTE
ELEMENTOS CALEFACTORES
VIDRIOCERÁMICOS
GLASKERAMIK
VERWARMINGS-ELEMENTEN
ELEMENTOS
ACQUECEDORES
VIDROCERÁMICOS



no
no
non
nein
no
neen
não

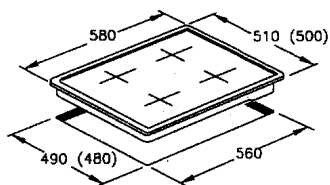
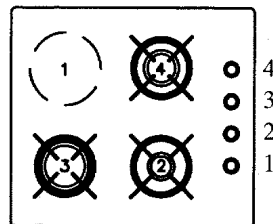
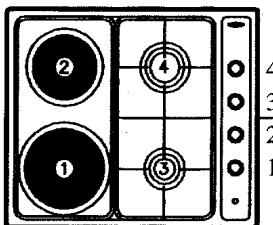
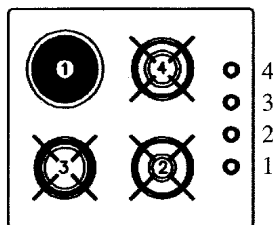
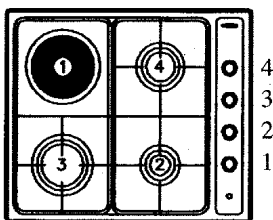
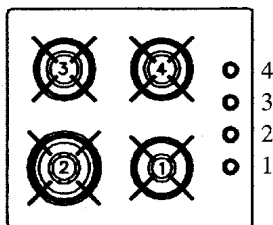
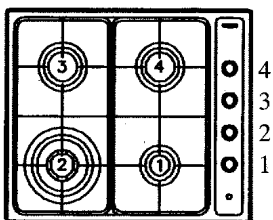
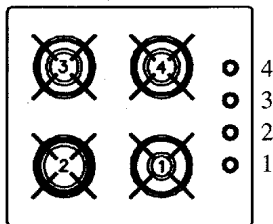
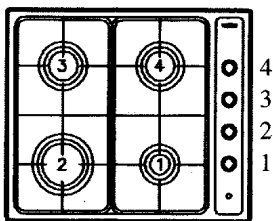


no
no
non
nein
no
neen
não



si
yes
oui
ja
si
ja
sim

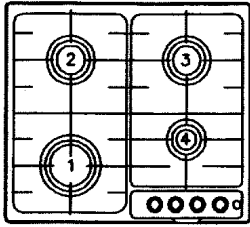
Fig. 2a - Abb 2a- Afb. 2a



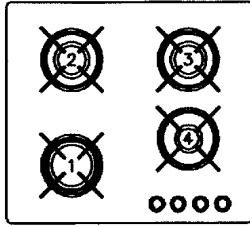
A

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

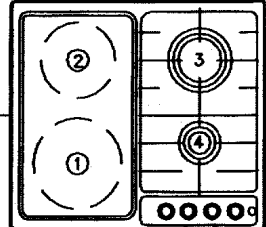
mm



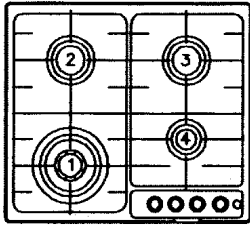
1 2 3 4



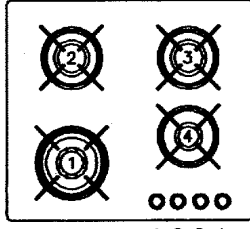
1 2 3 4



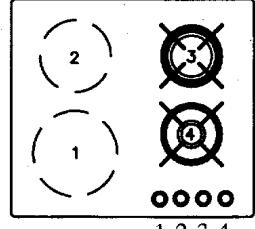
1 2 3 4



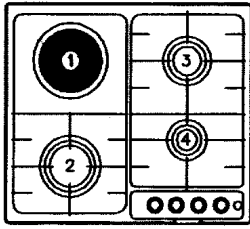
1 2 3 4



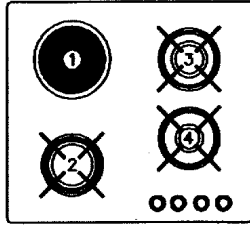
1 2 3 4



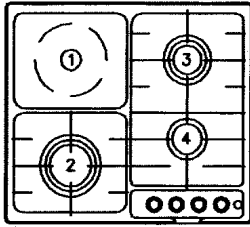
1 2 3 4



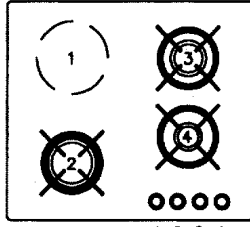
1 2 3 4



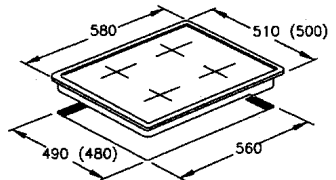
1 2 3 4



1 2 3 4



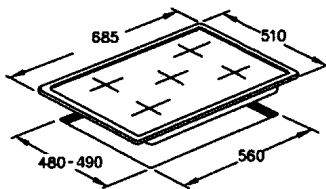
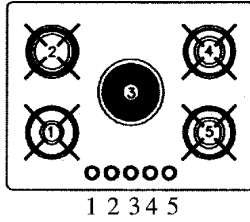
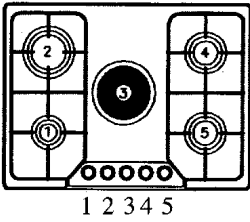
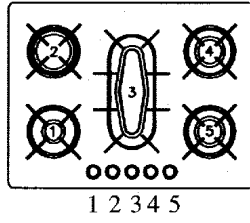
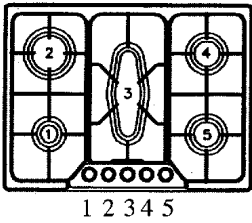
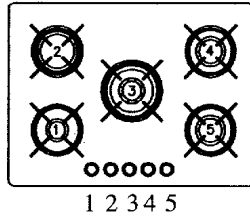
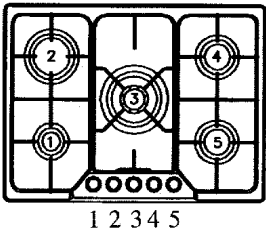
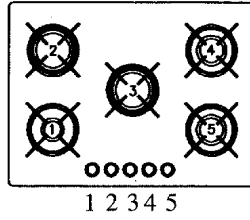
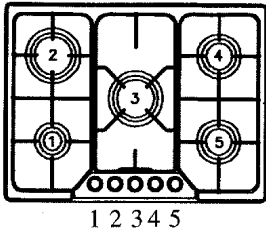
1 2 3 4



A

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

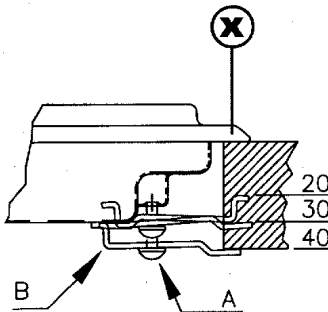
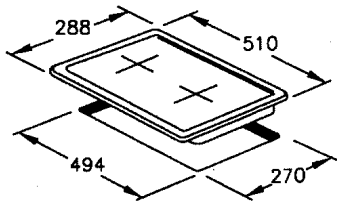
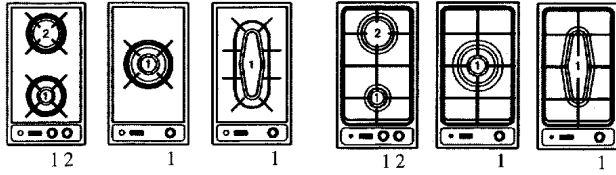
mm



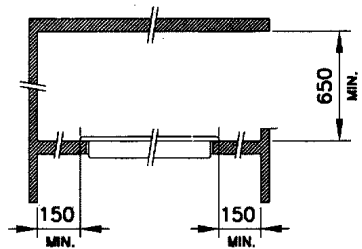
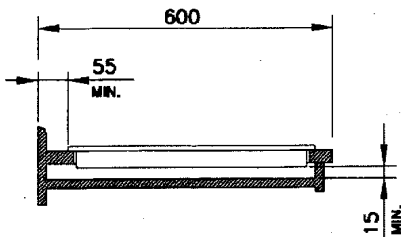
A

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm



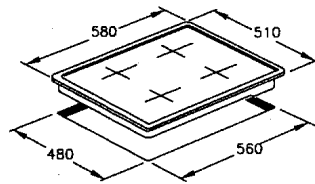
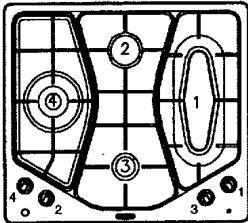
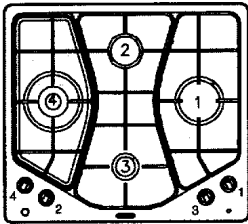
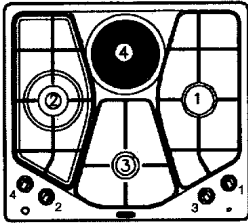
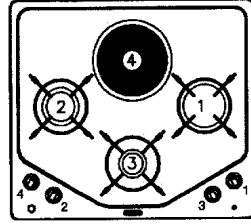
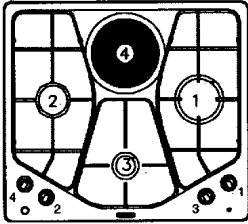
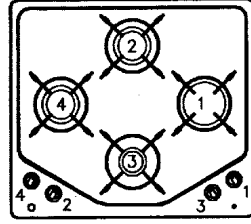
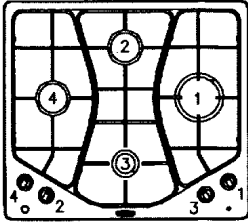
mm



mm

A

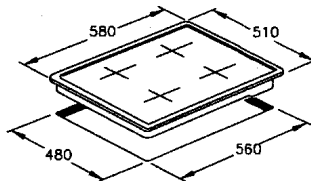
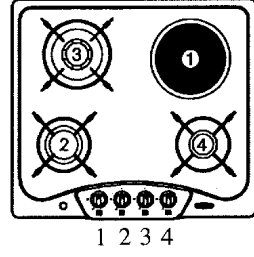
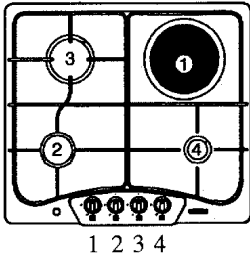
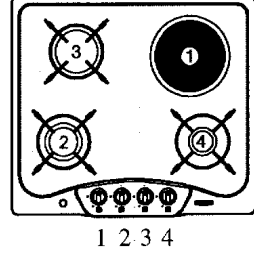
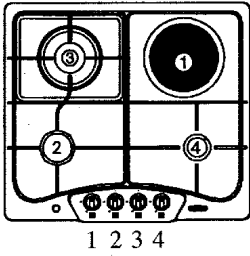
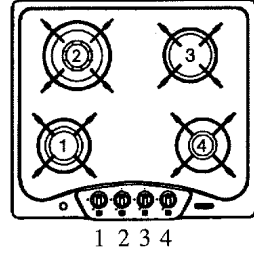
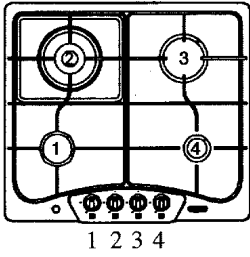
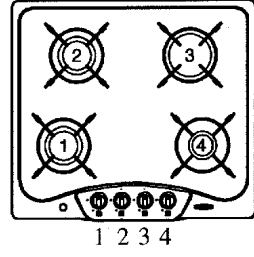
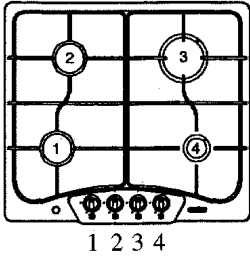
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



mm

B

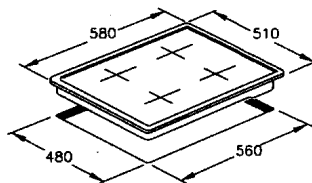
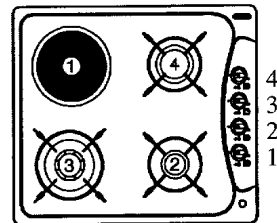
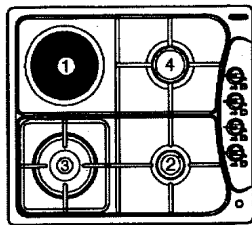
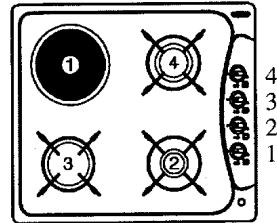
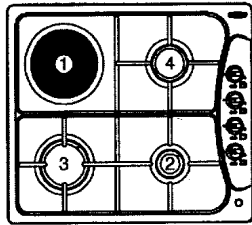
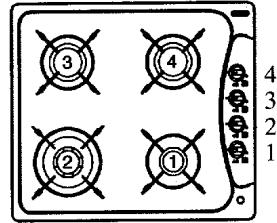
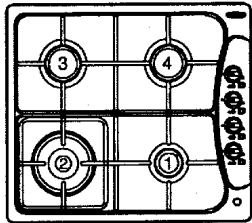
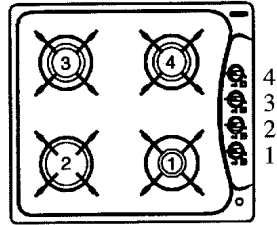
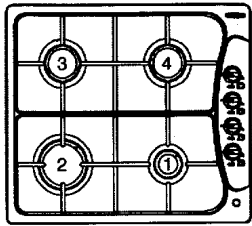
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

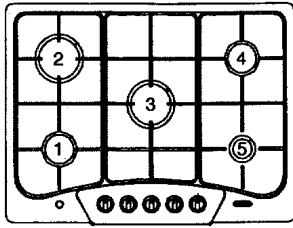
mm



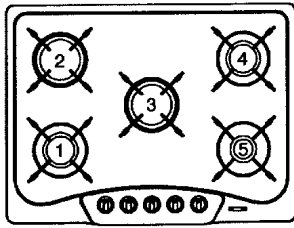
mm

B

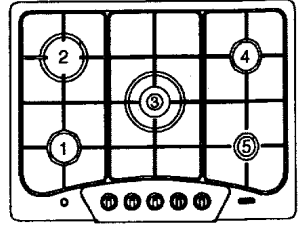
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



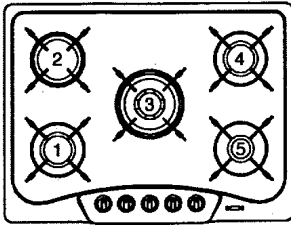
1 2 3 4 5



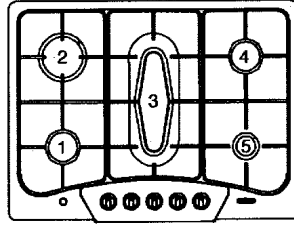
1 2 3 4 5



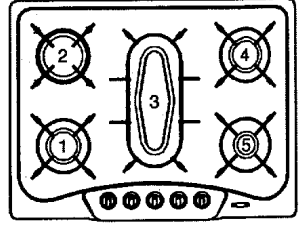
1 2 3 4 5



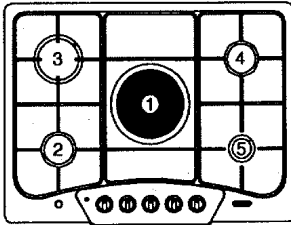
1 2 3 4 5



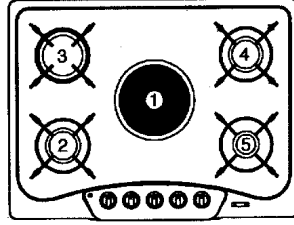
1 2 3 4 5



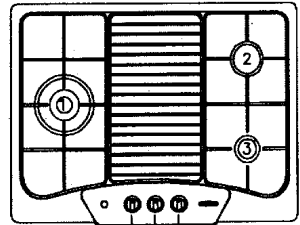
1 2 3 4 5



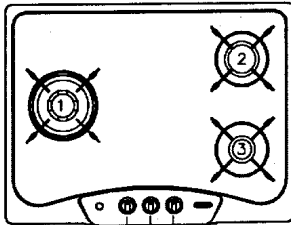
1 2 3 4 5



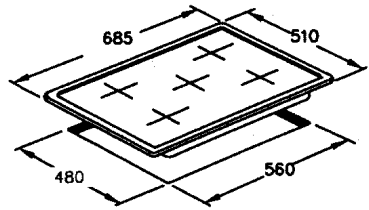
1 2 3 4 5



1 2 3



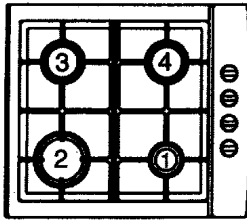
1 2 3



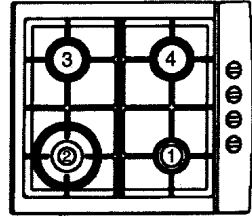
mm

B

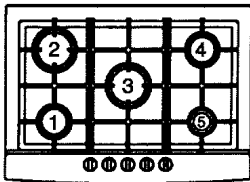
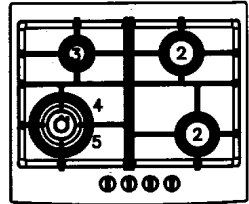
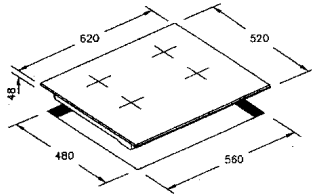
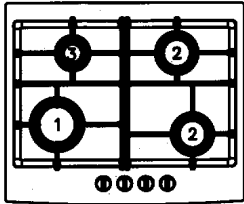
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



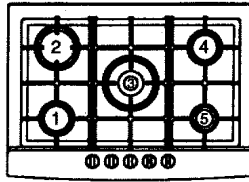
4
3
2
1



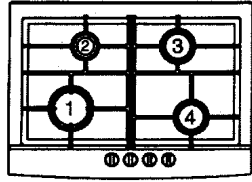
4
3
2
1



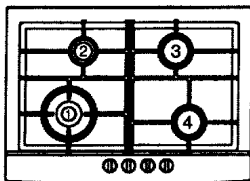
1 2 3 4 5



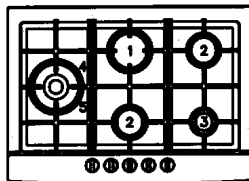
1 2 3 4 5



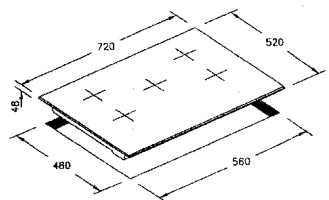
1 2 3 4



1 2 3 4



1 2 3 4 5

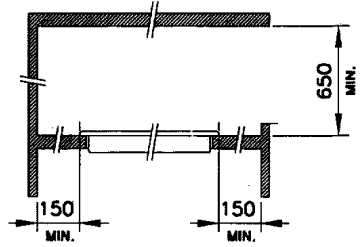
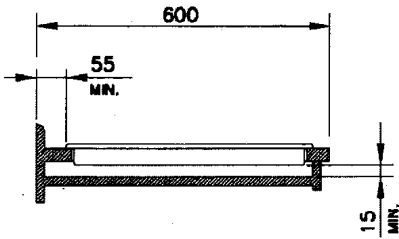


mm



Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

B



mm

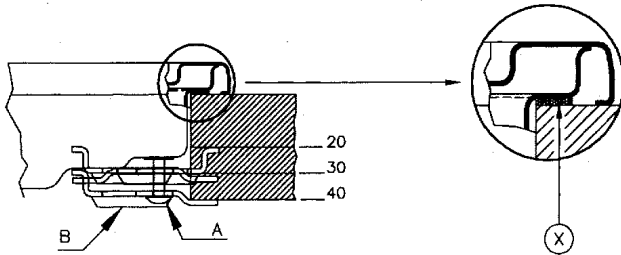


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

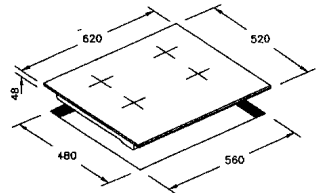
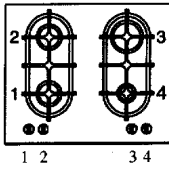
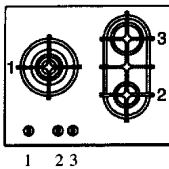
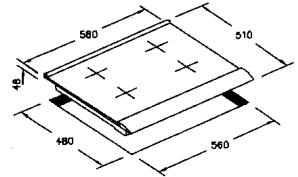
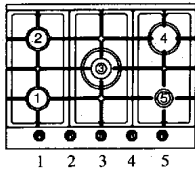
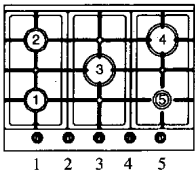
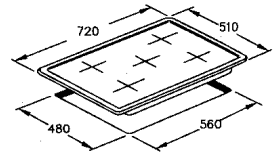
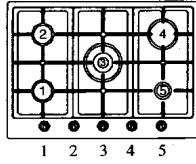
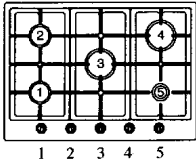
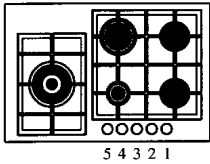
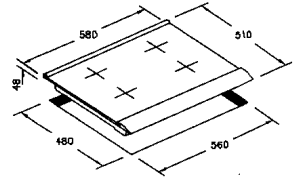
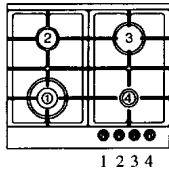
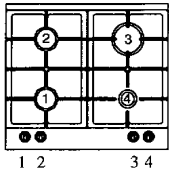
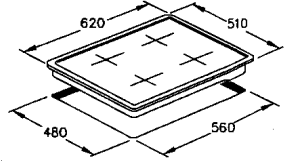
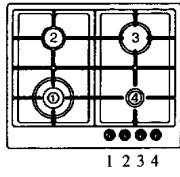
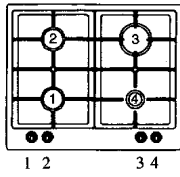
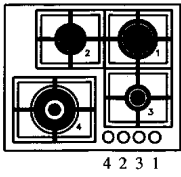
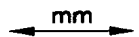
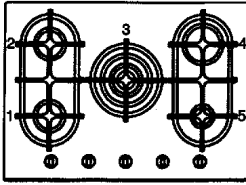
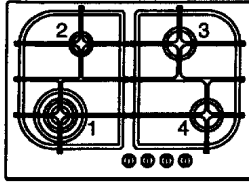


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

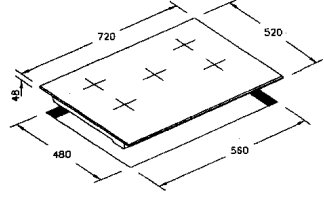




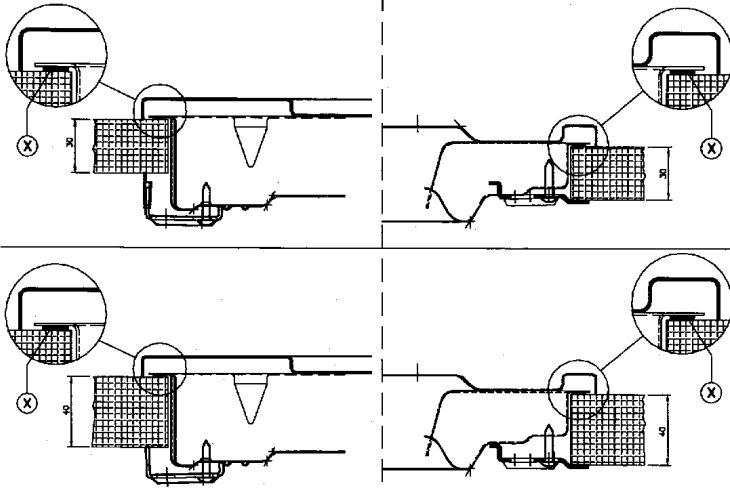
1 2 3 4 5



1 2 3 4



C



FISSAGGIO ANTERIORE
 FRONT FIXING
 FIXATION AVANT
 FRONTSEITIGE BEFESTIGUNG
 FIJACIÓN DELANTERA
 VOORBEVESTIGING
 FIXAÇÃO ANTERIOR

FISSAGGIO POSTERIORE
 REAR FIXING
 FIXATION ARRIÈRE
 RÜCKSEITIGE BEFESTIGUNG
 FIJACIÓN TRASERA
 ACHTERBEVESTIGING
 FIXAÇÃO POSTERIOR

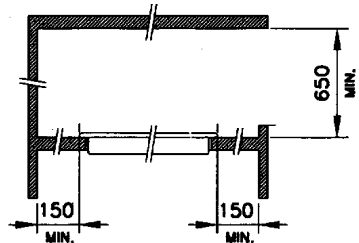
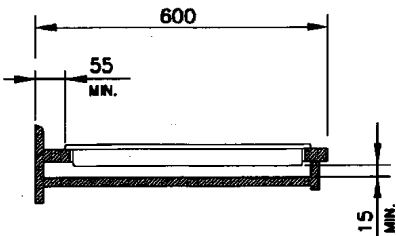
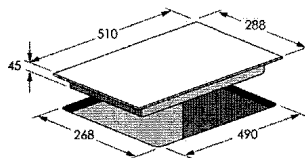
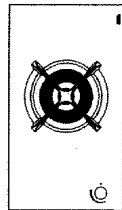
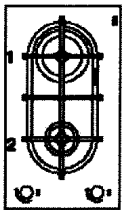
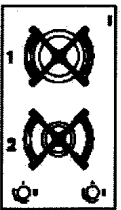
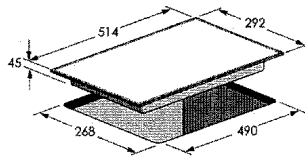
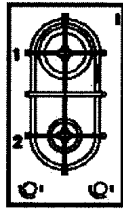
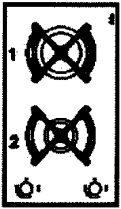
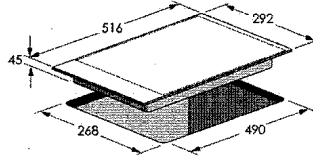
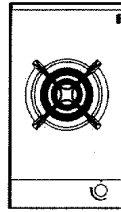
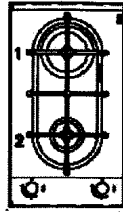
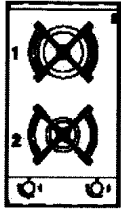


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

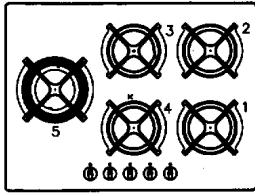
mm



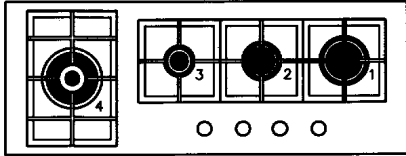
D

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

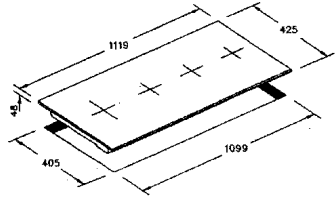
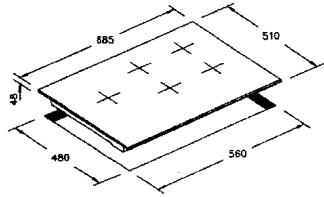
mm



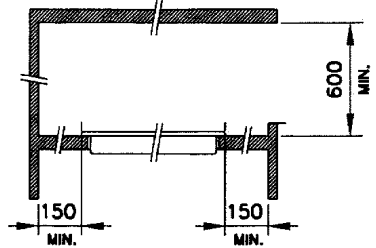
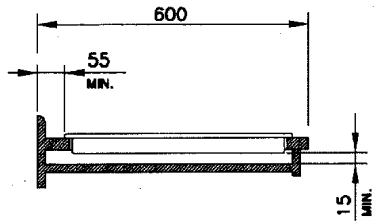
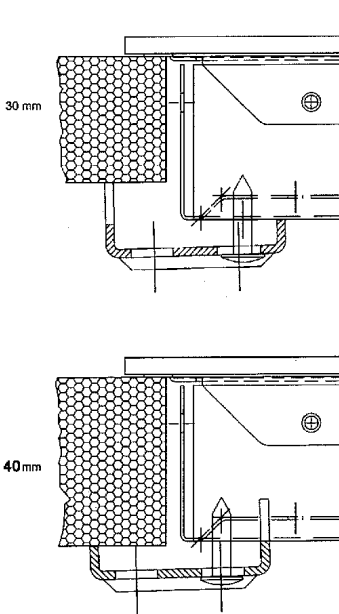
1 2 3 4 5



4 3 2 1

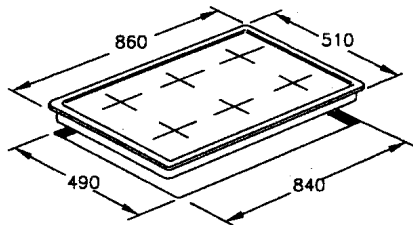
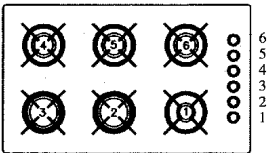
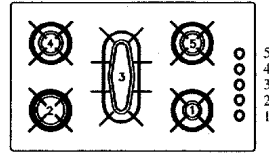
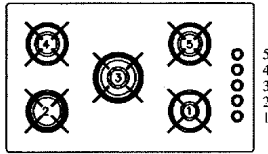
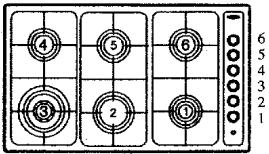
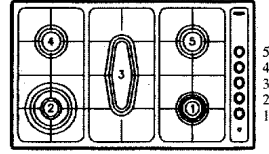
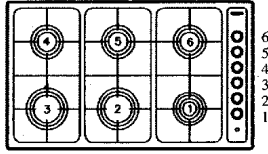
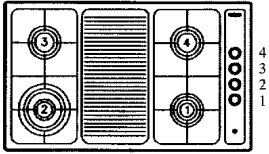
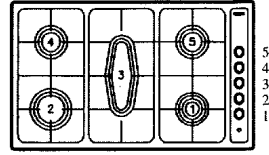
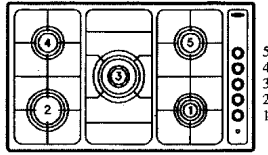
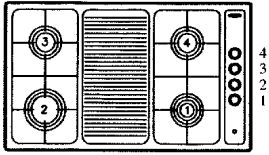


D



mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



mm

E

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

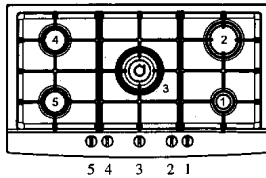
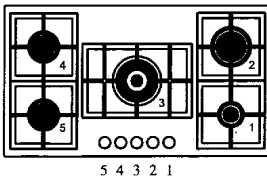
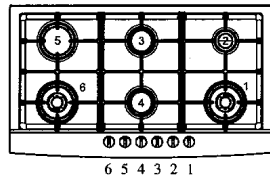
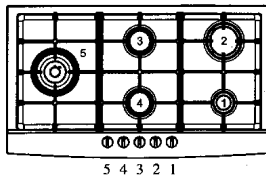
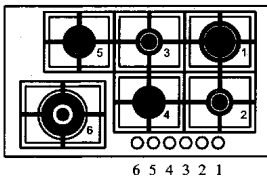
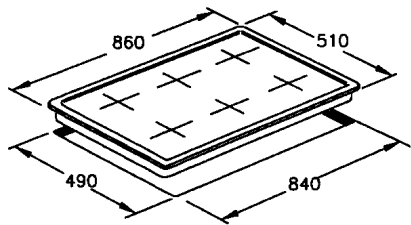
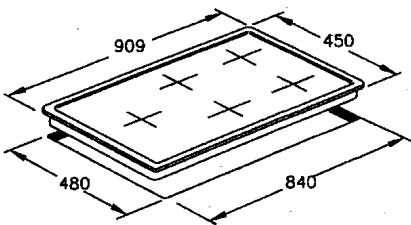
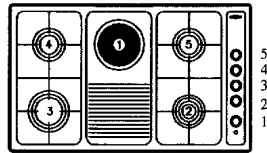
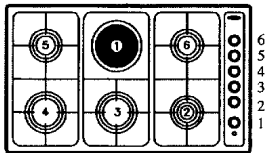
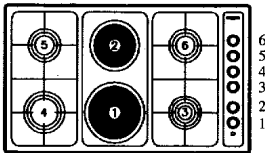
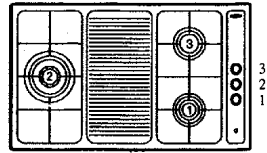
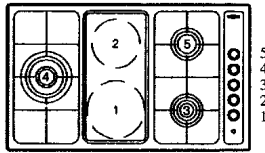
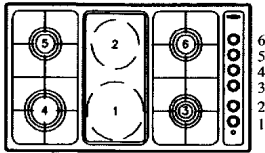
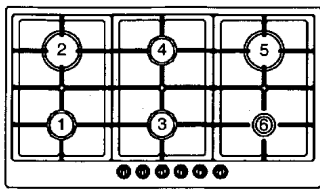
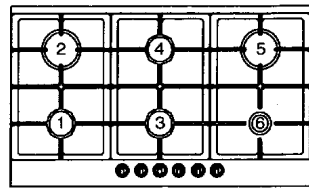


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

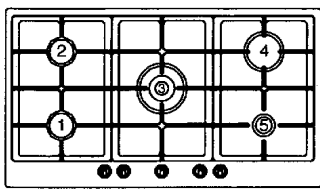
mm



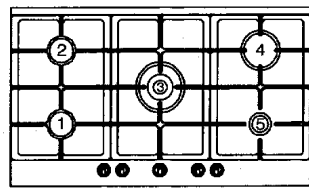
1 2 3 4 5 6



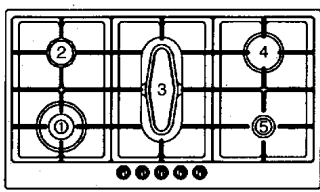
1 2 3 4 5 6



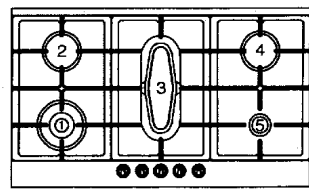
1 2 3 4 5



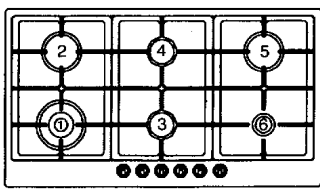
1 2 3 4 5



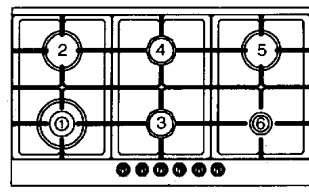
1 2 3 4 5



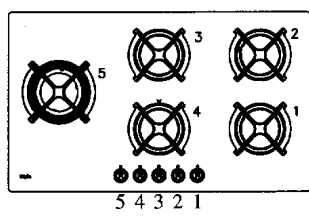
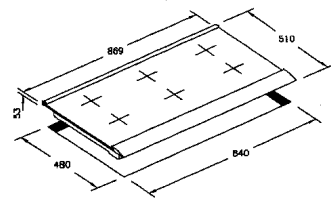
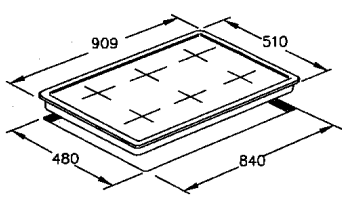
1 2 3 4 5



1 2 3 4 5 6



1 2 3 4 5 6

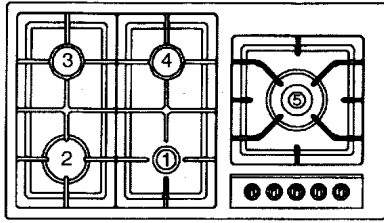


5 4 3 2 1

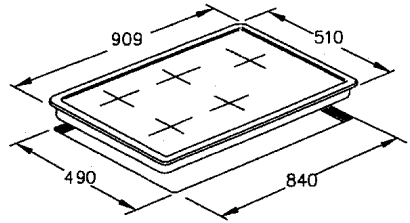
E

mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



1 2 3 4 5



E

E

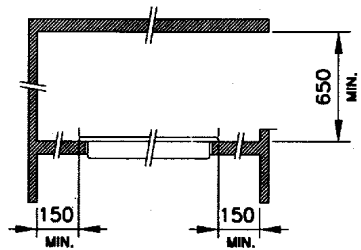
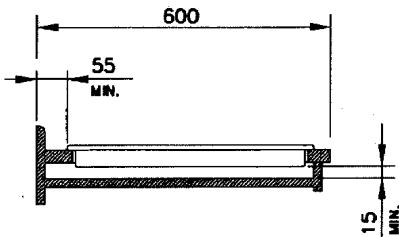
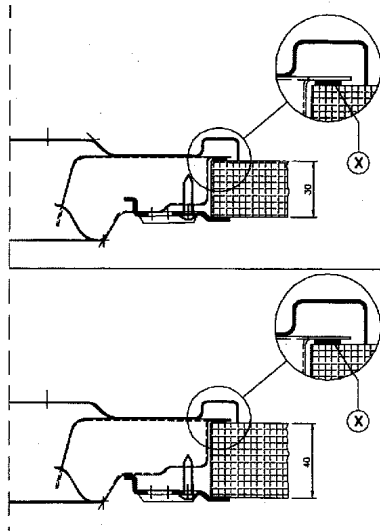


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm

utilizzo piastre elettriche/elementi riscaldanti vetroceramici

commutatore	regolatore d'energia	intensità calore	tipi cottura
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	scongelerare - 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

commutator	energy regulator	heat intensity	cooking methods
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

commutateur	régulateur d'énergie	intensité chaleur	types de cuisson
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

Anwendung der Heizkörper/Glaskeramik Heizelemente

Kommutator	Energie regler	Intensität der Wärme	Kocharten
1	1-2	gering	Fett verflüssigen usw. - kleine Mengen Flüssigkeit erwärmen
2	3-4	leicht	mittlere Mengen Flüssigkeit erwärmen: Cremes, Sofen - langsames Kochen
3	5-6	niedrig	auftauen - große Mengen Flüssigkeit erwärmen - Kochen unter dem Siedepunkt
4	7-8	mittel	Kochen von zarten Braten: bei Siedepunkt kochen
5	9-10	stark	Kochen von Braten - gekochtem Fleisch; Kochen in der Pfanne
6	10-11	ganz stark	große Mengen Flüssigkeit zum Sieden bringen; backen

utilización placas electricas/elementos calefactores vidriocerámicos

conmutador	regulador de energía	intensidad calor	tipos cocción
1	1-2	tenue	derretir grasas ecc.; calentar pequeñas cantidades de líquido
2	3-4	dulce	calentar medias cantidades de líquido; cremas salsas de larga cocción
3	5-6	lento	descongelar - calentar grandes cantidades de líquido; cocción por debajo de la temperatura de ebullición
4	7-8	medio	cocción asados tiernos; cocción a la temperatura de ebullición
5	9-10	fuerte	cocción asados - cocción hervidos; cocción carnes en sartén
6	10-11	vivo	llevar a la ebullición grandes cantidades de líquido; freir

gebruik elektrische plaat/glaskeramik verwarmings-elementen

aan/uitschakelaar	energie regelaar	warmte intensiteit	kooktypen
1	1-2	zwak	smelten vetten enz.; verwarmen kleine hoeveelheid vloeistof
2	3-4	zeer laag	verwarmen matige hoeveelheid vloeistof; sauzen met lange kooktijd
3	5-6	laag	ontdooien - verwarmen grote hoeveelheid vloeistof; koken beneden de kooktemperatuur
4	7-8	medium	licht aanbraden; koken bij de kooktemperatuur
5	9-10	hoog	braden - vleeskoken; vlees braden in braadpan
6	10-11	zeer hoog	aan de kook brengen van een grote hoeveelheid vloeistof; frituren

utilização das chapas eléctricas/elementos aquecedores vidrocerámicos

comutador	regulador de energia	intensidade de calor	maneiras de cozinhar
1	1-2	tenue	derreter gorduras banhas etc.; aquecer pequenas quantidades de líquidos
2	3-4	brando	aquecer quantidades médias de líquido; cremes, molhos cozinhados prolongados
3	5-6	lento	descongelação - aquecer grandes quantidades de líquidos cozinhar a uma temperatura que não chegue a ebulição
4	7-8	médio	cozinhar assados tenros; cozinhar à temperatura de ebulição
5	9-10	forte	Assados - cozidos, carnes cozinhadas na frigideira
6	10-11	vivo	ferver grandes quantidade de líquidos; fritar.

الصيانة

الغاز/الكهرباء

قبل كل عملية قم بفصل الجهاز عن الكهرباء. للإطالة من مدة استخدام الجهاز من الضروري القيام بشكل دوري بالتنظيف العام و الجيد مع الوضع في الاعتبار ما يلي:

|| الأجزاء المصنوعة من

الزجاج، الصلب و/أو

المدهونة يجب تنظيفها

بمنتجات ملانمة (يمكن العثور

عليها في الأسواق) غير

كاشطة و لا تؤدي للتآكل.

تجنب المنتجات المحتوية على

الكلور (المبيضات، الخ).

• تجنب ترك مواد حمضية أو

قلوية (خل، ملح، عصير

ليمون، الخ) فوق سطح العمل.

• يتم غسل وحدات توزيع اللهب

و الأغذية الصغيرة (الأجزاء

القابلة للتحريك من وحدة

الإحراق) بشكل دوري بالماء

المغلي و سائل التنظيف مع

الاهتمام بزع أية رواسب

متكونة، و القيام بالتنظيف

الجيد، ثم تأكد من عدم انسداد

أية ثقوب في وحدة توزيع

اللهب حتى لو بشكل جزئي.

• يتم تنظيف الصفائح الكهربائية

بقطعة قماش منداة و يتم دهنها

قليلا بزيت التشحيم عندما

تكون لا تزال فاترة.

|| الشوايات المصنوعة من

الصلب المقاوم للصدأ، بعد أن

تكون قد سخنت، تأخذ لونا

مانلا للزرقة و هذا لا يضر

بجودتها. لإرجاعها إلى

المظهر الأصلي استخدم منتجاً

كاشطاً قليلاً

ملاحظة: التشحيم الممكن للصنابير

يجب أن يتم من قِبل شخص مؤهل و

الذي من الجيد التوجه إليه في حالة

عطل في التشغيل.

افحص بشكل دوري

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 verre, acier et/ou émaillées doivent être 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 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 tout 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 faite par des spécialités, qui doivent être appelés

Wartung Gas/Elektro

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.
- Die Elektrokokchplatten mit einem feuchten Lappen säubern und danach mit einer sehr dünnen Oltschicht schmieren, während sie noch lauwarm sind.
- Die rostfreien Roste aus Stahl bekommen einen bläulichen Beschlag, nachdem sie erhitzt worden sind, aber dies bedeutet keinerlei Beeinträchtigung der Qualität. Um sie wieder auf ihren ursprünglichen Anschein zu bringen, können Sie sie mit einem leichten Scheuermittel reiben.

N.B.: - Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden. Der Gasschlauch mu auf

Mantenimiento Gas/Elétrico

Antes de cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato. Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.)
- eviten dejar sobre el tablero de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)
- los rompellamas y las tapaderas (partes movibles 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 obstruido, ni siquiera parcialmente.
- las placas eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se engrasan ligeramente con aceite lubricante cuando estén todavía tibias.
- las rejillas inox de la superficie de cocción después de haber sido calentadas toman una coloración azulada que no dana su calidad. Para que vuelvan a su apariencia original utilicen un producto ligeramente abrasivo.

N.B. - La eventual lubricacion de los grifos tiene que ser efectuada por

Onderhoud Gas/Elektrische

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 gegalvaniseerde gedeelten moeten schoongemaakt worden met passende, niet-schurende of -corrosieve producten (commercieel verkrijgbaar). Vermijdt producten op basis van chloor (bleekmiddelen, enz.)
- vermijdt zure of alkalische stoffen (azijn, zout, citroensap, enz.) op de plaat achter te laten
- de vlamverdelers en de dekseltjes (verwijderbare delen van de brander) moeten regelmatig gewassen worden met kokend water en zeep, er zorg voor dragend elk eventueel aanbaksel te verwijderen, en goed afgedroogd worden waarbij gecontroleerd moet worden dat geen van gaatjes van de vlamverdelers ook maar gedeeltelijk geblokkeerd is.
- de elektrische kookplaten worden met een vochtige doek schoongemaakt en licht ingeolied een smeeroilie wanneer ze nog lauwarm zijn.
- de stalen roosters van het werkblad verkleuren blauwachtige nadat ze zijn verwarmd, dit vermindert de kwaliteit niet. Om het originele aspect terug te krijgen gebruikt men een licht schurend product.

N.B.: - De eventuele smering van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot welke het goed is zich te wenden in geval van

Manutenção Gás/Elétrico

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente elétrica. 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, ao e/ou esmaltadas tero 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 limo, etc.) sobre a chapa de trabalho;
 - os bicos de gás e as pequenas tampas (partes moveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detergente, tomando grande cuidado com possíveis incrustaoes. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;
 - as chapas elétricas deverão ser limpas com um pano húmido e e, seguida, ungidas levemente com lio lubrificante enquanto estiverem ainda mornas.
 - As grelhas em ao inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido aquecidas, podem tornar-se de uma cor azulada, o que não deteriora a qualidade. Para lhes dar novamente o aspecto original, use um produto levemente abrasivo.
- N.B. - Toda a possível lubrificacio das torneiras, deverá

حالة الأنبوب المرن الخاص
بالتغذية بالغاز. في حالة وجود
تسريب أطلب التدخل الفوري
لشخص مؤهل للقيام باستبداله.

صيانة الأسطح المصنوعة من الزجاج الخزفي

(الشكل a4) قبل كل شيء قم بإزالة
بقايا الطعام و ترسبات الدهون من
أسطح الطهي بواسطة مقشطة. بعد
ذلك قم بتنظيف المنطقة الساخنة

بواسطة Sidol أو Stahlfix
باستخدام ورق خاص بالمطبخ، ثم
اشطف بالماء و جفف الكل بقطعة
قماش نظيفة.

بقايا الورق الألومونيوم، الأشياء
المصنوعة من البلاستيك، السكر أو
أية أطعمة سكرية جدا يجب إزالتها
فورا من المنطقة الساخنة الخاصة
بالتطهي باستخدام مقشطة لتجنب أية
أضرار ممكنة في أسطح العمل.
لا تستخدم أبدا إسفنجة أو قطع قماش
كاشط؛ تجنب أيضا استخدام سوائل
تنظيف كيميائية تؤدي لتآكل مثل
مزيلات البقع أو رشاشات الأفران.

لا تستخدم منظفات بالبخار

*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
vitrocéramic 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 sim-
ilar 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.*

en cas d'anomalie de fon-
ctionnement. 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
paille 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 paille mé-
tallique pour éviter de
possible dégâts à la sur-
face du plan.

N'utiliser absolument
pas d'éponges ou de
torchons abrasifs; éviter
aussi l'emploi de
détergents chimiques
agressifs comme Forno-
spray ou de dégrais-
seurs.

DO NOT USE STEAM
CLEANERS

NE PAS UTILISER DE
NETTOYEURS À VAPEUR

DE

seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken 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 Sidel oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwischen 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 Fleckreinigern vermeiden.

KEINE HOCHDRUCKREINIGER VERWENDEN

ES

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 Sidel o Stahifix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio. Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azucar 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.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

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 verglaaso keramik oppervlakte

(Fig. 4a) Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookopperlak verwijderen met een schraper. Vervolgens de warme zone reinigen met Sidel 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 oppervlak 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.

GEEN STOOMREINIGERS GEBRUIKEN

PT

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 Sidel 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 plástico, 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.

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A VAPOR

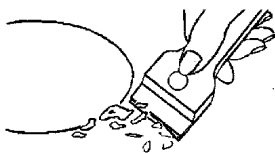


Fig. 4a- Abb. 4a - Afb. 4a

GB

FR

تعليمات لمن يقوم بالتركيب

التركيب

هذا الجهاز غير مزود بجهاز تفرغ لمنتجات الاحتراق. ننصح بتركيبه في أماكن جيدة التهوية بشكل كاف تبعاً لقواعد القوانين السارية. لا يجب أن تكون كمية الهواء اللازم للاحتراق أقل من 2.0 م³/الساعة لكل كيلووات من القدرة المركبة. استخدم جدول القدرات الحارقة.

الوضع

(الشكل 4) الجهاز مخصص ليتم تركيبه على سطح العمل كما هو موضح في الشكل المناسب. قبل إدخال سطح العمل قم بتجهيز الإطار المطاطي للتثبيت □ على كل محيط ثقب التركيب.

Instructions for the installer

Modalités d'installation

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.

Installation

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

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.

Positionnement

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 4. Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

DE**Anleitungen für
den Installateur****Installation**

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen.

Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen.

Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m³/h pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

Aufstellung

(Abb. 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.

ES**Instrucciones
para el instalador****Instalación**

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

Colocación

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

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

NL**Instructies voor
de installateur****Installatie**

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

Plaatsing

(Afb. 4). Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geïllustreerd in de betreffende figuur.

Alvorens het werkblad te plaatsen moet de afdichtingspakking (X) worden aangebracht over de hele omtrek van de inbouwopening.

PT**Instruções para
o instalador****Instalação**

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

Posicionamento

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

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

التوصيل بالغاز

(الشكل 5) قم بتوصيل الجهاز مع برميل أو جهاز الغاز تبعاً لتعليمات القوانين السارية مع التأكد أن الجهاز مطابق لنوع الغاز المتاح. في حالة معاكسة لذلك أنظر "المطابقة مع نوع مختلف من الغاز". تأكد أيضاً أن ضغط التغذية يدخل في نطاق القيم المحددة في الجدول: "خصائص المستخدمين".

التوصيل المعدني الصلب/شبه الصلب

قم بالتوصيل باستخدام وحدات الربط والأنابيب المعدنية (أيضاً المرنة) بحيث لا تتسبب في تحفيز المكونات الداخلية للجهاز. ملاحظة: عند الانتهاء من التركيب قم بالفحص، باستخدام محلول صابوني، للتأكد من التثبيت الممتاز لكل نظام التوصيل.

التوصيل الكهربائي

(الشكل 6) قبل القيام بالتوصيل الكهربائي تأكد من أن:

|| خصائص الجهاز توافق ما هو محدد على لوحة التسجيل الموجودة على قاع سطح العمل؛

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.

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.

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;

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;

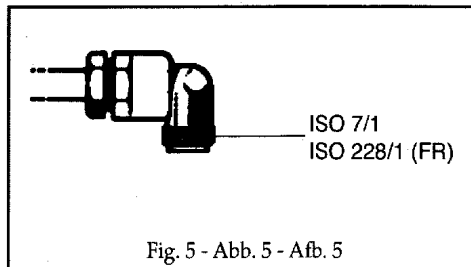


Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

DE

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

ES

Conexión gas

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

Conexión metálica rígida/semirígida

Efectuar la conexión con racores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen sollicitaciones a los órganos interiores del aparato. 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 un cunato indicado en la placa matrícula colocada

NL

Gasaansluiting

(Afb. 5) Sluit de apparaatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er van tevoren van overtuigend dat de apparaatuur 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".

Stijve/halfstijve metalen aansluiting

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

PT

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

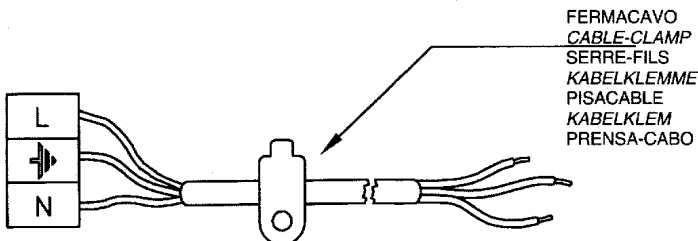


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

|| الجهاز مزود بتوصيل أرضي فعال تبعاً للقواعد و القوانين السارية. التوصيل الأرضي إجباري تبعاً للقانون. في حالة عدم تزويد الجهاز بكبل و/أو قابس مناسب استخدم مادة ملائمة للامتصاص كما هو محدد على لوحة التسجيل و ملائمة لدرجة حرارة العمل. لا يجب أن يصل الكبل في أية نقطة منه إلى درجة حرارة أكثر بمقدار 50 درجة مئوية من درجة حرارة البيئة. للتوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية يجب وضع قاطع تيار متعدد الأقطاب حجمه يتناسب لحمولة اللوحة مما يضمن فصل الشبكة بمسافة فتح للموصلات تسمح بالكامل في الحالات المتضمنة في فئة الجهد المفرط III، طبقاً لقواعد التركيب (الكبل الأرضي الأصفر/الأخضر لا يجب عرقلة). المأخذ أو قاطع التيار متعدد الأقطاب يجب أن يتم الوصول إليهم بسهولة بعد تركيب الجهاز.

• that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

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

• L'installation a une connexion de terre efficace suivant les normes et les dispositions de loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, ne utiliser que des câbles et des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.

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

إذا تلف كبل التغذية، يجب استبداله، من قبل الصانع أو مركز الدعم الفني أو على أية حال من قبل شخص مؤهل. باخر مشايه، بحيث يتم تجنب أي خطر.

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.

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.

DE

- 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 Eräkabel darf nicht unterbrochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

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.

ES

- 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 matricula 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 omni polar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omni polar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

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.

NL

- vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;*
 - dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.*
- In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur. Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet er een omnipolaire schakelaar worden aangebracht, die is gedimensioneerd voor de belasting op het plaatje en die de loskoppeling van het elektriciteitsnet verzekerd, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling toestaat bij overspanning van categorie III, overeenkomstig de installatieregels (de geel/groene aardkabel mag niet worden onderbroken). De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.*

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.

PT

- da chapa de cozimento.
 - a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.*
- No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente. Para efectuar a ligação directa à rede é necessário instalar um interruptor omni polar dimensionado para a carga nominal que, garanta a desconexão da rede e, com uma distância de abertura dos contactos que consinta a desconexão completa nas condições de sobretensão de categoria III, em conformidade com as regras de instalação (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido). A tomada ou o interruptor omni polar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

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.

المطابقة مع نوع مختلف من الغاز
 (الشكل 7) إذا كان الجهاز مخصصاً لنوع من الغاز مختلف عن غاز التغذية المتاحة، يجب القيام بما يلي:
 ▮ استبدال وحدات الحقن (الشكل 7) بوحدات أخرى مناسبة لنوع الغاز المستخدم (انظر الجدول "خصائص المستخدمين").
 ▮ لضبط على أدنى مستوى استخدم مفك مناسب للمسمار الموجود على الصنوبر (الشكل 8) بعد إدارته على أدنى مستوى. في حالة GPL (البيوتان/البروبان) قم بالربط بعمق.

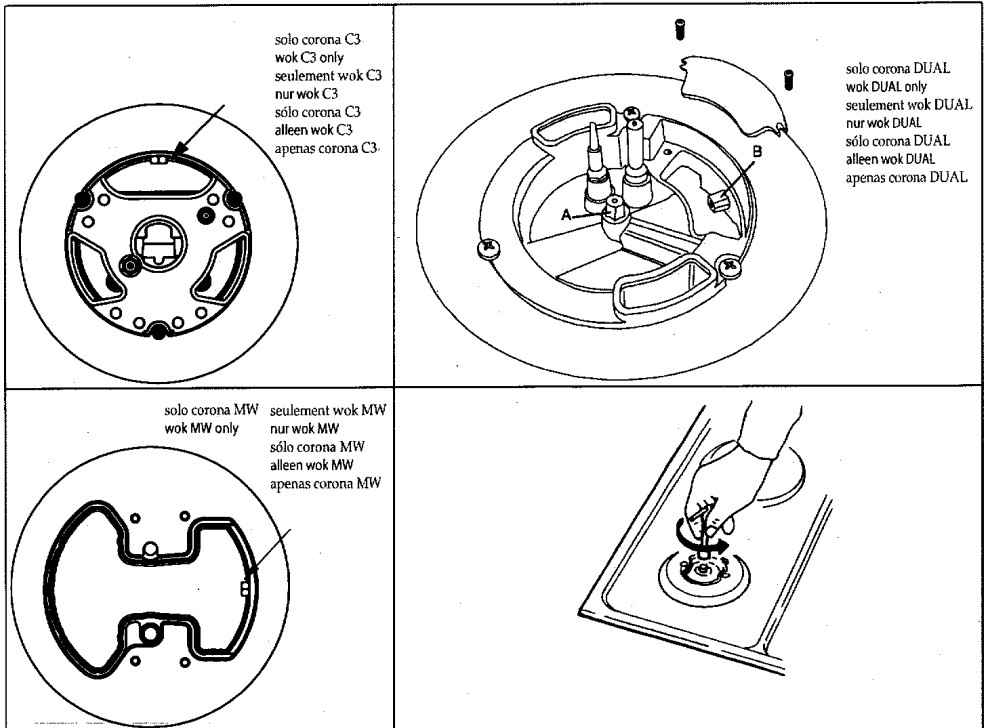
Adaptation to various types of gas
 (Fig. 7) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

- 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 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 - Abb. 7 - Afb. 7



DE

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.

ES

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:

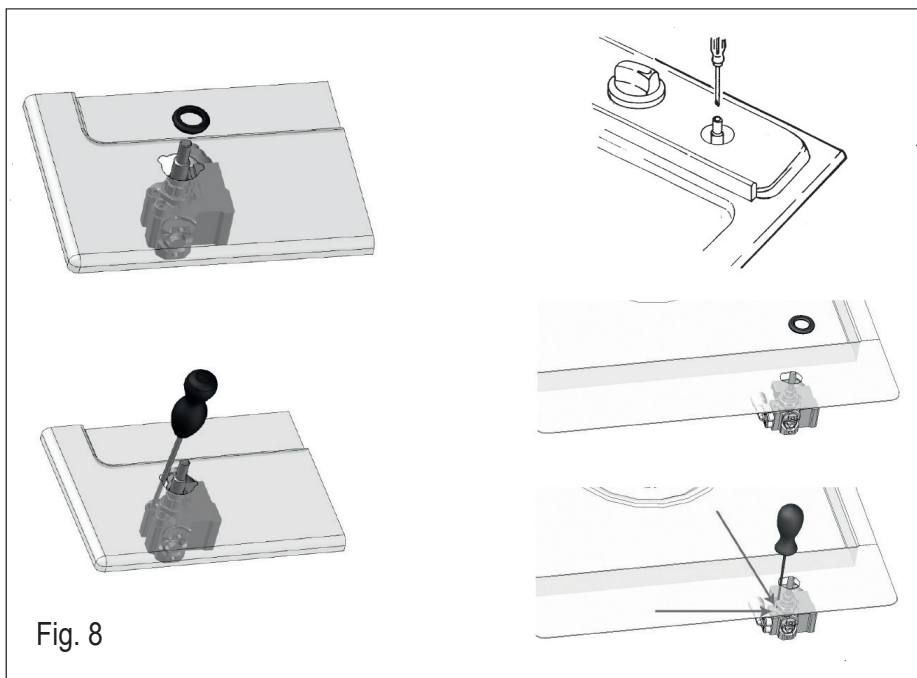
- de injectoren (Afb. 7) te vervangen door degene die corresponderen met het te gebruiken gas (zie de tabel "Karakteristieken verbruikers").
- teneinde het minimum in te stellen draait men met een schroevendraaier de schroef aan de kraan (z. afb. 8), nadat deze op het minimum gedraaid werd. Bij toestellen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

PT

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.



CARATTERISTICHE UTILIZZATORI - USER CHARACTERISTICS CARACTERISTICAS UTILIZADORES - CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR

BRUCIATORI GAS - GAS BURNERS - QUEMADORES DE GAS - QUEIMADORES DE GAS

ALIMENTAZIONE FED ALIMENTACION ALIMENTAÇÃO			BRUCIATORE BURNER QUEMADOR QUEIMADOR	Ø INIETTORI Ø INJECTORS Ø INYECTORES Ø BICOS	PORTATA TERMICA THERMAL CAPACITY CAPACIDAD TÉRMICA CAPACIDADE TÉRMICA	CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSUMO
TIPO TYPE TIPO TIPO	PRESSIONE mbar PRESSURE mbar PRESSION mbar PRESSÃO mbar	NORM.		1/100 mm	NOMINALE NOMINAL NOMINAL NOMINAL	W CONSUMO
gas naturale natural gas gas natural gás natural	G20	20	rapido/fast/rápido/rápido semirapido/semifast/semirápido/semi-rápido ausiliario/auxiliary/auxiliar/auxiliar corona/wok/corona- DUAL corona/wok/corona- DUAL corona/wok/corona 3 corona/wok/corona 3 corona/wok/corona MW corona/wok/corona 4 pesciera/fish/pecera/peixera/fisch	129 101 77 63A-121B 63A-140B 141 150 140 141 118	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	286 167 95 333 405 333 381 333 333 257
gas liquido liquefied gas gas licuefacto gás liquefeito	G30/G31	28-30/37	rapido/fast/rápido/rápido semirapido/semifast/semirápido/semi-rápido ausiliario/auxiliary/auxiliar/auxiliar corona/wok/corona- DUAL corona/wok/corona- DUAL corona/wok/corona 3 corona/wok/corona 3 corona/wok/corona MW corona/wok/corona 4 pesciera/fish/poisson	87 66 50 37A-90B 37A-97B 94 102 93 96 85	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	218 127 73 254 309 254 291 254 254 196
G110 G110 G140	G110/G140	8	rapido/rápido/rápido semirapido/semirápido/semi-rápido ausiliario/auxiliar/auxiliar corona/wok/corona- DUAL corona/wok/corona 3 corona/wok/corona 3 corona/wok/corona MW corona/wok/corona 4 pesciera/fish/pecera/peixera	320/340 192/210 150/160 150A-350B/175A-360B 350 350 350/340 360/360 255/265	3000 1750 1000 3500/3300 3500 4000 3500 3500 2700	680/711 397/415 227/237 794/783 794/830 907/949 794/830 794/830 612/640
gas città / gas ciudad gas cidade						1/h

TECHNISCHE DATEN

GASBRENNSTELLEN

SPEISUNG			BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE	WÄRMEBELASTUNG	VERBRAUCH
TYP	DRUCK mbar	NORMAL		1/100 mm	NOMINAL	W
Naturgas	G20	20	schnell halbschnell hilfsbrenner wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 fischpfanne	129 101 77 63A-121B 63A-140B 141 150 140 141 118	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	286 167 95 333 405 333 381 333 333 257
Naturgas	G25	20	schnell halbschnell hilfsbrenner wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 fischpfanne	138 107 85 71A-133B 71A-148B 150 160 149 152 135	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	333 194 111 388 472 388 443 388 388 299
Flüssiggas	G30/G31	50	schnell halbschnell hilfsbrenner wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 fischpfanne	79 58 46 37A-76B 37A-83B 83 92 85 85 75	3000/2700 1750/1575 1000/900 3500/3150 4250/3825 3500 4000 3500 3500/3150 2700	218/193 127/112 73/64 254/225 309/274 255/250 291/286 255/250 254/225 196/193

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	CONSOMMATION VERBRUIK VERBRAUCH		
TYPE	PRESSION mbar			NOMINAL			
TYPE	DRUK mbar			NOMINAAL			
TYPE	DRUCK mbar			NOMINAL			
	NORM.		1/100 mm	W			
Gaz naturel Aardgas Naturgas	G20	20	rapide / snel / schnell sémirapide / matig snel / halbschnell auxiliaire / sudderpij / hilfsbrenner wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 poisson / vis / fischpfanne	129 101 77 63A-121B 63A-140B 141 150 140 141 118	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	286 167 95 333 405 333 381 333 333 257	l/h
	G25	25	rapide / snel / schnell sémirapide / matig snel / halbschnell auxiliaire / sudderpij / hilfsbrenner wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 poisson / vis / fischpfanne	132 102 80 65A-126B 65A-141B 141 151 141 145 129	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	332 194 111 388 472 388 443 388 388 299	l/h
Gaz liquéfié Vloeibaar gas Flüssiggas	G30/G31	28-30/37	rapide / snel / schnell sémirapide / matig snel / halbschnell auxiliaire / sudderpij / hilfsbrenner wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 poisson / vis / fischpfanne	87 66 50 37A-90B 37A-97B 94 102 93 96 85	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	218 127 73 254 309 254 291 254 254 196	g/h

KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS

GASBRANDERS

GASTOEVER		BRANDER	Ø INJECTOREN	THERMISCH VERMOGEN	VERBRUIK		
TYPE	DRUK mbar			NOMINAAL			
	NORM.		1/100 mm	W			
Aardgas	G25	25	snel matig snel sudderpit wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 vis	132 102 80 65A-126B 65A-141B 141 151 141 145 129	3000 1750 1000 3500 4250 3500 4000 3500 3500 2700	332 194 111 388 472 388 443 388 388 299	l/h
			snel matig snel sudderpit wok - DUAL wok - DUAL wok 3 wok 3 wok MW wok 4 vis	87 66 50 37A-90B 37A-97B 100 108 100 96 90	3000/2700 1750/1575 1000/900 3500/3150 4250/3825 3500 4000 3500 3500/3150 2700	218/193 127/112 73/64 254/225 309/274 255/250 291/286 255/250 254/225 196/193	g/h
Vloeibaar gas	G30/G31	30					

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

ALIMENTAZIONE FEED	TIPO TYPE	W	REGOLAZIONE ADJUSTMENT
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
SPEISLING	TYP	W	REGELUNG
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
VOEDING	TYPE	W	REGLING
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
~ 230 V			
	normale - <i>normal</i> normal - <i>normal</i> normal - <i>normal</i> normal Ø145	1000	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>Energieregler (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11) - <i>energie regelaar (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11)
	rapida - <i>fast</i> rapide - <i>schnell</i> rápida - <i>snel</i> rápida Ø145	1500	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>Energieregler (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11) - <i>energie regelaar (0+11)</i> - regulador d'energia (0+11)

VETROCERAMICA - VITROCERAMIC - VITROCERAMIQUE - GLASKERAMIK -
VIDROCERÁMICO - 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 TRIPLE 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) Energieregler (0+11) regulador d'energia (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 HALOGEN/UITSTRAALING MISTO HALOGENO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1800	regolatore d'energia (0+11) energy regulator (0+11) régulateur d'énergie (0+11) Energieregler (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 producten 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.