

NL

**INSTRUCTIES VOOR HET
GEBRUIK, DE
INSTALLATIE EN HET
ONDERHOUD**

KOOKPLATEN

PT

**INSTRUÇÕES PARA
USO, INSTALAÇÃO
MANUTENÇÃO**

**PLANOS DE
COZEDURA**

DK

**BRUGS-INSTALLATIONS-
OG
VEDLIGEHODEL-
SERSVEJLEDNING**

**INDBY
GNINGSKOGE-
PLADER**

SE

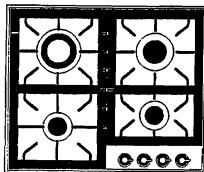
**INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING,
INSTALLATION OCH
UNDERHÅLL**

HÅLLAR

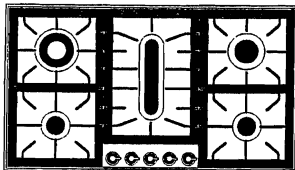
GR

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

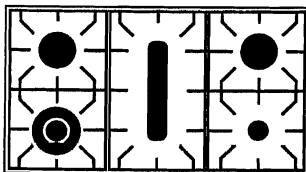
**ΕΠΙΠΕΔΑ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**



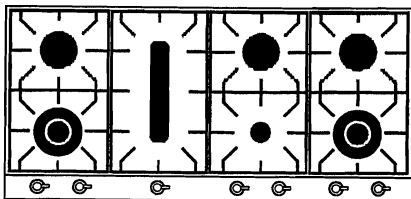
P65...



P95...



PC 96...



P1265...

NL

BELANGRIJK

1. Deze aanwijzingen hebben betrekking op de verschillende modellen van de apparaten. Let op dat u precies weet welk model u aangeschaft heeft (zie het typeplaatje).
3. Alvorens het apparaat in gebruik te nemen moet u de gebruiksaanwijzing aandachtig lezen waarin onder andere belangrijke informatie staat ten aanzien van de veiligheid bij de plaatsing, het gebruik en het onderhoud. De gebruiksaanwijzing moet zorgvuldig bewaard worden zodat u deze later altijd nog eens kunt raadplegen.
4. De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het apparaat op de juiste manier geaard is zoals vereist door de van toepassing zijnde voorschriften. Het is van fundamenteel belang dat u erop let dat deze voorschriften in acht zijn genomen; bij twijfel dient u zich tot een vakman te wenden zodat hij de elektrische installatie uiterst nauwkeurig kan controleren. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit het feit dat het apparaat niet goed geaard is.
5. Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u controleren of de technische gegevens die op het typeplaatje staan volledig overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet en het gasleidingnet.
6. Controleer of de capaciteit van het elektriciteitsnet en van de stopcontacten berekend is op de maximum capaciteit van het apparaat die op het typeplaatje staat. Bij twijfel kunt u zich het beste tot een vakman wenden.
7. Als u het apparaat plaatst moet u een meerpolige schakelaar aanbrengen met een openingsafstand tussen de contacten die meer is dan of gelijk is aan 3 mm.
8. Als het stopcontact niet geschikt is met het oog op de stekker moet u deze vervangen door een stopcontact dat wel geschikt is. Bij twijfel moet u contact opnemen met een vakman die eveneens moet controleren of de doorsnede van de kabels van het stopcontact berekend is op het vermogen dat het apparaat gebruikt. Wij adviseren u geen adapters, verloopstekkers of verlengsnoeren te gebruiken.
9. Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar

PT

IMPORTANTE

1. Estas advertências são relativas a vários modelos de aparelhos. Preste atenção em reconhecer correctamente o aparelho que possui (veja a plaqueta com as características).
3. Antes de utilizar o aparelho, leia com atenção o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes relativamente à segurança durante a instalação, o uso e a manutenção. O manual de instruções deve ser conservado com cuidado para sucessivas consultas.
4. A segurança eléctrica deste aparelho é garantida somente tendo efectuado uma ligação correcta com a terra conforme exigido pelas normas em matéria. É fundamental certificar-se de que essas normas tenham sido respeitadas; em caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa qualificada para que controle minuciosamente a instalação eléctrica. O produtor não pode ser responsabilizado por danos provocados por uma instalação de ligação à terra defeituosa.
5. Antes de ligar o aparelho verifique se as características técnicas indicadas na plaqueta correspondem exactamente às da instalação eléctrica e da rede de distribuição do gás.
6. Controle que a instalação eléctrica e as tomadas de corrente tenham a capacidade de suportar a potência máxima do aparelho, indicada na plaqueta. Em caso de dúvida, dirija-se a uma pessoa qualificada.
7. Ao instalar o aparelho, apronte um interruptor onnipolar com distância de abertura entre os contactos de 3 mm ou superior.
8. Se uma tomada não resultar apta para a ficha, substitua-a por uma adequada. Nesse caso dirija-se a uma pessoa qualificada que também terá que verificar se a secção dos cabos da tomada pode suportar a potência absorvida pelo aparelho. Aconselhamos a não utilizar adaptadores, fichas múltiplas ou extensões.
9. Quando o aparelho ficar inutilizado, desligue a ligação eléctrica, desactive o interruptor geral e feche o gás.
11. O cabo eléctrico, se danificado, deve ser substituído exclusivamente por um serviço de assistência autorizado pelo produtor.



VIGTIGT

1. Disse vejledninger refererer til forskellige modeller af apparater. Sørg for at følge den vejledning, som følger deres model (se typeskiltet).
2. Før brugen af apparatet, læs grundigt brugervejledningen som omfatter blandt andet oplysninger om sikkerhed ved installation, ved brug og ved vedligeholdelse. Instruktionsbogen skal opbevares med omhu med henblik på fremtidig brug.
3. Sikkerhed i forbindelse med el-tilslutningen af dette apparat garanteres kun, hvis det forsynes med korrekt jordforbindelse ifølge gældende normer. Det er af afgørende betydning at sikre sig, at gældende normer er overholdt; ved tvivlspørgsmål henvend Dem venligst til en autoriseret fagmand, som i givet fald grundigt kan kontrollere om den elektriske installation er i orden. Producenten påtager sig intet ansvar for skader påført ved en installation med dårlig jordforbindelse.
5. Før tilslutning af apparatet må de sikre Dem, at de tekniske data, der fremgår af typeskiltet svarer helt til den elektriske strømforsyning og gasledning.
6. Kontrollér, om el-installationen og stikkontakterne er i stand til at modstå belastninger under apparatets fulde kapacitet, som vist på typeskiltet. Ved tvivlspørgsmål henvend Dem til en autoriseret fagmand.
7. Ved installation af apparatet kræves en sikkerhedsafbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
8. Hvis stikket ikke er beregnet til kontakten, udskift stikket til et passende. I tilfælde af at det ikke passer, henvend Dem til en autoriseret fagmand, som samtidig kan afgøre om strømforsyningsledningen kan modstå belastningen fra apparatet. Brug af stikdåser og forlængerledninger frarådes.
9. Hvis apparatet ikke er i brug, tag stikket ud og sluk for eksterne strømafbydere og luk for gassen.
11. I tilfælde af, at kraftledningen beskadiges, henvend Dem til en autoriseret fagmand, der er anbefalet af producenten.



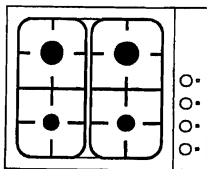
VIKTIGT

1. Dessa varningar hänvisar till flera olika modeller av utrustningar. Var noggrann med att kontrollera vilken modell du äger (se märkplåten).
3. Läs bruksanvisningen noggrant innan utrustningen används då den bland annat innehåller mycket viktig information rörande säkerhet vid installation, användning och underhåll. Bruksanvisningen ska förvaras väl för kommande bruk.
4. Utrustningens elektriska säkerhet kan endast garanteras om jordning har utförts i enlighet med gällande standard. Det är av största vikt att dessa standard följs. Kontakta kvalificerad personal vid tveksamheter för att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av en felaktig jordning.
5. Kontrollera att de tekniska data som anges på märkplåten stämmer överens med elsystemets och gasnätets.
6. Kontrollera att elsystemet och strömuttagen klarar utrustningens maxeffekt som anges på märkplåten. Kontakta kvalificerad personal vid tveksamheter.
7. Installera en allpolig strömbrytare med en kontaktöppning som är större än eller lika med 3 mm vid installation av utrustningen.
8. Byt ut kontakten om den inte passar i uttaget. Kontakta i detta fall kvalificerad personal som kan kontrollera om uttagets kabelsnitt klarar utrustningens förbrukningseffekt. Använd inte adapters, förlängningsdosor eller förlängningsladdar.
9. När utrustningen inte används ska strömmen brytas, strömbrytaren slås ifrån och gasen stängas av.
11. En skadad elledning på utrustningen får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren.
12. Utrustningen får bara användas för det ändamål som den är tillverkad för. All annan användning (till exempel uppvärmning av ett rum) är felaktigt och följaktligen farlig. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som uppstår på grund av felaktigt användande av denna utrustning.

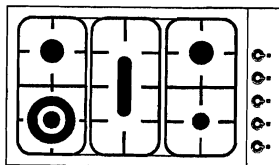


Προσοχή

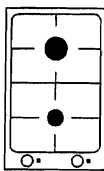
1. Αυτές οι πληροφορίες αφορούν διάφορα μοντέλα συσκευών. Προσδιορίστε με ακρίβεια το μοντέλο που έχετε στην κατοχή σας, εξετάζοντας προσεκτικά την πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών.
3. Πριν από τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών. Σ' αυτό περιέχονται, εκτός των άλλων, πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια κατά τη διάρκεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το παρόν φυλλάδιο σε καλή κατάσταση, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε όποτε χρειαστεί μελλοντικά.
4. Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής είναι εξασφαλισμένη, μόνο αν η συσκευή έχει γειωθεί σωστά, σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς. Πρέπει, απαραίτητα, να βεβαιωθείτε ότι οι εν λόγω κανονισμοί έχουν τηρηθεί. Αν έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο και ζητήστε του να επιθεωρήσει σχολαστικά τα ηλεκτρικά μέρη. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν λόγω κακής γείωσης.
5. Πριν να συνδέσετε τη συσκευή με το δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος και το δίκτυο παροχής του αερίου, βεβαιωθείτε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής (αναγράφονται στην πινακίδα), ταυτίζονται απολύτως με αυτά των δικτύων.
6. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση και οι πρίζες μπορούν να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, που αναγράφεται στην πινακίδα. Αν έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο.
7. Πριν να τοποθετήσετε τη συσκευή, εγκαταστήστε έναν πολυπολικό διακόπτη, οι επαφές του οποίου πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση ίση ή μεγαλύτερη από 3 χιλιοστά.
8. Αν η πρίζα δεν ταιριάζει με το φίς, αντικαταστήστε την. Σ' αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο και ζητήστε του να ελέγξει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Σας συνιστούμε να μη χρησιμοποιήσετε προσαρμοστές, πολλαπλά φίς ή προεκτάσεις.



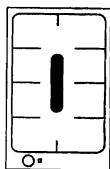
SERIE: 36 ...
SERIE: S...



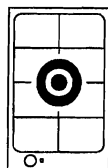
SERIE: 39 ... / SERIE: 38 ...



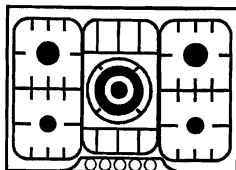
mod. 30
(SERIE 30)



mod. 30P
(SERIE 30)



mod. 30C
(SERIE 30)



370...

NL

uitschakelen en de gaskraan dichtdraaien.

11. Als het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is mag dit uitsluitend door een door de fabrikant erkende technische dienst vervangen worden.

12. Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het apparaat bestemd is. Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden (bijvoorbeeld om een vertrek te verwarmen) en dit is bovendien gevaarlijk. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat voor doeleinden is gebruikt waarvoor het niet geschikt is.

13. Het gebruik van alle elektrische apparaten vereist het in acht nemen van enkele fundamentele voorschriften, te weten:

- A. Raak het apparaat nooit aan als u natte of vochtige handen of voeten heeft.
- B. Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.
- C. Gebruik bij voorkeur geen verlengsnoeren, als u dit toch doet moet u de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.
- D. Trek niet aan het elektrische snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- E. Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (regen, zon, etc.).
- F. Laat het apparaat niet zonder toezicht door kinderen of door onbevoegden gebruiken.

14. Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen, de stekker eruit trekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de speciale schakelaar.

15. Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert, moet u het apparaat uitzetten, de gaskraan dichtdraaien en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen. Eventuele reparaties mogen uitsluitend door een erkende technische dienst uitgevoerd worden. Verlang altijd originele reserveonderdelen. Als deze aanwijzingen niet in acht genomen worden kunt u de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

16. Als u besluit het apparaat niet meer te gebruiken moet u het apparaat onbruikbaar maken door de stekker uit het stopcontact te halen of door het elektrische snoer eraf te halen. Wij adviseren met nadruk de onderdelen van het

PT

12. O aparelho só pode ser utilizado para as finalidade a que se destina. Qualquer outra utilização (por exemplo o aquecimento de um quarto) é impróprio e portanto perigoso. O produtor declina toda e qualquer responsabilidade por danos provocados por usos impróprios.

13. A utilização de qualquer aparelho eléctrico implica o respeito de umas normas fundamentais, ou seja:

- A. nunca toque o aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos
- B. nunca utilize o aparelho com os pés descalços
- C. evite utilizar extensões e, se for necessário, tome todas as precauções possíveis
- D. para retirar a ficha da tomada de corrente, não puxe pelo cabo
- E. não exponha o aparelho a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
- F. não permita a utilização do aparelho a crianças ou a pessoas que não estejam em condições de o fazer, sem o devido controlo

14. Antes de limpar o aparelho ou de efectuar a manutenção, desligue o aparelho retirando a ficha da tomada ou interrompendo a corrente através do interruptor especial.

15. Em caso de avaria ou de mau funcionamento, desligue o aparelho, feche a torneira do gás e não tente alguma reparação que só pode ser efectuada por um centro de assistência autorizado. Exija sempre peças de origem. O não cumprimento destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho.

16. Se decidir não usar mais o aparelho, é necessário inutilizá-lo, retirando a ficha da tomada ou eliminando o cabo de alimentação.

Recomenda-se vivamente a inutilizar também as partes que podem constituir um perigo, sobretudo se houver crianças que podem usar o aparelho para brincar.

17. Nunca ponha sobre os queimadores ou sobre as placas eléctricas painéis instáveis ou deformadas que podem cair acidentalmente. As painéis devem ser postas no plano do fogão com as asas viradas para o interno, de maneira que não seja possível bater nelas.

18. Verifique que quando o aparelho não for utilizado os botões estejam exactamente na posição "●"/"○".

DK

12. Apparatet må kun bruges til madlavning og enhver anden anvendelse anses for misbrug (fx. opvarmning af et rum), er uhensigtsmæssig, og dermed farlig. Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af uhensigtsmæssig brug.

13. Brugen af et elektrisk apparat kræver, at visse basale normer overholdes, dvs.

- A. rør ikke ved apparatet med våde hænder eller fødder,
- B. brug aldrig apparatet barfodet,
- C. undgå at bruge forlængerledninger og i givet fald, med stor forsigtighed og nødvendige forholdsregler,
- D. træk ikke i ledningen for at afbryde strømmen,
- E. udsæt ikke apparatet for belastninger, såsom regn, sol, osv.
- F. apparatet må ikke bruges af børn eller ukundige personer, uden opsyn.

14. Før enhver form for rengøring afbrydes elektriciteten og strømbryderen slukkes.

15. I tilfælde af fejl eller at apparatet fungerer dårligt, sluk for apparatet og sluk for gassen. Lad være med selv at udbedre skaderne, som altid kun bør udbedres af autoriseret fagmand. Ligeledes bør der altid kun anvendes originale reservedele. I tilfælde af, at dette ikke overholdes, kan brugen af apparatet være forbundet med fare.

16. Når apparatet skal skrottes, afbrydes strømtilførslen og stikket tages ud af kontakten. Det anbefales at afskærme, afdække eller utilgængeliggøre dele, der kan udsætte børn for fare under leg med apparatet.

17. Anbring ikke ustabile eller deformede gryder på gasblussene eller kogeplader, da dette øger risikoen for at de vælter. Gryderne anbringes på komfuret således, at hankene vender indad for således at undgå at støde imod dem.

18. Når apparatet ikke er i brug, stilles betjeningsknapperne til position "●"/"○".

19. Lad ikke kogepladerne stå tændt uden at bringe en gryde på dem, da pladen i så fald opnår en for høj temperatur.

20. Nogle dele af apparatet, specielt kogepladerne, forbliver varme lang tid efter brug. Undgå derfor at røre ved dem en tid efter brug.

SE

13. Användning av en elektrisk utrustning medför att vissa grundläggande föreskrifter måste följas:

- A. Ta aldrig i utrustningen med blöta händer eller fötter.
- B. Använd aldrig utrustningen barfota.
- C. Undvik att använda förlängningsladdar. Vidta försiktighetsåtgärder om de måste användas.
- D. Dra inte i elsladden för att dra ut kontakten ur strömuttaget.
- E. Utsätt inte utrustningen för väderpåverkan (regn, sol osv).
- F. Låt inte barn eller okunniga personer använda utrustningen utan översyn.

14. Innan rengöring eller underhåll ska utrustningen kopplas bort från elnätet genom att dra ut elsladden och bryta elen med strömbrytaren.

15. Stäng av utrustningen vid problem eller feilfunktion och stäng gasrænen. Försök inte utföra några underhåll, utan kontakta alltid en serviceverkstad. Använd alltid originalreservdelar. Om dessa anvisningar inte följs riskeras utrustningens säkerhet.

16. Om utrustningen inte ska användas mer ska den göras obrukbar genom att dra ut kontakten ur eluttaget eller skära av elsladden.

Det rekommenderas att de delar som kan utgöra en fara görs obrukbara. Tänk speciellt på detta om det finns risk för att barn använder utrustningen till lekar.

17. Sätt inte instabila eller deformerade grytor vare sig på brännare eller elplattor då de kan välta av en olyckshändelse. Grytor ska placeras på matlagningshällen med handtagen vända inåt så att de inte går att stöta emot.

18. Kontrollera att rattarna är exakt i läge "●"/"○" när utrustningen inte används.

19. Lämna inte matlagningshällen påslagen utan grytor uppepå. I annat fall när matlagningshällen snabbt en mycket hög temperatur och utrustning eller omgivande köksinredning kan förstöras.

20. Somliga delar av utrustningen försätter att vara varma långt efter att de har slutat att användas. Detta gäller i synnerhet elplattor. Undvik därför att röra vid dem.

21. Använd inte lättantändliga vätskor (alkohol, bensin osv) i närheten av utrustningen när den är på.

GR

9. Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποσυνδέστε την από το ηλ. ρεύμα, κατεβάζοντας το γενικό διακόπτη, και κλείστε την παροχή του αερίου.

11. Αν το καλώδιο της συσκευής φθαρεί, καλέστε αποκλειστικά ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις) για να το αντικαταστήσουν.

12. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους την προορίζει ο κατασκευαστής της (μαγειρέμα). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ., η θέρμανση ενός δωματίου) είναι ανάρμοστη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από παρόμοιες ανάρμοστες χρήσεις.

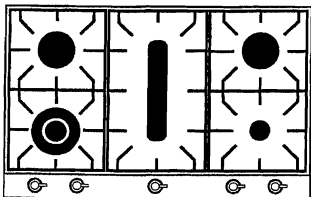
13. Υπάρχουν ορισμένοι βασικοί κανόνες ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται όταν γίνεται χρήση μιας οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής:

- A. Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια .
- B. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ξυπόλυτοι.
- Γ. Αποφεύγετε τη χρήση προεκτάσεων. Αν αυτό είναι αναγκαίο, πάρτε όλα τα δέοντα μέτρα ασφαλείας.
- Δ. Μη βγάζετε το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- E. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κ.λ.π.).

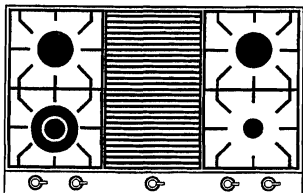
ΣΤ. Μην επιτρέπετε σε μικρά παιδιά ή σε μη ικανά άτομα να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς τη δέουσα επιτήρηση.

14. Πριν να καθαρίσετε τη συσκευή ή να προβείτε στη συντήρησή της, αποσυνδέστε την από το ηλ. ρεύμα, βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα ή κλείνοντας τον ειδικό διακόπτη.

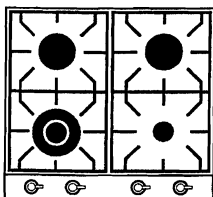
15. Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας σβήστε τη συσκευή, κλείστε τη βάνα του αερίου και μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Η επισκευή πρέπει να γίνει αποκλειστικά από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Να απαιτείτε πάντοτε να χρησιμοποιούν γνήσια ανταλλακτικά. Αν αυτές οι υποδείξεις δεν τηρηθούν, μπορεί να υπάρξουν αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια της συσκευής.



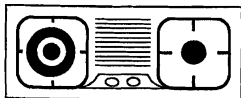
P965...



P965B...



P665...



730...

NL

apparaat die gevaarlijk kunnen zijn schadeloos te maken vooral als er kinderen zijn die met het apparaat kunnen gaan spelen.

17. Zet nooit onstabiele of vervormde pannen op de branders of op de elektrische kookplaten omdat deze eraf zouden kunnen vallen. De pannen moeten goed op de kookplaat gezet worden en u moet de handgrepen/de steel naar binnen wegdraaien zodat er niemand tegen aan kan stoten.

18. Controleer als het apparaat niet in gebruik is of de bedieningsknoppen exact op de standen "●"/"○" staan.

19. Laat de kookplaten niet zonder pannen in werking anders kan de temperatuur van de kookplaat erg snel hoog oplopen waardoor het apparaat zelf en aangrenzende meubels beschadigd zouden kunnen worden.

20. Enkele onderdelen van het apparaat, en dit geldt met name voor de elektrische kookplaten, blijven na gebruik nog lang warm. Pas daarom op dat u er niet aankomt.

21. Gebruik geen brandbare vloeistoffen (alcohol, benzine e.d.) in de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is.

22. Als u kleine huishoudelijke apparaten in de buurt van de kookplaat gebruikt moet u erop letten dat het elektrische snoer niet met onderdelen van het apparaat in aanraking komt die heet zijn.

23. Om op de juiste manier te kunnen functioneren moeten de apparaten op gas in een goed geventileerde ruimte geplaatst worden. Let er daarom op dat bij de plaatsing van het apparaat de aanwijzingen die in het hoofdstuk "Plaatsing" vermeld worden nauwkeurig in acht genomen worden.

PT

19. Não deixe ligada a placa eléctrica sem panelas por cima, pois pode atingir rapidamente uma temperatura muito elevada e o aparelho ou os móveis ao redor podem ser danificados.

20. Umas partes do aparelho, em particular as placas eléctricas, permanecem quentes durante bastante tempo depois de utilizadas. Preste atenção para não as tocar.

21. Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) nas proximidades do aparelho em funcionamento..

22. Se utilizar pequenos electrodomésticos perto do plano do fogão, preste atenção para evitar que o cabo eléctrico toque nas partes quentes do aparelho.

23. Os aparelhos a gás, para funcionar correctamente, devem ser instalados em locais bem ventilados. Verifique, portanto, que a instalação seja realizada segundo as indicações do capítulo "Instalação".

DK

21. Brug ikke brandfarlige væsker som sprit eller benzin, lige efter brug.
22. I tilfælde af, at andre elektriske apparater benyttes tæt ved komfuret, undgå at ledningen rører kogeplademe.
23. Med hensyn til gaskomfurer, for at disse fungerer normalt er det nødvendigt at installere dem i forsvarligt udluftede rum. Følg vejledningen i afsnittet om installation af apparatet.

SE

22. Se till att undvika att elsaddarna rör vid utrustningens varma delar om hushållsmaskiner används i närheten av matlagningshallen.
23. Utrustningar för gas måste installeras i väl ventilerade utrymmen för att fungera korrekt. Kontrollera därför att installationen utförs i enlighet med kapitlet "Installation".

GR

16. Σας συνιστούμε θερμά να απομακρύνετε τα μέρη που μπορούν να προκαλέσουν κινδύνους, ιδίως αν υπάρχει η πιθανότητα να χρησιμοποιηθούν σαν παιχνίδια από μικρά παιδιά.
17. Μη βάζετε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή στις εστίες αερίου παραμορφωμένα ή ασταθή σκεύη, γιατί μπορεί κατά λάθος να ανατραπούν. Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται πάνω στις εστίες, με τα χερούλια στραμμένα προς τα μέσα, έτσι ώστε να μην τα χτυπήσετε κατά λάθος.
18. Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά βρίσκονται ακριβώς στη θέση "●"/"○".
19. Μην αφήνετε τις εστίες αναμμένες, χωρίς κάποιο σκεύος πάνω τους, γιατί η θερμοκρασία τους ανεβαίνει πολύ γρήγορα και, κατά συνέπεια, θα μπορούσε να καταστραφεί η συσκευή ή τα τριγύρω έπιπλα.
20. Μερικά μέρη της συσκευής, συγκεκριμένα οι ηλεκτρικές εστίες, παραμένουν ζεστά για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τη χρήση. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην τα αγγίξετε.
21. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κ.λ.π.) κοντά στη συσκευή ενώ αυτή λειτουργεί.
22. Αν χρησιμοποιείτε μικρές ηλεκτρικές οικιακές συσκευές, κοντά στην επιφάνεια των εστιών, προσέξτε να μην ακουμπήσει το καλώδιο τους στα ζεστά σημεία της συσκευής.
23. Οι συσκευές αερίου, για να λειτουργήσουν σωστά, πρέπει να τοποθετηθούν σε χώρους με καλό αερισμό. Γι' αυτό, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τοποθέτηση της συσκευής σας έγινε σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "Τοποθέτηση".

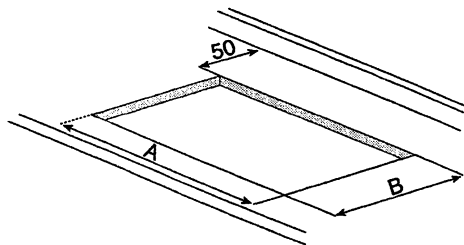


fig. 1

Mod. 30...	36...	370...38...	39...	P65...P95...	S...	730...			
A	270	555	555	755	835	570	850	555	675
B	475	475	475	475	475	485	485	482	270

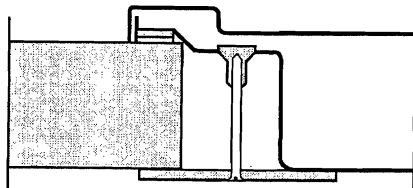


fig. 2a

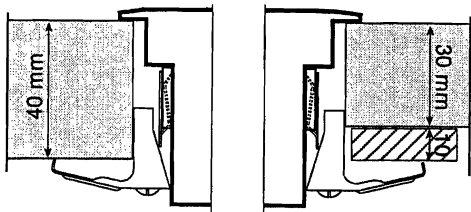


fig. 2b (mod. P95..., P65...)

NL

ONDERBOUW

Al de onderbouwvlakken zijn afgewerkt om te worden gemonteerd op meubelstukken gemaakt van elk soort materiaal en met een dikte die varieert van 3 tot 4 cm. Om te voorkomen dat de zij- en achterwanden oververhitten, wordt aangeraden voor de onderbouw van het vlak, een ruimte van tenminste 45-50 mm. vrij te houden, en de afmetingen in acht te nemen die in de tabel zijn aangegeven (fig. 1).

Voor de steunvlakken P665, P965, P1265 en PC 96, moet het steunvlak een oppervlaktebasis hebben gelijk aan die van het apparaat en een sterkte om een gewicht van minimum 100 kg. te kunnen dragen. Om infiltraties van vloeistoffen onder de werkvlakken te voorkomen, is het onvermijdelijk de passende pakking, die met het apparaat wordt meegegeven, toe te passen.

De bevestiging op het meubelstuk wordt verricht met behulp van de haken die op het apparaat zijn gemonteerd (fig. 2).

VOOR DE ONDERBOUWMO-DELLEN TYPE S40... S31...

Indien deze apparaten worden geïnstalleerd op een basis voorzien van panelen, is het noodzakelijk op 3 mm. vanaf de bodem van het apparaat een plank te plaatsen om een waterdichte kamer te verkrijgen. De passage van de gastevoerbuis en van de elektrische kabel heeft een gat nodig van 40 x 40 mm., die daarna met een passende kitlijm gesloten dient te worden. Nadat het apparaat bevestigd en aangesloten is, controleer of de branders, op de minimumstand geregeld, niet uitgaan bij het openen en sluiten van de panelen van het meubelstuk.

PT

ENCAIXE

Todos os planos de encaixe são estudados de forma a serem montados sobre o móvel com superfície de todos os tipos de material e com uma espessura variável de 3 a 4 cm. Para evitar um excessivo superaquecimento das partes laterais e posteriores recomenda-se de fazer o furo para o encaixe do plano, a uma distância mínima de 40-50mm., respeitando as medidas referidas na tabelinha (fig.1).

Para os planos de apoio P665, P965, P1265 e PC96, o plano de suporte deve ter a base da superfície igual à do aparelho e uma rebusteza tal para poder suportar um peso de min.100 Kg.

Para evitar infiltrações de líquidos debaixo dos planos de trabalho, é indispensável aplicar a guarnição adequada, que vem fornecida com o plano.

A fixação ao móvel efectua-se com as esquadras que estão montadas sobre o aparelho (fig.2).

PARA OS MODELOS DE ENCAIXE DESAPARECIDOS TIPO S40... S31...

Se estes aparelhos vêem instalados sobre bases a ante, é necessário fixar a 3mm. da base do aparelho, para um patamar, de maneira a criar um espaço sem fendas por onde entre ou saia líquido.

A passagem para o tubo de alimentação de gás e do fio eléctrico necessita de um furo de 40 x 40mm., o qual deverá ser tapado em seguida com mastique adequado. Depois de fixado e ligado o aparelho, verificar que os "queimadores" regulados no mínimo não se apaguem com o abrir e fechar das antas do móvel.



INDBYGNING

Alle indbygningsplademe er fremstillet paa en saadan maade, at de kan monteres paa moebler med overflader af ethvert materiale og med en tykkelse varierende fra 3 til 4 cm. For at undgaa en uenoedig overophedning af vaeggene ved siderne og bagved, anbefales det at udfoeere hullet til indbygning af pladen i en minimumsafstand af 45-50 mm og ved at respektere maalene anfoert i tabellen (fig. 1).

For stoeetteplademe P665, P965, P1265 og PC 96 skal stoeettepladen have et overfladegrundlag som svarer til apparatet og skal kunne baere en vaegt paa min. 100 kg.

For at undgaa at vaesker siver ned under arbejdspladen er det noedvendigt at paafoere den dertil beregnede pakning, som leveres sammen med pladen.

Fastgoerelsen til moeblet udfoeeres med vaegbeslag, som monteres paa apparatet (fig. 2).

FOR INDBYGNINGSMODELLER-NE TYPE S40... S31...

Hvis disse apparater installeres ovenpaa moebler bestaaende af laageelementer, er det noedvendigt at fastgoere en adskillelse paa 3 mm. fra bunden af apparatet for at danne et luft- og vandtaet rum. For at gasroeret og elkabelet kan passere er det noedvendigt med et hul paa 40 x 40 mm, som skal stoppes til med dertil beregnet kit.

Efter at have fastgjort og tilsluttet apparatet skal det sikres, at braendeme ikke gaar ud ved minimum ved aabning og lukning af moeblets laager.



INBYGGNAD

Samtliga inbyggnadshallar har konstruerats för montering i köksinredning med ytor av alla sorters material och med en tjocklek på mellan 3 och 4 cm. För att undvika överhettning av de bakomliggande väggarna och de vid sidan, rekommenderas det att göra hålet för inbyggnad av hällen med ett avstånd på minst 45-50 mm, enligt måtten i tabellen (fig. 1). Vid hållar P665, P965, P1265 och PC96, måste stödplanet basyta vara lika stor som utrustningen och klara en vikt på minst 100 kg. För att undvika att det tränger in vätskor under arbetsytorna måste du montera den packning som levereras tillsammans med hällen. Fastsättningen vid köksinredningen utförs med de vinkeljärn som är monterade på utrustningen (fig. 2).

FÖR MODELLER MED KOMPLETT INBYGGNAD AV TYP S40 ... S31 ...

Om dessa utrustningar installeras på baser med luckor, måste det fästas en hylla 3 mm från utrustningens botten så att det skapas ett isolerat utrymme. Genomföringen av gasledningen och elkabeln kräver ett hål på 40x40 mm, som sedan ska täppas igen med ett lämpligt kitt. När utrustningen har satts fast och anslutits ska du kontrollera att brännarna inte släcks när de sätts i min. läget och luckorna öppnas och stängs.



ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Όλα τα επίπεδα που πρέπει να τοποθετηθούν έχουν μελετηθεί κατά τρόπο ώστε να είναι συνδεδεμένα σε κινητές επιφάνειες οποιοδήποτε υλικού με τομή μεταβαλλόμενη από 3 σε 4 εκ. Για να αποφύγετε υπερβολική υπερθέρμανση των πλαγιών και οπισθίων χωρισμάτων συστήνομαι την οπή για την τοποθέτηση του επιπέδου σε απόσταση 45-50 χιλ., ακολουθώντας πιστά τις μετρήσεις που περιέχει ο πίνακας 1 (σχέδιο 1). Όλα τα επίπεδα στηρίξεως P665, P965, P1265 και ΠΧ96, το επίπεδο του υπόβαθρου πρέπει να είναι η βάση της επιφάνειας ίση με την συσκευή και εύρωστο έτσι ώστε να αντέχει σε ένα βάρος το λιγότερο 100 Kg.

Για να αποφύγετε εισχωρήσεις υγρών κάτω από τα επίπεδα εργασίας, είναι αναγκαίο να εφαρμόσετε τη αρμόδια τοιμούχα, που έχει προμηθευτεί με το επίπεδο. Η στήριξη στις κινητές επιφάνειες εκτελείται με ειδικά τριγωνάκια που έχουν τοποθετηθεί στην συσκευή (σχέδιο 2).

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ Σ40... Σ31...

Εάν αυτές οι συσκευές έχουν τοποθετηθεί σε βάσεις με πορτάκια, είναι αναγκαίο να τα στερεώσετε 3χιλ., από τον πυθμένα της συσκευής έτσι ώστε να δημιουργήσετε ένα χώρο στάσιμο. Το πάρασμα του σωλήνα προφοδοσίας του αερίου και του καλωδίου ρεύματος είναι αναγκαία μια οπή διαστάσεων 40x40 χιλ., η οποία κατόπιν πρέπει να καλυφθεί με την αρμόδια κόλα.

Κατόπιν την εγκατάσταση και την σύνδεση της συσκευής κοιτάξε τους καυστήρες να είναι ρυθμισμένοι στο μίνιμο και δεν σβίνουν στο άνοιγμα και κλείσιμο των πορτών του επίπλου.

NL

INSTALLATIE

De installatie moet verricht worden conform de regelingen en de bestaande geldende normen en vooral met inachtneming van

- de geldende bestaande normen inzake ongevallen
- de normen CE

VENTILATIE VAN DE LOKALEN

Dit apparaat moet niet aangesloten worden op een bepaalde inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet dus geïnstalleerd en aangesloten worden volgens de in het Land geldende installatienormen. Speciale aandacht moet gegeven worden aan de ventilatieinrichtingen. De hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding van de branders is gelijk aan 2m³ lucht voor elke kW nominale belasting zoals op het typeplaatje is aangegeven.

GASAANSLUITING

Het apparaat moet op het gasnet aangesloten worden middels een harde of flexibele metalen buis volgens de bestaande geldende normen. De aansluiting dient te geschieden tussen de ISO R 7 gasaansluitdoos en de buis op de volgende wijze

- met een gasdichte schroefdraad en toevoeging van passende kitlijm (fig. B)

Waarschuwing: Op het kookvlak is de aansluiting van het gas middels een flexibele rubberen buis verbonden aan de rubberdrager verboden, daar de buis niet te controleren is.

Waarschuwing: is de aansluiting verricht, controleer of er gaslekages zijn. De gaslekages moeten gezocht worden met gebruik van zeepsop of van gelijksoortige vloeistoffen.

GEBRUIK NOOIT VLAMMEN VOOR HET ZOEKEN NAAR GASLEKKAGES.

VERANDERING BIJ TOEPASSING VAN ANDERE SOORTEN GAS

De vlakken worden afgeleverd om te functioneren op aardgas. Indien dit gassoort wordt gebruikt is geen enkele verandering noodzakelijk. Indien andere gassoorten worden gebruikt (vloeibaar gas) is het noodzakelijk over te gaan tot een verandering zoals omschreven in de hier volgende pagina's.

PT

INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efectuada em conformidade com as disposições regulamentares e às normas vigentes. Em particular:

- às prescrições anti-infortúnio vigentes;
- às normas da CE

AREJAMENTO DOS LUGARES

Esta aparelhagem não é para ligar a um dispositivo de descarga dos produtos de combustão. Por isso deve ser instalado e ligado segundo as normas de instalação em vigor no próprio país. É preciso ter em consideração, uma atenção particular, o que concerne aos dispositivos aplicáveis no âmbito da ventilação. A quantidade de ar necessária à combustão dos queimadores é de 2m³ de ar por cada KW de potência nominal como indicada na chapa

LIGAÇÃO DO GAS

O aparelho deve ser ligado à rede do gás através de um tubo metálico rígido ou flexível em conformidade com as normas em vigor. A união deve ser feita entre a ligação da rampa do gás ISO R 7 e o tubo na seguinte maneira:

- com suporte sobre o filamento e a junção de mástique adaptado (fig. B)
- ou então
- interpor uma guarnição de suporte metálica (alumínio, ferro ou borracha aprovada para o uso). A título indicativo observar o desenho (fig. A).

Advertência: Sobre o plano de cozedura, a ligação do gás através de um tubo flexível em borracha fixado sobre o porta-goma, é proibido porque não é possível a inspecção do tubo.

Atenção: terminada a operação, controlar que não existam perdas de gás. As fugas de gás procuram-se com água ensaboadá ou líquidos equivalentes.

NÃO UTILIZAR CHAMAS PARA PROCURAR FUGAS DE GAS.

TRANSFORMAÇÃO PARA OUTROS TIPOS DE GAS

Os planos vêm entregues predispostos a funcionar a gás metano. Se vem usados estes tipos de gás, não é necessária nenhuma regulação. Caso contrário, se se deve usar outros tipos de gás (líquido) é necessário proceder à regulação como vem referido nas páginas seguintes.

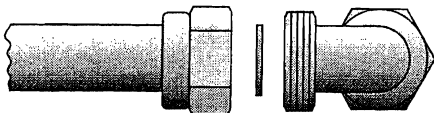


fig. A

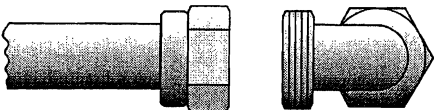


fig. B



INSTALLATION

Installationen skal udføres i overensstemmelse med de forskriftsmæssige dispositioner og eksisterende normer og især:

- med de eksisterende forskrifter til forebyggelse af ulykker.
- med EF normerne.

UDLUFTNING AF LOKALERNE

Apparatet må ikke tilsluttes en særligt indretning til udledning af forbrændte produkter. Det skal derfor installeres og tilsluttes jævntfordelt landets eksisterende installationsregler. Vær desuden opmærksom på ikke at dække ventilationsindretningerne til. Den nødvendige luftmængde til brændernes forbrænding er på 2 m³ luft pr. hver kW nominel styrke, som anført på pladen.

GASTILSLUTNING

Apparatet skal tilsluttes gasnettet ved hjælp af et hardt eller fleksibelt metalrør i overensstemmelse med de eksisterende normer. Tilslutningen skal udføres mellem gasnettets samling ISO R 7 og roeret på følgende måde:

- tætning af gevindet og tilsætning af passende kit (fig. B)

Bemærkning: Gastilslutning på kogepladen ved hjælp af fleksibelt rør på gummibaerer er ikke tilladt, eftersom roeret ikke kan føeres tilsyn med.

Vigtigt: Efter endt brug kontrolleres, at der ikke forekommer nogen form for gasudslip. Udslip findes ved at bruge sæbevand eller tilsvarende væsker.

BRUG ALDRIG AABEN ILD TIL AT FINDE GASUDSLIP MED.

AENDRING TIL ANDEN GASTYPE

Kogepladerne leveres til at fungere med metan gas. Saafremt denne gastype anvendes, er ingen regulering nødvendig. Skulle andre gastyper (flyden gas) imidlertid anvendes, er regulering som anført på de efterfølgende sider nødvendig.



INSTALLATION

Installationen ska utföras i överensstämmelse med gällande föreskrifter och standard.

Ventilation av lokalerna

Denna utrustning behöver inte anslutas till en speciell anordning för evakuering av förbränningsgaser. Den ska därför installeras och anslutas enligt landets gällande standard. Vår speciellt uppmärksam när det gäller de anordningar som ska användas för ventilationen. Den luftmängd som krävs för brännas förbränning är 2 m³ luft per kW nominell effekt, enligt märkplåten.

Gasanslutning

Utrustningen ska anslutas till gasnätet med ett metallrör eller en metallslang i överensstämmelse med gällande standard. Anslutningen ska utföras mellan gasrampens koppling ISO R 7 och röret på följande sätt:

- införing av en metallpackning (aluminium, koppar, gummi som har godkänts för tillämpningen) (fig. A).

Varning: Det är förbjudet att utföra hällens gasanslutning med en gummislang som fästes vid slangkopplingen då slangens inte går att inspektera.

Observera: Efter anslutningen ska du kontrollera att det inte förekommer gasläckage. Det går att hitta läckagen med tvålvatten eller liknande vätskor.

ANVÄND INTE ÖPPNA LÅGOR FÖR ATT HITTA GASLÄCKAGE.

Övergång till andra gaser

Hällarna levereras för funktion med metangas. Det behövs ingen inställning om det används denna gas. Om det behöver användas andra gastyper (flytande gas) måste det utföras en justering enligt beskrivningen på följande sidor.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελεσθεί διαμορφωτικά βάσει τις διαθέσιμες διαδικασίες και ισχύουσες νομοθεσίες, και ειδικά.

- Στους ισχύοντες κανόνες ενόψει στα ατυχήματα.
- Σύμφωνα με τους νόμους Ε.Κ.

ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΩΜΑΤΙΩΝ

Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να συνδεθεί με ειδικό μηχανήματα αποβολής των προϊόντων της καύσεως. Πρέπει να τοποθετηθεί και συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους τοποθέτησης της χώρας. Ειδική προσοχή χρειάζεται ως προς τα μηχανήματα αερισμού. Η αναγκαία ποσότητα του αέρα για την καύση στον καυστήρα είναι 2m³ αέρα για κάθε kW ισχύος όπως φαίνεται στην ετικέτα.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο αερίου διαμέσου ενός μεταλλικού σωλήνα σκληρού ή ευλιγιστού, σύμφωνα με τους τρέχοντες νόμους. Η σύνδεση πρέπει να γίνει μεταξύ της γωνίας του δικτύου του αερίου ISO R 7 και του σωλήνα κατά του ακόλουθου τρόπου.

- Για σταθεροποίηση προσθήκη ειδικής κόλας (φίγ Β ή

- Να τοποθετησετε μεταλλική φλάντζα (αλουμινίου, χαλκού, λάστυχο αποδεκτό για την χρήση). Για την επιγραφή να κοιτάξετε το σχέδιο (φίγ. Α).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πάνω στο επίπεδο για ψήσιμο, η σύνδεση του αερίου διαμέσου ελαστικού σωλήνα από λάστυχο που έχει τοποθετηθεί στην αντίστοιχη θέση απαγορεύεται εάν δεν βινατε να εξετάσετε τακτικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν έχει εκτελεσθεί η εργασία πρέπει να εξετασθεί προσεκτικά ότι δεν υπάρχει απόβλητα αερίου. Η απόβλητα αερίου μπορεί να προσδιορισθεί με την χρήση σαπουνιάδας ή σχετικού υγρού.

ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΦΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΆΛΛΑ ΑΕΡΙΑ.

Τα επίπεδα έχουν παραδοθεί για την χρήση υγραερίων. Εάν χρησιμοποιούνται αυτά τα αέρια δεν χρειάζεται καμιά μετατροπή. Εάν όμως πρέπει να χρησιμοποιήσετε διαφορετικούς τύπους αερίων (μεθάνιο, αέριο πίκας κ.λπ) είναι αναγκαίο να ακολουθήσουν ρυθμίσεις όπως φαίνετε στις ακόλουθες σελίδες.

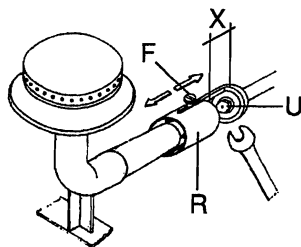


Fig. A

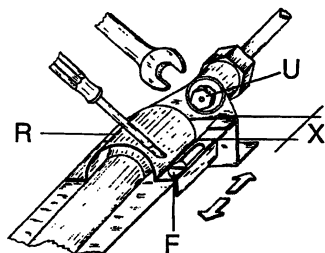


Fig. B

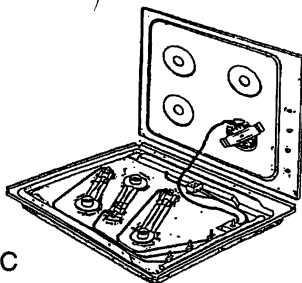


Fig. C

NL

VOOR ALLE MODELLEN MET UITZONDERING VAN DE TYPEN S40/S31: REGELING VAN DE BRANDERS - HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT OMBOUWEN

Het apparaat wordt geleverd ingesteld om met een bepaalde gassoort gevoed te worden; indien dit veranderd moet worden moeten de sproeiers van de branders vervangen worden en moet de hoeveelheid lucht en de laagste stand afgesteld worden.

Belangrijk: Alle afstel-, onderhoudswerkzaamheden enz. dienen door een erkende vakman uitgevoerd te worden nadat de stroomtoevoer naar het apparaat uitgeschakeld is.

De inspuiters vervangen en de luchttoevoer afstellen (Fig. A, B)

1. Haal de panroosters, de branderdeksele en de kookplaatbranders eraf.
2. Doe het werkblad omhoog.
3. Draai schroef "F" los en haal het buisje "R" (zie de figuur) eruit.
4. Draai de inspuiters los en vervang de inspuiters door inspuiters die geschikt zijn voor de beschikbare gassoort en die met het apparaat meegeleverd worden. Raadpleeg tabel 1.
5. De luchttoevoer kunt u afstellen door het buisje "R" op de in tabel 2 vermelde waarden "X" van de opening van de primaire luchttoevoer af te stellen. Nadat u dit afgesteld heeft moet u het buisje "R" met schroef "F" vastdraaien.

TABEL 1 - Injector \varnothing (mm)

Gas (mbar)→	G30/G31 (30 mbar)	G25 (25 mbar)
Brander	0,62	0,97
Middelbare SR	0,78	1,23
Grote R	0,82	1,35
Vispan P	1,00	1,55
Kroon C		

- Aardgas (G25): aardgas
 Vloeibaar gas – LPG (G30): butaan
 Vloeibaar gas – LPG (G31): propaan
 F – Bevestigingsschroef
 R – Luchtregelbus
 U – Sproeier

PT

PARA TODOS OS MODELOS EXCEPTO TIPO S40 / S31: REGULAÇÃO DOS QUEIMADORES - ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

O aparelho é fornecido para ser alimentado por um tipo de gás; no caso em que resultar necessário variá-lo, é preciso substituir os injectores dos queimadores, regular a capacidade de ar e o mínimo.

Importante: qualquer operação de regulação, manutenção, etc., deve ser efectuada por um técnico autorizado e depois de desligado o aparelho da rede eléctrica.

Substituição dos injectores e regulação do ar (Fig. A, B)

1. Retire o trempe, os espalhadores e os queimadores do plano do fogão
2. Retire o plano do fogão
3. Desaperte o parafuso "F" e retire o tubo "R" (ver figura)
4. Desaperte os injectores e substitua-os por os aptos ao tipo de gás a utilizar e entregue-os com o aparelho. Consulte a tabela 1.
5. A regulação do ar deve ser efectuada com o tubo "R" segundo os valores "X" indicados na tabela 2 abertura de ar primária. Efectuada a regulação bloqueie o tubo "R" com o parafuso "F".

TABELA 1 - Injectores \varnothing (mm)

Gás (mbar)→	G30/G31 (30/37 mbar)	G20 (20 mbar)
Queimadores	0,62	0,97
Médio SR	0,78	1,17
Grande R	0,82	1,30
Pescada P	1,00	1,50
Coroa C		

- Gás natural (G20): metano
 Gás de petróleo liquefeito - GPL (G30): butano
 Gás de petróleo liquefeito - GPL (G31): propano
 F - Parafuso de fixação
 R - Manguito regulação do ar
 U - Resfologadouro (injetor)



**GÆLDENDE FOR ALLE MODELLER
UNDTAGETYPES S40-S31: REGULERING AF
BRÆNDERNE - TILPASNING TIL
FORSKELLIGE GASTYPER**

Apparatet er udformet, således at det fungerer med en gastype. Hvis det er nødvendigt at skifte til en anden gastype, er det nødvendigt at udskifte gasblussenes dygter samt regulere brænderluft og minimumstryk.

Vigtigt: Inden justering, vedligeholdelse osv. skal strømmen frakobles. Ovenstående indgreb skal udføres af en autoriseret tekniker.

**Udskiftning af dyser og regulering af
brænderluft (Fig. A, B)**

1. Fjern gitteret, dyseholderen og dyserne fra arbejdsfladen.
2. Løft arbejdsfladen af.
3. Sørg for at løsne skruen "F" og tag gaslangen "R" af.
4. Sørg for at løsne gastilførselsdyserne og udskift dem med de dyser, som passer til den pågældende gastype og apparat (se tabel 1).
5. Regulering af brænderluft foretages ved hjælp af gasledning "R" på baggrund af værdierne "X" som findes i tabel 2: hovedlufttilførsel. Efterjustering, bloker gaslangen "R" med skruen "F".

TABEL 1 - Injektorer ø (mm)

Gas (mbar)→	G30/G31	G20	G110
Brænder	(30)	(20)	(8)
Medium SR	0,62	0,97	1,90
Stor R	0,78	1,17	2,45
Fisk P	0,82	1,30	3,00
Kroneformet C	1,00	1,50	3,30

Naturgas (G20): metangas
Flydende gas - GPL (G30): butangas
Flydende gas - GPL (G31): propangas
(G110): Bygas

F - Fastholdelsesskrue
R - Muffe til regulering af luft
U - Dyse



**FÖR SAMTLIGA MODELLER MED UNDTAG
AV TYP S40-S31: JUSTERING AV BRÄNNARE
- ANPASSNING TILL OLIKA TYPER AV GAS**

Apparaten levereras förberedd för tillförsel av en typ av gas. Om det är nödvändigt att byta gas, ska brännarnas injektorer bytas ut och lufttillförseln och min. läget regleras.

Viktigt: Samtliga arbetsmoment för inställning, underhåll osv. ska utföras av en auktoriserad tekniker när apparaten har frånkopplats från elnätet.

Byte av munstycken och luftreglage (Fig. A, B)

1. Ta bort galler, skydd och brännare från matlagningshallen.
2. Lyft på matlagningshallen.
3. Skruva loss skruv "F" och ta bort rör "R" (se fig.)
4. Skruva loss munstycken och byt ut dem mot de som passar gasen som används och bifogas utrustningen. Anlita tabell 1.
5. Luftregleringen utförs med rör "R" enligt värden "X" som anges i tabell 2 för primärluft. Lås rör "R" med skruv "F" när regleringen är slutförd.

TABELL 1: Injektorer ø (mm)

Gas (mbar)→	G30/G31	G20	G110	G120
Brännare	(30)	(20)	(8)	(8)
Medelstor SR	0,62	0,97	1,90	1,75
Stor R	0,78	1,17	2,45	2,30
Fiskgryta P	0,82	1,30	3,00	2,60
Krans C	1,00	1,50	3,30	3,20

Naturgas (G20): metan
Flytande gasol - LPG (G30): butan
Flytande gasol - LPG (G31): propan
(G110) (G120): Stadsgas

F - Fästskruv
R - Hylsa för luftreglering
U - Munstycke



**ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟΝ
S40 - S31: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΚΑΙΣΤΗΡΩΝ**

**ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ
ΑΕΡΙΟΥ**

Όταν παραδίνεται η συσκευή, μπορεί να λειτουργήσει μόνο με ένα συγκεκριμένο τύπου αερίου. Αν χρειαστεί να μετατρέψετε τον τύπο αερίου, πρέπει να αντικαταστήσετε τα μπεκ των καυστήρων, να ρυθμίσετε την ποσότητα του αέρα και το ελάχιστο σημείο καύσης (ενδεικτική φλόγα).

Σημαντική παρατήρηση: όλες οι επεμβάσεις για τη συντήρηση, τη ρύθμιση, κτλ. της συσκευής πρέπει να γίνονται από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, αφού πρώτα αποσυνδεθεί η συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

**Αντικατάσταση των ακροφυσίων (μπεκ) και
ρύθμιση του αέρα (Fig. A, B)**

1. Βγάλετε τη σχάρα, τα "καπέλα" και τα φλόγιστρα.
2. Σηκώστε την επιφάνεια των εσπών.
3. Ξεβιδώστε τη βίδα "F" και βγάλτε το σωλήνα "R".
4. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια (U) και αντικαταστήστε τα με άλλα που είναι κατάλληλα για τον τύπο αερίου που έχετε στη διάθεσή σας και που σας παρέχονται με τη συσκευή. Συμβουλευτείτε τον πίνακα 1.
5. Η ρύθμιση του αέρα γίνεται μέσω του σωλήνα "R", βάσει των τιμών "X" που σας προτείνονται στον πίνακα 2 - πίεση παρεχόμενου αέρα. Αφού κάνετε τη ρύθμιση, στερεώστε το σωλήνα "R" μέσω της βίδας "F".

ΠΙΝΑΚΑΣ 1 - Ø ακροφυσίων (μπεκ)

Καυστήρας-αέριο/Μπέκ	G30/G31	G20
Μέσος SR	0,62	0,97
Μεγάλος R	0,78	1,17
Ωοειδής P	0,82	1,30
Στεφανοειδής C	1,00	1,50

Φυσικό αέριο (G20): μεθάνιο
Υγραέριο - LPG (G30): βουτάνιο
Υγραέριο - LPG (G31): προπάνιο
F - Βίδα στερέωσης
R - Δακτύλιος ρύθμισης αέρα
U - Μπεκ

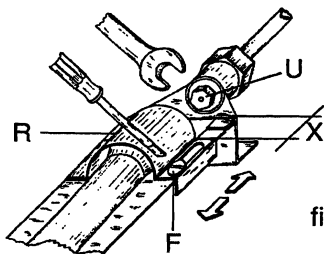
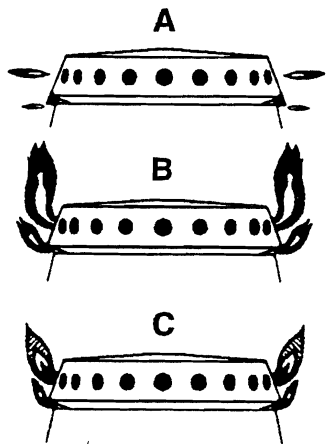


fig. 13

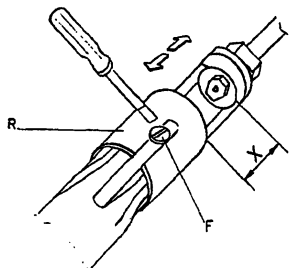


fig. 14

NL

VOOR ALLE MODELLEN MET UITZONDERING VAN DE TYPEN S40/S31: REGELING VAN DE LUCHT

Geen regeling is nodig daar het apparaat door de fabrikant is geregeld. Zie het type plaatje.

Hoeveelheid lucht

Om de hoeveelheid lucht af te stellen moet u de betreffende brander aansteken en de vlam op de hoogste stand zetten.

Bijvoorbeeld

- A. De vlam krijgt teveel lucht: in dat geval is de vlam klein en brandt de vlam onrustig. Schuif ring "R" naar voren.
- B. De vlam krijgt te weinig lucht: in dat geval is de vlam ongelijkmatig en vertoont de vlam gele punten. Schuif ring "R" naar achteren.
- C. De vlam is juist: in dat geval is de vlam lichtblauw van kleur.

TABEL 2

"X" mm (richtwaarde)

Brander/gas	G30/31	G20
Gemiddeld SR	0	0
Grote brander R.....	volledig geopend	1
Visbrander P	volledig geopend	1
Kroonbrander C	6	1

PT

PARA TODOS OS MODELOS EXCEPTO TIPO S40 / S31: REGULAÇÃO DO AR

De efectuar com uma chave de parafuso, com a chama acesa ao máximo; fazer avançar o manguito cilíndrico R para tirar o ar, recuar para aumentar o ar; apertar o parafuso F (fig. 13, 14).

Exemplos

- A. Chama com excesso de ar; pequena, em tensão e destacada. Fazer avançar o manguito cilíndrico R colocado à frente do resfolegadouro (injetor).
- B. Chama com defeito de ar: frouxa, com pontas amarelas. Fazer recuar o manguito cilíndrico R colocado à frente do resfolegadouro.
- C. Chama normal de cor azul.

TABELA 2

"X" mm.

Queimadore/gás	G30/G31	G20
Médio SR	0	0
Grande R	tudo aperdo	1
Pescada P	tudo aperdo	1
Coroa C	6	1



**GÆLDENDE FOR ALLE MODELLER
UNDTAGEN TYPE S40 - S31: REGULERING
AF LUFTEN**

Skal udføres med en skruetraekker og taendt flamme paa maksimum, lad cylindermuffen R loebe frem for at fjerne luft, og loebe tilbage for at tilsaette luft, skruen F (fig. 13, 14.) skrues til.

Eksempler

- Flamme med/overskydende luft: lille og bloed. Lad cylindermuffen R, som befinder sig foran dysen, loebe frem.
- Flamme med underskydende luft: uregelmaessig og med gule spidser. Lad cylindermuffen R, som befinder sig foran dysen, loebe tilbage.
- Korrekt flamme: dens farve er blaa.

TABEL 2

"X" mm.

Braender/gas	G30/G31	G20	G110
Medium SR	0	0	0
Stor R	helt aaben	1	0
Fisk P	helt aaben	1	0
Kroneformet C	6	1	3



**FÖR SAMTLIGA MODELLER MED UNDANTAG
AV TYP S40 - S31: LUFTRÄGLERING**

Den utförs med en skruvmejsel när lågan är i max. låget. För den cylindriska hylsan R framåt för att minska luftmängden, dra den tillbaka för att öka luftmängden. Dra åt skruven F (fig. 13, 14).

Exempel

- Låga med för mycket luft; liten, spänd och avskild. För den cylindriska hylsan R (placerad framför munstycket) framåt.
- Låga med fel luftmängd; mjuk med gula fläckar. Dra tillbaka den cylindriska hylsan R (placerad framför munstycket).
- Normal klarblå låga.

TABELL 2

"X" mm (vägledande)

Brännare/gas	G30/G31	G20	G110/G120
Medelstor SR	0	0	0
Stor R	helt öppen	1	0
Fiskgryta P	helt öppen	1	0
Krans C	6	1	3



**ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟΝ
S40 - S31: ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΑ**

Καμμία ρύθμιση ζέν χρειάζεται γιατί νί ρύθμισή είναι σωστή άπο το εργοστάσιο. Βλέπε μιν ακίδα στου χείλιω.

Ρύθμιση του αέρα

Η ρύθμιση της ποσότητας του παρεχόμενου αέρα πρέπει να γίνει με το φλόγιτρο αναμμένο και τη φλόγα στη μεγαλύτερη ενταση της.

Παράδειγμα

- Φλόγα με πολύ αέρα: μικρή και τεταμένη. Μετατοπίστε προς τα εμπρός το δακτύλιο R.
- Φλόγα με λίγο αέρα: ακανόνιστη και κίτρινη στις άκρες. Μετατοπίστε το δακτύλιο προς τα πίσω.
- Σωστή φλόγα: γαλάζιο χρώμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

"X" mm (ενδεικτική τιμή)

Καυστήρας / αέριο	G30/G31	G20
Μεσαίο SR	0	0
Μεγάλο R	εντελώς ανοιχτό	1
Ψαριέρα P	εντελώς ανοιχτό	1
Κορώνα C	6	1

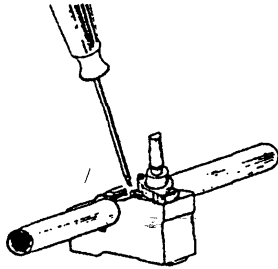


fig. 9

NL

VOOR ALLE MODELLEN MET UITZONDERING VAN DE TYPEN S40/S31: REGELING VAN DE MINIMUM BELASTING VAN DE BRANDERS (REGELING VAN DE MINIMUM STAND)

Geen regeling is nodig daar het apparaat door de fabrikant is geregeld. Zie het type plaatje.

AFSTELLING VAN DE LAAGSTE STAND

Als het apparaat geïnstalleerd wordt verdient het aanbeveling om te controleren of de laagste stand van de branders op de juiste manier afgesteld is. Indien de gassoort veranderd moet worden, is het absoluut onontbeerlijk om de laagste stand af te stellen hetgeen als volgt gedaan moet worden.

1. Doe telkens één brander tegelijk aan en draai de bedieningsknop op de hoogste stand.
2. Haal de knop van de betreffende gaskraan af en draai met een schroevendraaier aan de schroef (fig. 9).
3. Draai de regelkraan op de laagste stand.
4. Draai de stelschroef naar links om de vlam hoger af te stellen of naar rechts om de vlam lager af te stellen.
5. Als u flessegas gebruikt (butaan- of propaangas) moet de stelschroef volledig aangedraaid worden.

**TABEL 3
VERMOGEN EN BELASTING VAN DE BRANDERS**

Nominale belasting (kW)	Verbruik			
	G30/G31		G25	
Brander	max.	min.	g/h	l/h 15°C
Middelbare SR	1,80	0,60	131	200
Grote R	2,60	0,62	189	288
Vispan P	3,10	1,00	225	344
Kroon C	4,30	1,70	313	477
Aansluitingsdruk mbar			30	25

PT

PARA TODOS OS MODELOS EXCEPTO TIPO S40 / S31: REGULAÇÃO DA CAPACIDADE MÍNIMA DOS QUEIMADORES (REGULAÇÃO DO MÍNIMO)

REGULAÇÃO DO MÍNIMO

Quando se instalar o aparelho, é aconselhado verificar que o mínimo dos queimadores esteja regulado correctamente. No caso em que se tornar necessário mudar o tipo de gás, a regulação do mínimo é indispensável e efectua-se da seguinte forma.

1. Acenda um queimador de cada vez e ponha a chama ao máximo.
2. Retirar o botão da torneira do gás correspondente, inserir uma chave de fendas no parafuso (fig. 9).
3. Regule a torneira na posição de mínimo.
4. Desaperte rodando para a esquerda para aumentar a chama e aperte rodando para a direita para a diminuir.
5. Se utilizar um gás líquido (Butano - Propano) o parafuso de regulação deve ser apertado completamente.

**TABELA 3
POTÊNCIA E CAPACIDADE DOS QUEIMADORES**

Capacidade nominal (kW)	Consumo	G30/G31		G25	
		max.	min.	g/h	l/h 15°C
Queimadores					
Médio SR	1,80	0,60	131	171	
Grande R	2,60	0,62	189	247	
Pescada P	3,10	1,00	225	295	
Coroa C	4,30	1,70	313	409	
Pressão de alimentação mbar			30/37	20	



GAELDENE FOR ALLE MODELLER UNDTAGEN TYPES40 - S31: REGULERING AF BRAENDER-NES MINIMUMSBAEREVNE (REGULERING AF MINIMUM)

JUSTERING AF MIN. BLUS

Ved installation af apparatet er det nødvendigt at sikre sig, at minimumstrykket på gasblussene er korrekt reguleret. Såfremt det er nødvendigt at ændre gastypen, skal minimumstrykket justeres. Justering skal ske som følger.

1. Tænd et af gasblussene af gangen, sæt flammen på maksimum.
2. Fjern gashanens håndtag. Anbring en skruestrækker i skruen (fig. 9).
3. Stil hanen på minimum.
4. Drej mod venstre for at fjerne flammen, eller mod højre for at formindske den.
5. Hvis en flydende gas anvendes (butan, propan), skal reguleringskraven skrues helt til.

**TABEL 3
BRAENDERNES STYRKE OG BAEREVNE**

	Nominel bæreevne		Forbrug	
	max. kW	min. kW	G30/G31 g/h	G20 l/h 15°C
Medium SR	1,80	0,60	131	171
Stor R	2,60	0,62	189	247
Fisk P	3,10	1,00	225	295
Kroneformet C	4,30	1,70	313	409
Tilslutningstryk i mbar			30	18

	Nominel bæreevne		Forbrug	
	max. kW	min. kW	G110 m³/h	G110 m³/h
Medium SR	1,80	0,60	408	408
Stor R	2,60	0,62	590	590
Fisk P	3,10	1,00	703	703
Kroneformet C	4,20	1,70	952	952
Tilslutningstryk i mbar			8	8



FÖRSAMTLIGA MODELLER MED UNDANTAG AV TYP S40 - S31: JUSTERING AV BRÄNNARNAS MIN. KAPACITET (JUSTERING AV MIN. INSTÄLLNINGSSKRUV)

INSTÄLLNING AV MIN. LÄGE

När apparaten installeras, rekommenderas det att kontrollera att brännarnas min. läge är korrekt inställt. Om det är nödvändigt att byta typen av gas, är inställningen av min. läget oundgänglig och den utförs på följande sätt.

1. Tänd en brännare i taget och ställ in maxläga.
2. Ta bort vreden på aktuell gaskran och för in en skruvmejsel i skruven (fig. 9).
3. Sätt kranen i minläget.
4. Skruva loss min. inställningsskruven åt vänster för att öka lägan eller skruva åt den åt höger för att minska lägan.
5. Vid flytande gas (Butan - Propan) måste min. inställningsskruven skrivas helt i botten.

**TABELL 3
BRÄNNARNAS EFFEKT OCH KAPACITET**

	Nominel kapacitet		Förbrukning	
	max. kW	min. kW	G30/G31 g/h	G20 l/h 15°C
Brännare	1,80	0,60	131	171
Medelstor SR	2,60	0,62	189	247
Stor R	3,10	1,00	225	295
Fiskgryta P	4,30	1,70	313	409
Krans C			30/37	20
Matningstryck (mbar)			8	8

	Nominel kapacitet		Förbrukning	
	max. kW	min. kW	G110 m³/h	G120 m³/h
Brännare	1,80	0,60	408	364
Medelstor SR	2,60	0,62	590	526
Stor R	3,10	1,00	703	627
Fiskgryta P	4,20	1,70	952	850
Krans C			8	8
Matningstryck (mbar)			8	8



ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟΝ Σ40 - Σ31· ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΤΗΝ ΜΙΚΡΟΤΕΡΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ (ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΤΟ ΜΙΝΙΜΟ)

Καμμία ρύθμιση ζέει χρειάζεται γιατί νί ρύθμιση είναι σωστη από το εργοστάσιο. Βλέπε μινακίδα στοιχείων.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΚΑΥΣΗΣ (ενδεικτική φλόγα)

Μετά την τοποθέτηση της συσκευής, σας συνιστούμε να βεβαιωθείτε ότι το ελάχιστο σημείο καύσης (ενδεικτική φλόγα) είναι σωστά ρυθμισμένο. Αν χρειαστεί να αλλάξετε τύπο αερίου, πρέπει απαραίτητα να ρυθμίσετε και το ελάχιστο σημείο καύσης, ως εξής:

1. Ανάψτε ένα φλόγιτρο τη φορά και βάλτε τη φλόγα στο μέγιστο της έντασης.
2. Βγάλτε το διακόπτη του αντίστοιχου καυστήρα και περιστρέψτε τη βίδα με ένα κατσαβίδι (σχ. 9).
3. Βάλτε το κουμπί στη θέση της ελάχιστης έντασης της φλόγας.
4. Περιστρέψτε αριστερότροφα για να αυξήσετε την ένταση της φλόγας ή δεξιότροφα για να τη μειώσετε.
5. Αν χρησιμοποιείτε υγραέριο (Βουτάνιο G30 - Προπάνιο G31), η ρυθμιστική βίδα πρέπει να είναι εντελώς βιδωμένη (ρύθμιση στο ελάχιστο).

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

**ΙΣΧΥ΄ ΚΑΙ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ
Ισχύς σε (kW)**

Καυστήρας	μαξ. μιν.	Κατανάλωση	
		G30/G31 γη	G20 λη 15°C
Μεσός SR	1,80 . 0,60	131	171
Μεγάλος R	2,60 . 0,62	189	247
Ωσειδής P	3,10 . 1,00	225	295
Στεφανοειδής C	4,30 . 1,70	313	409
Πίεση τροφοδοσίας σε μβαρ		28/37	20

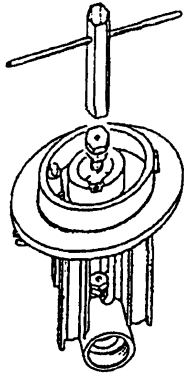


fig. 10 (S40 - S31)

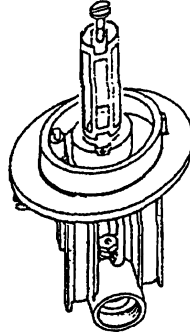


fig. 11 (S40 - S31)

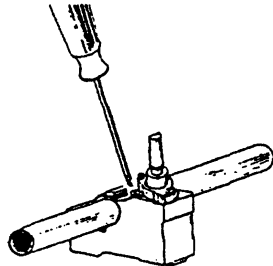


fig. 12 (S40 - S31)

NL

VOOR DE MODELLEN S40 - S31

REGELING VAN DE BRANDERS

Geen regeling is nodig daar het apparaat door de fabrikant is geregeld. Zie het type plaatje.

Ø Injector (mm)

Brander/gas	G30/G31	G25
Kleine A	0,52	0,80
Middelbare SR	0,71	1,10
Grote R	0,90	1,44

REGELING VAN DE LUCHT

Geen regeling is nodig daar het apparaat door de fabrikant is geregeld. Zie het type plaatje.

REGELING VAN DE MINIMUM STAND

Geen regeling is nodig daar het apparaat door de fabrikant is geregeld. Zie het type plaatje.

VERMOGEN EN BELASTING VAN DE BRANDERS

Nominale belasting (kW)

Brander	max.	min.	Verbruik	
			g/h	l/h 15°C
Kleine A	0,90	0,40	65	100
Middelbare SR	1,70	0,55	123	189
Grote R	2,85	0,80	207	315
Aansluitingsdruk mbar	30		25	

PT

PARA OS MODELOS TIPO S40 - S31

REGULAÇÃO DOS QUEIMADORES

Levantar a tampa de vidro (é suficiente apertar a posição "fechado"), tirar as grelhas, reparte-chamas e com uma chave de cano com o diâmetro de 7mm substituir o injetor com aquele adaptado para o metano.

Injetores Ø (mm)

Queimadores/gás	G30/G31	G20
Pequeno A	0,52	0,80
Médio SR	0,71	1,10
Grande R	0,90	1,44

REGULAÇÃO DO AR

Para estabelecer a quota de ar primária (modelo fixo), na passagem do gás líquido ao gás natural, depois de ter inserido o parafuso de blocagem, inverter o manguito cilíndrico com a estrangulação para cima para o gás natural, e para baixo para o gás líquido.

REGULAÇÃO DO MINIMO

- 1) Desenfiar a manopla da torneira;
- 2) Introduzir uma chave de parafuso no referido parafuso (fig.12);
- 3) Girar para o lado esquerdo para aumentar, para o lado direito para diminuir (fig.12).

Nota: para G30/G31 o mínimo obtém-se para-fusando a fundo o parafuso de regulação até à última batida (mínimo fixo).

POTÊNCIA E CAPACIDADE DOS QUEIMADORES

Capacidade nominal (kW)

Queimadores	max.	min.	Consumo	
			g/h	l/h 15°C
Pequeno A	0,9	0,40	65	86
Médio SR	1,7	0,55	123	162
Grande R	2,85	0,80	207	271
Pressão de alimentação (mbar)	30/37		20	



GAELDENDE FOR MODELLERNE AF TYPE S40 - S31

REGULERING AF BRAENDERNE

Loeft glaslaaget (det er tilstrækkeligt at trykke paa positionen "lukket"), fjern ristene, flammefordelerne og med en topnoegle med en diameter paa 7 mm erstattes dysen med den, der er beregnet til metangas.

Injektorer \varnothing (mm)	G30/G31		G20
Braender/gas	G30/G31	G20	
Lille A	0,52	0,80	
Medium SR	0,71	1,10	
Stor R	0,90	1,44	

REGULERING AF LUFTEN

For at fastsaette den primaere luftmaengde fra overgang fra flydende gas til naturgas efter at have anbragt blokeringskraven, vendes cylindermuffen med kvaelingen opad til naturgas og nedad til flydende gas.

REGULERING AF MINIMUM

- 1) Fjern hanens knap.
- 2) Saet en skruetraekker i den dertil bestemte skrue (fig. 12).
- 3) Drej mod venstre for at forege minimum, mod hoejre for at nedsaette den (fig.12).

Bemaerkning: ved G30/31 opnaaes minimum ved at skrue reguleringskraven helt til bunds (fast minimum).

BRAENDERNES STYRKE OG BAEREEVNE

	Nominel baereevne		Forbrug	
	max. kW	min. kW	G30/G31 g/h	G20 l/h 15°C
Lille A	0,9	0,40	65	86
Medium SR	1,7	0,55	123	162
Stor R	2,85	0,80	207	271
Tilslutningstryk i (mbar)			30	18



FÖR MODELLER AV TYP S40-S31

JUSTERING AV BRÄNNARE

Lyft glaslocket (det räcker att trycka på position "stängd"), ta bort gallren och lågdelarna och byt ut munstycket mot ett för metangas med en 7 mm rörmuckel.

Injektorer \varnothing (mm)	G30/G31		G20
Brännare/gas	G30/G31	G20	
Liten A	0,52	0,80	
Medelstor SR	0,71	1,10	
Stor R	0,90	1,44	

LUFTREGLERING

Bestäm mängden primärluft (fast modell), vid övergången från flytande gas till naturgas, genom att justera min. inställningskraven och vända den cylindriska hylsans strypmekanism uppåt för naturgas och nedåt för flytande gas.

JUSTERING AV BRÄNNARNAS MIN. KAPACITET (JUSTERING AV MIN. INSTÄLLNINGSSKRUV)

- 1) Dra ut ratten på gaskranen.
- 2) För in en skruvmejsel i den därtill avsedda skruven (fig. 12).
- 3) Vrid åt vänster för att öka, åt höger för att minska (fig. 12).

Anmärkning: På G30/G31 uppnås justeringen av min. läget genom att inställningskraven dras åt så mycket det går (fast min. läge).

BRÄNNARNAS EFFEKT OCH KAPACITET

	Nominell kapacitet		Förbrukning	
	max. kW	min. kW	G30/G31 g/h	G20 l/h 15°C
Brännare				
Liten A	0,90	0,40	65	86
Medelstor SR	1,70	0,55	123	162
Stor R	2,85	0,80	207	271
Matningstryck (mbar)			30/37	20



ΓΙΑ ΠΡΩΤΟΤΥΠΑ ΤΥΠΟΥ Σ40 - Σ31

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Καμμία ρύθμιση ζέν χρειάζεται γιατί νί ρύθμιση είναι σωστη άπο το εργοστάσιο. Βλέπε μνακίδα στοιχείων.

Ø ακροφυσίων (μπεκ)

Καυστήρας-αέριο	Μπέκ Γ30/Γ31	Γ20
Μικρός A	0,52	0,80
Μεσός SR	0,71	1,10
Μεγάλος R	0,90	1,44

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΛΕΡΑ

Καμμία ρύθμιση ζέν χρειάζεται γιατί νί ρύθμιση είναι σωστη άπο το εργοστάσιο. Βλέπε μνακίδα στοιχείων.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΤΟ ΜΙΝΙΜΟ

Καμμία ρύθμιση ζέν χρειάζεται γιατί νί ρύθμιση είναι σωστη άπο το εργοστάσιο. Βλέπε μνακίδα στοιχείων.

ΙΣΧΥ΄ ΚΑΙ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Φέρουσα ισχύ σε (kW)	Κατανάλωση			
	Γ30/Γ31	Γ20		
Καυστήρας μαξ. μιν. γή				
Μικρός A	0,9	0,40	65	86
Μεσός SR	1,7	0,55	123	162
Μεγάλος R	2,85	0,80	207	271
Πίεση προφοδοσίας μπαρ			28/37	20

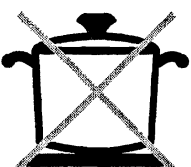
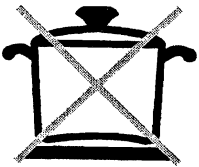
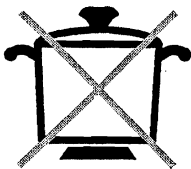


fig. 15

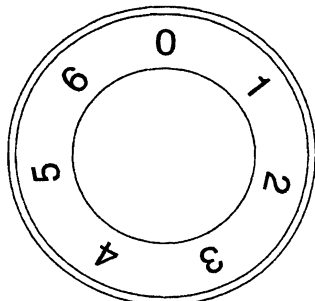


fig. 16

NL

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat op het elektrisch net aan te sluiten, controleer of:

- De reducerende klep en de huishoudelijke installatie de belasting van het apparaat kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje)
- De voedingsinstallatie voorzien is van een doeltreffend aardcontact
- Het stopcontact of de omnipolaire schakelaar, met een minimum contact opening van 3 mm, makkelijk te bereiken is nadat het apparaat is geïnstalleerd.

Het apparaat wordt zonder stekker afgeleverd; men zal dus een genormaliseerde stekker die de belasting kan verdragen moeten monteren. De voedingskabel zal geplaatst moeten worden zodat hij in geen enkel punt een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan die van de omgeving.

Waarschuwing: controleer of het aardcontact op een correcte wijze is geïnstalleerd (geel-groene kabel). Het aardcontact is verplicht. De apparaten zijn voorbereid om te functioneren op monofase stroom 230 VAC. De installatie moet verricht worden volgens de geldende bestaande normen. In tegenstaand geval wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid van zich af.

Vermogen (230V) (240V)

Plaat (Ø 115)	550W	600W
Plaat (Ø 145)	920W	1000W
Plaat (Ø 180)	1380W	1500W
Barbecue	1900W	2070W
Barbecue*	2650W	2880W

* P965B, P1265B

ELEKTRISCHE PLATEN

Wanneer men overgaat tot het in gebruiknemen van het nieuw vlak, laat de platen voor ongeveer 20 minuten functioneren. Gebruik steeds en uitsluitend passende kookpannen met een vlakke en zware bodem (fig.15).

Belangrijk: laat de platen nooit aan zonder kookpan. Bescherm de platen tegen vochtigheid en oververhitting.

ONTSTEKING EN REGELING VAN DE PLATEN

Elke elektrische plaat is aangesloten op een omschakelaar met 6 posities. Wanneer de plaat aan is, gaat een rood lampje aan (fig.16).

PT

LIGAÇÃO ELECTRICA

Antes de ligar o aparelho à rede assegurar-se que:

- A válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga da aparelhagem (ver chapa de matrícula).
- A instalação de alimentação esteja munida de uma eficaz ligação terra.
- A tomada ou interruptor omni-polar, com uma abertura mínima de contacto de 3mm, seja facilmente acessível uma vez instalado o aparelho.

A aparelhagem vem fornecida sem espinha; deverá-se portanto montar uma espinha normalizada capaz de suportar a carga. O cabo de alimentação deverá ser posicionado de maneira tal que em nenhum ponto atinja uma temperatura superior de 50° àquela ambiente.

Atenção: controlar que a ligação terra seja correcta (cavo amarelo-verde). A ligação terra é obrigatória. Os aparelhos estão predispostos para funcionar a corrente monofásica 230 VAC. A instalação deverá ser efectuada segundo as normas em vigor. Caso contrário a casa construtora declina todo o tipo de responsabilidades.

Potência (230V) (240V)

Chapa (Ø 115)	550W	600W
Chapa (Ø 145)	920W	1000W
Chapa (Ø 180)	1380W	1500W
Barbecue	1900W	2070W
Barbecue*	2650W	2880W

* P965B, P1265B

CHAPAS ELECTRICAS

Quando se procede ao uso do novo plano, deixar em função as chapas durante 20 minutos. Usar sempre panelas adequadas, com fundo pesante e plano (fig.15).

Importante: não deixar a chapa acesa sem panela. Proteger as chapas da umidade e do super-aquecimento.

ATEAMENTO E REGULAÇÃO DAS CHAPAS

Cada chapa eléctrica é ligada a um comutador a 6 posições. Quando a chapa é acesa, acende-se uma espíla vermelha (fig.16).



ELEKTRISK TILSLUTNING

Inden apparatet tilsluttes nettet, skal man sikre sig, at:

- Begrænsningsventilen og selvne anlaeget kan klare apparatets last (se matrikelpladen).
- Tilslutningsanlaeget er forsynet med en effektiv jordforbindelse.
- Kontakten eller flerpolafbryderen, med minimumsaabning blandt kontakterne paa 3 mm, er let tilgaengeelig, naar apparatet er installeret.

Apparatet leveres uden stik og man skal derfor selv montere et standardiseret stik, som er egnet til at baere lasten. Tilslutningskabelet skal placeres paa en saadan maade, at det intet sted vil opnaa en temperatur paa mere end 50°C i forhold til omgivelsens temperatur.

Vigtigt: Kontroller at jordtilslutningen er korrekt (gul-grønt kabel). Jordforbindelsen er obligatorisk. Apparaterne er forudsat til at fungere med monofasestrom 230 VAC. Installationen skal udføres jaevnfoer de eksisterende normer. I modsat laid fratager fabrikanten sig ethvert ansvar.

	Styrke (230V)	(240V)
Plade (Ø 115)	550W	600W
Plade (Ø 145)	920W	1000W
Plade (Ø 180)	1380W	1500W
Barbecue	1900W	2070W
Barbecue*	2650W	2880W

* P965B, P1265B

ELEKTRISKE PLADER

Naar kogepladerne skal anvendes for foerste gang, skal de varme i ca. 20 min. Anvend altid beholdere, som passer dertil og med lige og tyk bund (fig. 15).nde kookpannen met een vlakke en zware bodem.

Vigtigt: Lad ikke pladerne vaere taendt uden beholder. Beskyt pladerne mod fugt og overophedning

TAENDRING OG REGULERING AF PLADERNE

Hver elektrisk plade er forbundet med en kontakt med 6 positioner. Naar pladen er taendt, taendes et roedt kontrolllys. (fig. 16).



ELANSLUTNING

Kontrollera följande innan anslutningen utförs:

- Att strypventilen och bostadens system klarar belastningen av utrustningen (se märkplåten).
- Att elsystemet är försett med en effektiv jordanslutning.
- Att uttaget eller den allpoliga strömbrytaren (med en minsta öppning mellan kontakterna på 3 mm) är lätt komma åt när utrustningen har installerats.

Utrustningen levereras utan stickkontakt. Det måste därför monteras en typgodkänd stickkontakt som klarar belastningen. Elkabeln ska placeras på ett sådant sätt att den inte någonstans når en temperatur som överskrider rumstemperaturen med 50°C.

Observera: Kontrollera att jordanslutningen är korrekt (gul-grön kabel). Jordanslutningen är obligatorisk. Utrustningarna är avsedda att användas med enfasström på 230 VAC. Installationen ska utföras enligt gällande standard. Tillverkaren fransäger sig i annat fall allt ansvar.

	Effekt (230V)	(240V)
Platta (Ø 115)	550W	600 W
Platta (Ø 145)	920W	1000 W
Platta (Ø 180)	1380W	1500W
Barbecue	1900 W	2070W
Barbecue*	2650 W	2880W

*P965B, P1265B

ELPLATTOR

När du använder den nya hällen första gången ska du låta plattorna vara på i cirka 20 minuter. Använd alltid rätt kastruller med tung och plan botten (fig. 15).

Viktigt: Låmna inte plattan på utan kastrull. Skydda plattorna mot fukt och överhettning.

ATT SÄTTA PÅ OCH REGLERA PLATTORNA

Varje elplatta är ansluten till ett vred med 6 lägen. Det tänds en röd signallampa när plattan är påslagen (fig. 16).



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Προτού συνδέσετε την συσκευή στο δίκτυο, επαληθεύσατε ότι:

- Η ηλεκτρική εγκατάσταση του σπιτιού μπορεί να αντέξει την ισχύ της συσκευής (προσέξτε την ετικέτα του μετρώου)
- Η τροφοδοσία είναι εφοδιασμένη με καλή γήωση
- Η μπρίζα ή ο διακόπτης με άνοιγμα επαφής το λιγότερο 3χλμ. πρέπει να είναι ευκόλως αποδεκτά από την στιγμή που η συσκευή έχει εγκατασταθεί.

Η συσκευή προμηθεύεται χωρίς ρευματολήπτη, για αυτό πρέπει να τοποθετήσετε ένα ρευματολήπτη ικανό να αντέξει στη φόρτιση. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην αναπτύσει θερμοκρασία μεγαλύτερη κατά 50 βαθμούς από εκείνη του περιβάλλοντος.

Προσοχή. Ελέγξατε ότι η γήωση είναι σωστή (καλώδιο κίτρινο-πράσινο). Η γήωση είναι υποχρεωτική. Οι συσκευές είναι κατασκευασμένες να λειτουργούν με ρεύμα μιας φάσης 230. Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελεσθεί βάσει τους διαθεσίμους νόμους, σε αντίθετη ο οίκος παρασκευής δεν φέρει καμιά ευθύνη.

	Ισχύ (230V)	(240V)
Πλάκα (Ø 115)	550W	600W
Plavka (Ø 145)	920W	1000W
Plavka (Ø 180)	1380W	1500W
Μπαρμπεκιού	1900 W	2070W
Μπαρμπεκιού*	2650W	2880W

* P965B, P1265B

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΛΑΚΕΣ

Όταν προβαίνει η χρήση ενός επιπέδου καινούργιου, να αφήσετε σε λειτουργία τις πλάκες για 20 λεπτά περίπου. Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλες κατσαρόλες με πάτο βαρύ και επίπεδο.

Σημαντικό: Μην αφήνετε τις πλάκες αναμμένες χωρίς κατσαρόλες. Προστατεύσατε τις πλάκες από την υγρασία και την υπερθέρμανση.

ΑΝΑΜΜΑ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

Κάθε ηλεκτρική πλάκα είναι συνδεδεμένη με μετασχηματιστή 6 θέσεων. Όταν η πλάκα είναι αναμμένη ανάφει ένα κόκκινο λαμπάκι (σχέδιο 16).

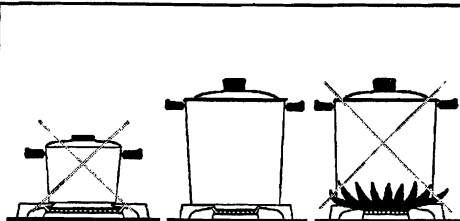


fig. 17

NL

ONTSTEKING VAN DE OP GAS LOPENDE BRANDERS MET AUTOMATISCHE ONTSTEKING

Kies de gewenste brander op basis van de betreffende wijzer die vlak bij de knop is geplaatst (fig. 18).

Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links.

● uit - ▲ maximum - ▼ minimum

DE KLEPKRANEN (MET THERMOKOPPEL)

In de modellen voorzien van klepkranen is het onvermijdelijk de knop gedrukt te houden voor 10 seconden, zodat de bol van de thermokoppel warm wordt en doortocht van het gas toestaat.

Kookpannen die aangeraden worden naar gelang van de afmeting van de branders:

- Middelbare SR diameter van 14 tot 20
- Grote R diameter van 20 tot 24
- Vispan P ovale kookpannen
- Kroon C diameter van 22 tot 28

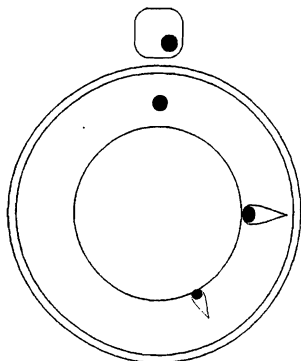


fig. 18

PT

ACENDIMENTO DOS QUEIMA- DORES A GAS COM ATEAMENTO AUTOMÁTICO

Escolher o queimador desejado segundo o índice de referimento colocado ao lado das manoplas (fig. 18).

Apertar a manopla do queimador escolhido girando-a em sentido anti-horário.

● fechado - ▲ máximo - ▼ mínimo

AS TORNEIRAS VALVULADAS (COM TERMOCÓPIA)

Nos modelos dotados de torneiras valvuladas é indispensável manter apertada a manopla durante 10 segundos, de maneira que o bolbo da termocópia se aqueça e permita a passagem do gás.

Panelas aconselhadas segundo a medida dos queimadores:

- Média SR diâmetro de 14 a 20
- Grande R diâmetro de 20 a 24
- Pescada P painéis ovais
- Coroa C diâmetro de 22 a 28

DK**TAENDING AF GASBRAENDER-NE OG AUTOMATISK TAENDING**

Vaelg den oenskede braender jaevnfoer referenceindekset placeret ved siden af knappen (fig. 18).

Tryk paa den valgte braenders knap ved at dreje den mod uret retning.

● lukket -  maksimum -  minimum

VENTILHANERNE (MED TERMISK DEL)

I modellerne med ventilhaner er det noedvendigt at holde knappen nede i ca. 10 sekunder, saa den termiske del opvarmes og gassen kan lobe igennem.

Tilraadelige beholdere jaevnfoer branedernes stoerrelse:

- Medium SR diameter fra 14 til 20
- Stor R diameter fra 20 til 24
- Fisk P oval beholder
- Kroneformet C diameter fra 22 til 28

SE**ATT SÄTTA PÅ GASBRÄNNARNA MED AUTOMATISK TÄNDNING**

Välj önskad brännare med hjälp av referensangivelsen som är placerad vid sidan av varje vred (fig. 18).

Tryck in den valda brännarens vred och vrid det moturs.

● avstånd -  max. -  min.

VENTILFÖRSEDDA KRANAR (MED TERMOELEMENT)

På modeller som är utrustade med ventilförsedda kranar måste vredet hållas intryckt i 10 sekunder så att termoelementets glob värms upp och tillåter gastillförseln.

Rekommenderade kastruller beroende på brännarnas storlek:

- Medelstor SR diameter på 14 till 20
- Stor R diameter på 20 till 24
- Fiskgryta P ovala kastruller
- Krans C diameter på 22 till 28

GR**ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ ΑΥΤΟΜΑΤΑ**

Διαλέξτε τον καυστήρα που θέλετε σύμφωνα με τον δείκτη αναφοράς τοποθετημένο δίπλα στα κουμπιά (σχέδιο 18).

Πιέστε το κουμπί του καυστήρα που θέλετε γυρνώντας το προ" τα αριστερά.

λ κλειστο -  μέγιστο -  ελάχιστο

ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΜΕ ΒΑΛΒΙΔΕΣ (ΜΕ ΘΕΡΜΟΣΚΟΠΙΟ)

Τα μοντέλα με διακόπτη και βαλβίδα είναι αναγκαίο να κρατήσετε πιεσμένο το κουμπί για 10 δευτερόλεπτα κατά τρόπο έτσι ώστε ο βολβος του θερμοσκοπίου να ζεσταθεί και επιτρέψει το πέρασμα του αερίου.

Καταρόλες που συμβουλευόμαστε ανάλογα το μέγεθος του καυστήρα:

- Μεσός SR διάμετρο από 14 σε 20
- Μεγάλος R διάμετρο από 20 σε 24
- Ωσειδής P καταρόλες ωσειδής
- Στεφανοιαίος C διάμετρο από 22 σε 28

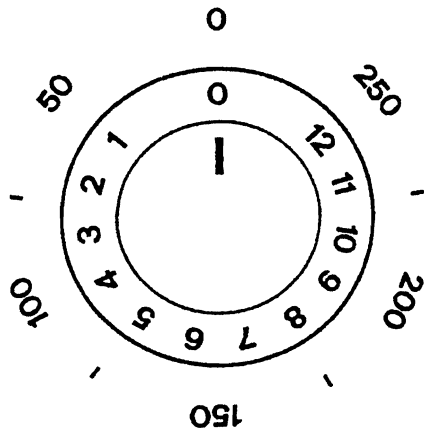


fig. A

NL

GRILL - BARBECUE

De grill of de barbecue aandoen

Dit apparaat biedt een nieuwe bereidingsmethode: het is mogelijk heerlijke vis- en vleesgerechten te grillen zonder vet of olie te gebruiken, u kunt dit in huis doen en in een handomdraai. Onder het verhittingselement is een lavasteengrill gemonteerd die ervoor zorgt dat de temperatuur constant blijft (250°C) en die het lekvet opvangt zonder onaangename luchtjes of rook voort te brengen. De diverse onderdelen, het rooster en de lavasteengrill, kunnen probleemloos uit de oven gehaald worden en schoongemaakt worden. Alvorens het apparaat aan te doen moet u alle onderdelen op hun plaats doen, de gerechten op het rooster leggen, de oven aanzetten en de temperatuur met de keuzeknop instellen. Draai de bedieningsknop op één van de gewenste standen tussen 1 en 12 (Fig. A). Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat onder stroom staat. Om het apparaat uit te zetten moet u de bedieningsknop op 0 draaien en dan zal het controlelampje ook uitgaan.

Belangrijk: om te grillen adviseren wij u het verhittingselement gedurende ongeveer 6 minuten op stand 12 warm te laten worden, vóórdat u iets klaar gaat maken, zodat de gerechten ook verwarmd worden door de straling van de lavasteengrill.

Tabel om te gerechten klaar te maken op de lavasteengrill

Gerechten	Stand van de regelknop	Globale bereidingstijden in minuten
Braadworst	12	13
Biefstuk	12	12
Hamburger	12	14
Rundvleesfilet	12	8
Lever	12	5
Lamskoteletten	12	8
Kipfilet s.d.	12	9
Kippepoten	12-11	17
Zalm	12-11	10
Forel	12-11	12
Forel in papillotten	12	30-35

De aangegeven baktijden gelden uitsluitend ter indicatie. De grill moet op de hoogste stand voorverwarmd worden.

PT

GRELHADOR - BARBECUE

Acensão

Este aparelho oferece uma nova possibilidade de cozedura: permite fazer ótimos peixes e carnes grelhados sem utilizar óleos e gorduras, em casa e rapidamente. Por baixo da resistência há uma prateleira com pedra lávica que garante uma temperatura constante (250°C) e absorve as gotas de gordura sem produzir cheiros nem fumo. Todas as várias partes, grelha, prateleira e pedra são fáceis a retirar para a limpeza. Antes de acender o aparelho, ponha todas as partes no seu lugar, acenda e regule a temperatura com o comutador. Rode o botão na posição desejada entre 1 e 12 (Fig. A). A luz de aviso acende indicando que o aparelho está sob tensão. Para apagar rode o botão para o 0, a luz de aviso apaga também.

Importante: para grelhar aconselhamos a aquecer a resistência durante ao menos 6 minutos na posição 12 antes de cozinhar, de maneira que os alimentos também possam receber o calor irradiado pela pedra lávica.

TABELA PARA GRELHAR SOBRE A PEDRA LÁVICA

Alimentos	Posição do regulador	Tempos totais em minutos
Salsichas	12	13
Bifes	12	12
Hambúrguer	12	14
Filé de vaca	12	8
Fígado	12	5
Costeletas de anho	12	8
Escalopes de frango	12	9
Coxas de frango	12-11	17
Salmão	12-11	10
Truta	12-11	12
Truta "embrulhada" (no papel alumínio)	12	30-35

Os tempos de cozedura são só a nível indicativo. O grelhador deve ser pré-aquecido ao máximo.



GRILL - BARBECUE

Tænd apparatet

Dette apparat giver mulighed for en ny måde at tilberede mad, der giver Dem den optimale grillstegning af fisk og kød uden brug af fedtstoffer og olie, inden dørene og tilmeld er den hurtig. Under grillens glødetråd findes en bakke med lavasten, som sikrer en konstant temperatur på 250°C. Denne lavasten absorberer dråberne af fedt uden at afgive lugt eller røg. Alle de forskellige dele, grill, bakke og sten, er lette at tage af for at rengøre. Før apparatet tændes, anbring alle delene på deres rette plads, læg maden på grillen, tænd og regulér temperaturen med termostatknapen. Drej knappen til den ønskede position mellem 1 og 12 (Fig. A). Lampen tænder og indikerer, at apparatet er i brug. For at slukke, drej knappen mod 0, således slukkes ligeledes lampen.

Vigtigt: for at grillstege er det tilrådeligt at forvarme grillen i ca. 6 min. på pos. 12, inden madlavningen, således at maden også kan modtage varmen fra strålerne som lavastenen afgiver.

TABEL OVER GRILLSTEGNING PÅ LAVASTEN

Madvarer	Programvælgerknop	Totaltid i min.
Medisterpølse	12	13
Bøf	12	12
Hamburger	12	14
Kalvefilet	12	8
Lever	12	5
Lammekotelet	12	8
Kyllingekotelet	12	9
Kyllingelår	12-11	17
Laks	12-11	10
Ørred	12-11	12
Indbagt ørred	12	30-35

De angivne kogetider er kun vejledende. Grillen skal forvarmes på maximum.



GRILL - BARBECUE

Tändning

Denna utrustning erbjuder en ny sorts tillagning: den medger en ypperlig grillning av fisk eller kött utan att behöva använda fett eller olja. Detta kan utföras snabbt i hemmet. Under värmelementet finns en bricka med lavasten som garanterar en jämn temperatur (250°C) och som suger upp fett dropparna utan att det skapas vare sig lukt eller rök. Alla de olika delarna som grill, bricka och lavasten är lätta att ta bort och rengöra. Sätt alla delar på plats innan utrustningen sätts på. Placera maten på grillen, sätt på och reglera temperaturen med omkopplaren. Vrid ratten till önskat läge mellan 1 och 12 (Fig. A). Lampan tänds för att visa att utrustningen är under spänning. Vrid ratten till läge 0 för att stänga av utrustningen. Lampan släcks.

Viktigt: vid grillning rekommenderas det att värmelementet värms upp i cirka 6 minuter i läge 12 innan tillagningen så att maten får värme även från lavastensens strålning.

TABELL FÖR GRILLNING PÅ LAVASTEN

Mat	Regulatorläge	Sammanlagd tid i minuter
Korvar	12	13
Biffar	12	12
Hamburgare	12	14
Oxfile	12	8
Lever	12	5
Lammkötlet	12	8
Fågelkötletter	12	9
Kycklingbröst	12-11	17
Lax	12-11	10
Laxöring	12-11	12
Inbakad laxöring	12	30-35

De angivna tillagningstemperaturerna är ungefärliga. Grillen ska förvärmas vid maxtemperatur.



ΓΚΡΙΛ - ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Άναμμα

Αυτή η συσκευή σας προσφέρει μια καινούργια δυνατότητα μαγειρέματος. Μπορείτε να ψήσετε κρέας και ψάρι στη σχάρα χωρίς λάδι και λίπη και, μάλιστα, πολύ γρήγορα και μέσα στο σπίτι σας. Κάτω από την αντίσταση υπάρχει ένας δίσκος με ηφαιστιογενή πέτρα. Η πέτρα αυτή διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία (250°C) και απορροφά τις σταγόνες του λίπους. Κατ'αυτόν τον τρόπο εξουδετερώνονται οι μυρωδιές και ο καπνός. Όλα τα μέρη (σχάρα, δίσκος και πέτρα) βγαίνουν και καθαρίζονται πολύ εύκολα. Πριν ν'ανάψετε αυτή τη συσκευή, βάλτε όλα τα μέρη στη θέση τους, αποθετήστε την τροφή πάνω στη σχάρα, επαναφέρετε το ρεύμα στη συσκευή και ανάψτε την μέσω του ρυθμιζόμενου διακόπτη. Περιστρέψτε το κουμπί (Fig. A) στη θέση που θέλετε, μεταξύ 1 και 12. Θα δείτε ότι ανάβει το λαμπάκι. Αυτό το λαμπάκι σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με ρεύμα. Για να σβήσετε τη συσκευή, επαναφέρετε το κουμπί στη θέση 0. Το λαμπάκι σβήνει.

Σημαντική παρατήρηση: Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε την αντίσταση γκριλ για 6 περίπου λεπτά, στη θέση 12, έτσι ώστε οι μαγειρευόμενες τροφές να θερμαίνονται και από τη θερμότητα που ακτινοβολούν οι ηφαιστιογενείς πέτρες.

Πως να ψήσετε στη σχάρα

Τροφή	Θέση διακόπτη	Χρόνος σε λεπτά
Λουκάνικα	12	13
Μπριζόλες	12	12
Μπιφτέκια (χαμπουργκερ)	12	14
Μοσχάρισιο φιλέτο	12	8
Συκώτι	12	5
Κοτολέτα από αρνάκι	12	8
Στηθος από κοτόπουλο	12	9
Μπούτι από κοτόπουλο	12-11	17
Φέτα σολωμού	12-11	10
Πέστροφα	12-11	12
Πέστροφα στο χαρτί	12	30-35

Οι χρόνοι που προτείνονται είναι ενδεικτικοί και ισχύουν αν η σχάρα έχει προθερμανθεί στο μέγιστο.

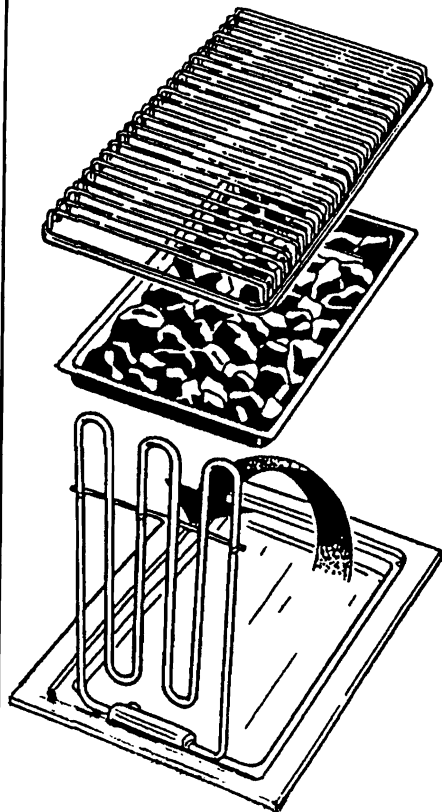


fig. 20

NL

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD VAN DE BARBECUE

Alvorens met de schoonmaak te beginnen, schakel het apparaat uit en laat het goed afkoelen.

Verwijder eerst alle uitneembare gedeelten.

Verwijder de rooster, hef het elektrische weerstand op en haal het blad met de lavasteen uit zijn plaats.

Maak de stalen gedeelten schoon met een met water en reinigingsmiddel bevochtigde doek en droog ze daarna goed af.

Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen of produkten die het apparaat kunnen beschadigen..

Behandel de gedeelten van staal, messing of koper met passende produkten, zodat ze voor lange tijd hun originele glans behouden..

Maak het bedieningspaneel en de gedeelten van aluminium schoon met ontvettende reinigingsmiddelen.

Gedrag bij storing of beschadiging

Alvorens de hulp in te roepen van de servicedienst, controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.

Na deze controle, waarschuw, indien nodig, de servicedienst.

De storingen en de beschadigingen moeten alleen door gekwalificeerd personeel verholpen worden.

PT

LIMPEZA E CUIDADOS DO BARBECUE

Antes de iniciar a limpeza, desligar o aparelho da corrente!

Deixar arrefecer o aparelho antes de iniciar uma limpeza profunda.

Antes de tudo tirar todas as partes extraíveis.

Tirar as grelhas, levantar a resistência e extrair o recipiente com a pedra lávica.

As partes em aço devem ser limpas com um pano banhado em água e detergente, depois enxugar com cuidado.

Não utilizar detergentes abrasivos ou no entanto que possam danificar o aparelho.

As partes em aço, lata ou ferro podem-se tratar com os apósitos produtos, de maneira que possam manter a longa duração o brilho original.

O quadro de distribuição dos comandos e as partes em alumínio devem ser limpas com produtos detergentes desengordurantes.

Comportamentos em caso de gastos

Antes de interpelar o serviço de assistência, controlar que a espinha esteja inserida na tomada ou que o interruptor principal esteja activado.

Depois deste controlo chamar o serviço de assistência. Os distúrbios ou gastos vêm eliminados só por pessoal qualificado.

DK**RENGØRING OG
VEDLIGEHOLDELSE AF BARBECUE**

Inden rengøringen paabegyndes, skal al el-og gastilførelse afbrydes!

Lad apparatet afkøle, inden noeje rengøring foretages.

For det første skal alle udtagelige dele fjernes.

Fjern risten, løft selve grillen og tag bakken med lavastenen ud.

Delene i staal skal rengøres med en klud fugtet med vand og saebe og skal derefter tørreres noeje. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller andre midler, som kan skade apparatet.

Delene i staal, messing eller kobber kan behandles med produkter beregnet dertil, saa de vil kunne bibeholde deres oprindelige skaer.

Panelet og delene i aluminium skal rengøres med affedtende rengøringsmidler.

I tilfaelde af fejl

Inden assistencecenteret kontaktes, kontrolleres om stikket er sat i kontakten eller om hovedafbryderen er igangsat.

Efter denne kontrol rettes der henvendelse til assistencecenteret. Forstyrrelser eller fejl maa kun fjernes af kvalificeret personale.

SE**RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV
BARBECUE**

Koppla utrustningen från elnätet innan rengöring! Låt utrustningen svalna innan en noggrann rengöring.

Först och främst ska samtliga utdragbara delar tas bort.

Ta bort gallret, höj motståndet och dra ut brickan med lavastenen.

Delarna av rostfritt stål ska rengöras med en trasa som fuktats med vatten och rengöringsmedel. Torka dem därefter noggrant.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som på annat sätt kan skada utrustningen.

Delar av rostfritt stål, mässing eller koppar ska behandlas med lämpliga produkter så att de behåller originalglansen under lång tid.

Manöverpanel och delar av aluminium ska rengöras med fettlöslösa rengöringsmedel.

Vad som ska göras vid eventuella fel

Kontrollera att kontakten sitter i uttaget och att huvudströmbrytaren är tillslagen, innan du ber om service.

Efter denna kontroll kan du be om service. Problemen eller feLEN kan endast åtgärdas av auktoriserad personal.

GR**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ
ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ**

Πριν ν'αρχίσετε τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

Βγάλτε όλα τα αποσπώμενα μέρη της συσκευής.

Βγάλτε τη σχάρα, σηκώστε την αντίσταση και βγάλτε το δίσκο με την ηφαιστιογενή πέτρα.

Καθαρίστε με ένα πανί (αφού το βρέξετε με νερό και απορρυπαντικό) τα μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι. Στη συνέχεια, στεγνώστε τα με επιμέλεια. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή η υγρά πουθα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή.

Μπορείτε να καθαρίσετε τα μέρη από ατσάλι, χαλκό ή ορείχαλκο (μπρούντζο) με ειδικά προϊόντα, έτσι ώστε να διατηρούν πάντοτε την αρχική τους λαμπερότητα.

Το ταμπλό και τα αλουμινένια μέρη πρέπει να καθαριστούν με ειδικά απορρυπαντικά που διαλύουν το λίπος.

Τι να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Πριν να καλέσετε το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις), ελέγξτε αν το φις (ρευματολήπτης) είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα και ο γενικός διακόπτης ανοιχτός.

Μετά από αυτόν το έλεγχο, καλέστε το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Οι βλάβες πρέπει να επισκευάζονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

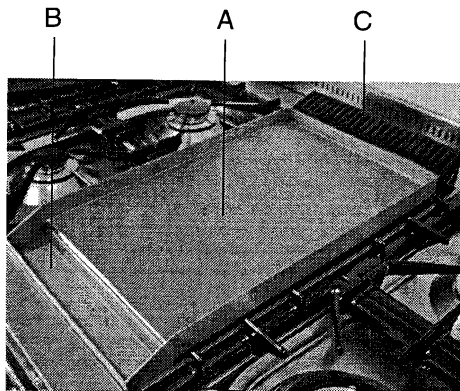


Fig. 1

- A = kookzone
- B = kookvetvangschaal
- C = kleine schouw voor de afvoer van verbrandingsgassen
- A = zona de cozedura
- B = prateleira de recolha da gordura de cozedura
- C = chaminé de descarga dos fumos de combustão
- A = Kogezone
- B = Opsamlingsbakke til fedt
- C = Bortledningskanal til mados
- A = tillagningszon
- B = dryppanna
- C = rökkanal för matos
- A = Ζώνη ψησίματος
- B = Λιποσυλλέκτης
- C = Καπνοδόχος εξόδου καπναερίων

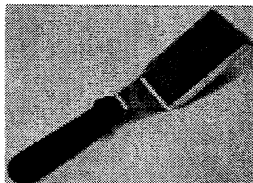


Fig. 2

NL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE GASBAKPLAAT (FIG. 1)

De bakplaat bestaat uit een speciale plaat van roestvrij staal (8 mm dik) die speciaal ontwikkeld is om de temperatuur gelijkmatig over het oppervlak te verdelen zodat de plaat volledig benut kan worden. De plaat beschikt verder over uitstekende hygiënische eigenschappen. Een andere eigenschap is de grote warmteaccumulatie van de plaat met een zeer gering warmteverlies.

Om het apparaat te gebruiken moet u de vlam onder de plaat aansteken door middel van de betreffende knop (zie "Branders aanzetten") en controleren of de vlam aan is. Zet de knop maximaal circa 10 minuten op de gewenste stand en wacht totdat de plaat warm wordt. Als deze tijd verstreken is, is de plaat klaar voor de bereiding.

Door de vlam te regelen kent uw culinaire fantasie geen grenzen. Als u de knop op de laagste stand (minimum) zet dan zijn langzame bereidingen mogelijk of bereidingen waarbij het de bedoeling is om de organoleptische eigenschappen van de gerechten intact te houden.

Voor het bereiden van vlees, vis en groenten kan beter een hogere temperatuur toegepast worden.

De bakplaat is ideaal voor de liefhebbers van de Japanse keuken *Tepanyaki*; als optie is er een speciale deksel verkrijgbaar die benodigd is voor deze Oosterse keuken. Bij sommige modellen wordt de op figuur 2 afgebeelde spatel meegeleverd die een handig hulpmiddel zowel bij de bereiding als bij het schoonmaken van de plaat is.

PT

COMO UTILIZAR O FRY-TOP A GÁS (FIG. 1)

O Fry-top é constituído por uma placa em aço inox especial (8 mm de espessura) estudada expressamente para ter temperaturas distribuídas de modo uniforme na superfície, de modo a aproveitá-la completamente. A placa também tem especiais qualidades higiénicas. Outra qualidade é a elevada acumulação térmica da placa com uma dispersão do calor extremamente baixa.

Para utilizar o aparelho, acenda a chama por baixo da placa agindo no botão correspondente (veja "Ignição dos queimadores") e verifique a presença da chama. Coloque o botão ao máximo por cerca de 10 minutos e aguarde que a placa aqueça. Passado esse tempo a placa está pronta para começar a cozedura.

Agindo na regulação da chama, a Sua fantasia culinária já não terá limites. Colocando o botão no mínimo, é possível efectuar cozeduras lentas ou cozeduras em que desejar manter inalteradas as propriedades organolépticas dos alimentos. Para cozinhar carne, peixe e verduras, são indicadas temperaturas mais elevadas. A placa Fry-top é ideal para os amantes da cozinha japonesa *Tepanyaki*; como opcional está disponível a tampa especial para este tipo de cozinha oriental.

Em alguns modelos é entregue anexa a espátula da figura 2, que ajudará na cozedura, assim como na limpeza da placa.

DK

INSTRUKTIONER VEDRØRENDE BRUG AF GASDREVEN BORD-GRILL (FIG. 1)

Bord-grillen består af en grill-plade af specielt rustfrit stål (tykkelse: 6 mm). Grill-pladen er udformet, således at der opnås en ensartet temperaturfordeling på hele pladen, hvilket betyder, at hele pladen kan udnyttes i forbindelse med tilberedning. Endvidere er pladen yderst hygiejnisk. Pladens varmeakkumulering er optimal, og varmetabet er derfor minimalt.

Apparatet bruges ved at tænde gasblusset under pladen ved hjælp af knappen (se "Tænding af gasbrændere"). Kontrollér, at gasblusset er tændt. Drej knappen til maks. temperatur i ca. 10 min. og vent, indtil pladen er varm. Efter 10 min. kan tilberedningen påbegyndes.

Ved at indstille gasblusset opnås uanede tilberedningsmuligheder. Drej knappen til positionen for min. temperatur ved langsom tilberedning eller ved tilberedning, hvor fødevarernes egenskaber skal fastholdes. Ved tilberedning af kød, fisk og grøntsager anbefales det at indstille gasblusset til højere temperaturer.

Bord-grillen er ideel til tilberedning af japanske specialiteter: *Tapanyaki*. Det er muligt at bestille et specielt låg (tilbehør), der anvendes ved tilberedning af denne type orientalske retter.

Visse modeller leveres sammen med paletkniven (fig. 2), som anvendes i forbindelse med tilberedning af fødevarer og rengøring af grill-pladen.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV FRY-TOP MED GAS (FIG. 1)

Fry-Top består av en platta av rostfritt specialstål (6 mm tjocklek) som är speciellt avsedd för jämn temperaturfördelning över ytan så att plattan utnyttjas maximalt. Plattan är dessutom mycket hygienisk. En annan fördel är plattans höga värmeackumulering och mycket låga värmeförlust.

Använd apparaten genom att tända lågan under plattan med hjälp av motsvarande vred (se "Tillslag av brännare") och kontrollera att lågan tänds. Sätt vredet på max. temperatur i cirka 10 minuter och vänta tills plattan har värmts upp. När denna tid har förflutit kan plattan användas för tillagningen.

Det finns inga gränser för din matlagningstid då du kan reglera lågan som du vill. Sätt vredet på min. temperatur för långsamma tillagningar eller tillagningar där man vill upprätthålla matens smak, doft och näringsinnehåll. Det är lämpligt att använda högre temperaturer för tillagning av fisk och grönsaker.

Plattan Fry-Top är idealisk för de som älskar det japanska kökets *Tapanyaki*. Det lock som behövs för denna typ av orientaliskt kök finns som tillbehör.

På några modeller medföljer spateln i figur 2 som är ett bra hjälpmedel vid tillagningen och vid rengöringen av plattan.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ FRY-TOP ΑΕΡΙΟΥ (ΣΧ. 1)

Το Fry-Top είναι αποτελεϊται από ένα πλατό από ειδικό ανοξείδωτο ατσάλι (πάχους 8 χιλ.), που έχει σχεδιαστεί ειδικά, έτσι ώστε η θερμότητα να διανέμεται ομοιόμορφα πάνω στη επιφάνειά του και να επιτυγχάνεται η καλύτερη δυνατή εκμετάλλευσή της. Εκτός αυτού, το πλατό αυτό προσφέρει ιδανικές συνθήκες υγιεινής. Ένα άλλο πλεονέκτημα που προσφέρει είναι η υψηλή συσσώρευση θερμότητας και το χαμηλό ποσοστό διάχυσής της.

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ανάψτε τη φλόγα που βρίσκεται κάτω από το πλατό, μέσω του αντίστοιχου διακόπτη (βλ. "Αναμμα των καυστήρων") και βεβαιωθείτε ότι άναψε κανονικά. Γυρίστε το διακόπτη στη μέγιστη ένταση για 10 λεπτά και περιμένετε να ζεσταθεί το πλατό. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, το πλατό είναι έτοιμο για να ψήσει. Ρυθμίζοντας κατάλληλα τη φλόγα, θα μπορέσετε να αφήσετε αχαλίνωτη τη ... μαγειρική σας φαντασία. Γυρίζοντας το διακόπτη στο ελάχιστο σημείο, θα μπορέσετε να κάνετε σιγανά ψησίματα και να μαγειρέψετε τροφές που απαιτούν να παραμείνουν αναλλοίωτες οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Για να ψήσετε κρέας, ψάρι ή λαχανικά, θα χρειαστείτε υψηλότερες θερμοκρασίες.

Το πλατό Fry-Top ενδείκνυται ιδιαίτερα για τους λάτρεις της γιαπωνέζικης κουζίνας *Tapanyaki*. Μπορείτε, αν θέλετε, να αποκτήσετε το ειδικό κάλυμμα που είναι απαραίτητο για αυτό τον τύπο ανατολικής κουζίνας. Με μερικά μοντέλα, σας παρέχεται η ειδική σπάτουλα (βλ. σχ. 2) που θα σας βοηθήσει να ψήνετε πιο εύκολα και να καθαρίζετε καλύτερα το πλατό.

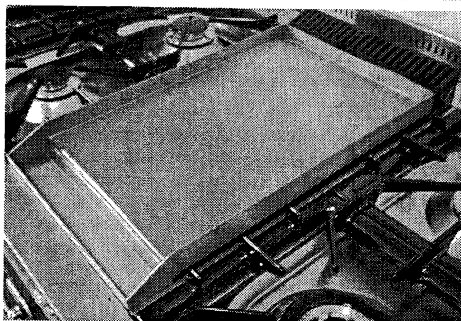


Fig. 1

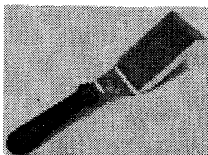


Fig. 2

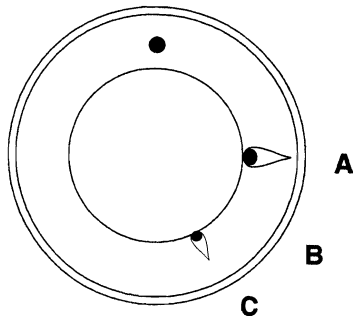


Fig. 3

A=MAX - B=MED - C=MIN

NL

WERKINGSTABEL (FIG. 3)

(uitsluitend richtwaarden na 10' voorverwarmen met de brander op de hoogste stand)

Stand van

de knop Bereidingswijze

- B eieren 2 minuten
 B in plakjes gesneden aubergines (0,5 cm dik) van 9 tot 13 minuten
 B in plakjes gesneden aardappelen van 5 tot 7 minuten
 B in plakjes gesneden courgettes van 3 tot 5 minuten
 B vis (circa 200 g zeebrasem) 15 minuten
 B hamburgers 10 minuten
 B runderbiefstuk 3 minuten
 A biefstuk van de rib (2 cm dik) 5 minuten

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE BAKPLAAT (FIG. 1)

Voordat u met het schoonmaken begint moet u het apparaat eerst van het elektriciteitsnet loskoppelen en het apparaat af laten koelen.

Maak de stalen plaat met een vochtige doek met water en een reinigingsmiddel schoon en maak de plaat daarna droog. Maak indien nodig gebruik van de platte spatel (fig. 2) om eventuele kookresten van het oppervlak te verwijderen.

De kleine zwart geëmailleerde schouw moet met een zachte doek met een sopje van lauw water en ammoniak schoongemaakt worden. Spoel hem na het schoonmaken na en maak hem droog.

PT

TABELA DE FUNCIONAMENTO (Fig. 3)

(valores indicativos, após 10' de pré-aquecimento com o queimador ao máximo)

Posição do

botão Tipo de cozedura

- B ovos em 2 minutos
 B beringelas cortadas em fatias (espessura 0,5 cm) de 9 a 13 minutos
 B batatas cortadas em fatias de 5 a 7 minutos
 B aboborinhas cortadas em fatias de 3 a 5 minutos
 B peixe (dourada de 200g aprox.) em 15 minutos
 B hambúrguer em 10 minutos
 B bife de boi em 3 minutos
 A "fiorentina" (bife de boi espessura 2 cm) em 5 minutos

LIMPEZA E CUIDADOS DO FRY-TOP (FIG. 1)

Antes de começar a limpeza, desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer.

Limpe a placa em aço com um trapo humedecido com água e detergente, a seguir seque. Se necessário, utilize a espátula chata (Fig. 2) para remover da superfície eventuais resíduos de cozedura.

A chaminé esmaltada EM preto é limpa com um pano macio embebido de uma solução de água morna e amoníaco. Após a limpeza, enxagúe e enxugue.



FUNKTIONSTABEL (FIG. 3)

(Vejledende værdier efter 10 min. opvarmning med gasblusset ved maks. temperatur)

Knappens

position Tilberedningstype

B Æg; 2 min.

B Aubergine-skiver (tykkelse 0,5 cm); 9-13 min.

B Kartoffel-skiver; 5-7 min.

B Squash-skiver; 3-5 min.

B Fisk (havbræsen ca. 200 g); 15 min.

B Hamburger; 10 min.

B Oksefilet; 3 min.

A Okse-steak (tykkelse 2 cm); 5 min.



TILLAGNINGSTABELL (FIG. 3)

(endast vägländande värden efter 10 minuters förvärmning med brännaren på max. temperatur)

Vredets

läge Typ av tillagning

B ägg: 2 minuter

B aubergine som har skurits i skivor (0,5 cm tjocklek): 9 till 13 minuter

B potatis som har skurits i skivor: 5 till 7 minuter

B squash som har skurits i skivor: 3 till 5 minuter

B fisk (havsbraxen på cirka 200 g): 15 minuter

B hamburgare: 10 minuter

B oxstek: 3 minuter

A biffstek (2 cm tjocklek): 5 minuter



ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

(Σχ. 3)

(οι τιμές είναι καθαρά ενδεικτικές, μετά από 10 λεπτά προθέρμανσης με τη φλόγα στη μέγιστη ένταση)

Θέση

διακόπτη Τύπος ψησίματος

B Αυγά: σε 2 λεπτά

B Μελιτζάνες κομμένες σε λεπτές φέτες (πάχος 0,5 χιλ.): από 9 έως 13 λεπτά

B Πατάτες κομμένες σε φιλές φέτες: από 5 έως 7 λεπτά

B Κολοκυθάκια κομμένα σε φιλές φέτες: από 3 έως 5 λεπτά

B Ψάρι (τσιπούρα περίπου 200 γρ.): σε 15 λεπτά

B Χάμπουργκερ: σε 10 λεπτά

B Μοσχαρίσια μπριζόλα: σε 10 λεπτά

A Μπριζόλα αλά φιορεντία (πάχος περίπου 2 εκ.): σε 5 λεπτά

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF BORDGRILL (FIG. 1)

Kobl strømmen fra apparatet og lad det afkøle inden rengøring.

Rengør stålpladen med en klud, som er fugtet med vand og rengøringsmiddel og tør efter. Anvend om nødvendigt den flade paletkniv (fig. 2) for at fjerne eventuelle fødevarerester fra overfladen.

Den emaljerede sorte bortledningskanal rengøres med en blød klud, som er fugtet med lunkent vand og ammoniak. Tør efter med en klud, der er opvredet med rent vand og tør pladen.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV FRY-TOP (FIG. 1)

Innan du börjar rengöringen ska du fränkoppla apparaten från elnätet och låta apparaten svalna.

Rengör stålplattan med en trasa som har doppats i vatten och diskmedel, och torka sedan torrt. Använd om det behövs den platta spateln (Fig. 2) för att ta bort eventuella matrester från ytan.

Den svartemaljerade rökkanalen rengörs med en mjuk trasa som har doppats i en lösning med ljummet vatten och såpa. Torka av med rent vatten och torka torrt efter rengöringen.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ FRY-TOP (ΣΧ. 1)

Προτού αρχίσετε τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει.

Καθαρίστε το ατσάλινο πλάτο με ένα πανί που έχετε μουσκέψει με νερό και υγρό καθαρισμού και, στη συνέχεια, στεγνώστε το. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα (βλ. Σχ. 2), για να αφαιρέσετε από την επιφάνεια τα υπολείμματα που έχουν ενδεχομένως κολλήσει.

Για τον καθαρισμό του μαύρου εμαγιέ καπνοδόχο, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί που έχετε μουσκέψει με ένα διάλυμα χλιαρού νερού και αμμωνίας. Μετά τον καθαρισμό ξεβγάλτε το και στεγνώστε το.

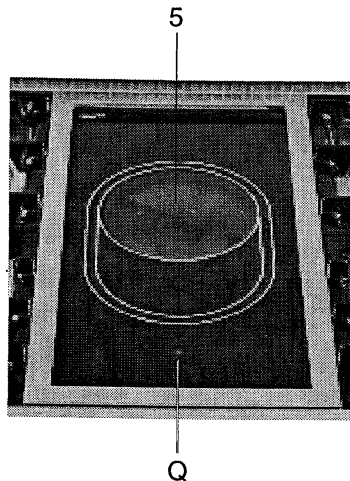


Fig. 1

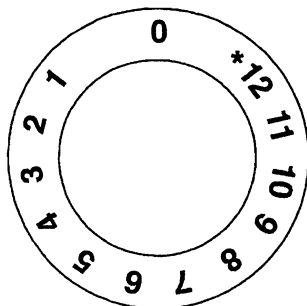


Fig. 2

NL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

De elektrische keramische kookplaat (5 – fig. 1) wordt bediend door een knop (fig. 2 – energieregelaar). Zodra het verwarmingselement aangaat gaat er een lampje branden. De bedieningsknop heeft een schaal van 0 tot 12. Stand 0 geeft aan dat de betreffende kookzone uit is. Stand 1 geeft aan dat de betreffende kookzone op het minimum vermogen staat terwijl stand 12 aangeeft dat de kookzone op het maximum vermogen staat.

De energieregelaar (fig. 2) bestuurt de kookzone met twee circuits (5 – fig. 1). Door de knop van stand 0 (uit) met de wijzers van de klok (naar rechts) op de gewenste stand te draaien (1-12) gaat het primaire gedeelte van de kookzone aan. Om ook het secundaire gedeelte van de kookzone aan te zetten moet u de knop op stand 12 zetten en de knop met de wijzers van de klok mee (naar rechts) voorbij stand 12 draaien totdat hij niet verder kan (* fig. 2). Nu zal ook het secundaire circuit ingeschakeld worden en is het mogelijk om het vermogen van 1 tot 12 te regelen (1= minimum, 12=maximum).

RESTWARMTE-INDICATIELAMPJE

Op de keramische kookplaat is een restwarmte-indicatielampje (Q – fig. 1) voorhanden. Dit lampje dient om de veiligheid van het apparaat te vergroten; als dit lampje namelijk gaat branden dan wordt u erop geattendeerd dat de kookzone nog erg heet is. Het restwarmte-indicatielampje blijft ook nadat de kookzone uitgeschakeld is branden om u erop te attenderen dat de kookzone nog heet is.

BELANGRIJK

De glaskeramische kookplaat houdt na gebruik de warmte nog lang vast. Laat kinderen dan ook niet in de buurt van de kookplaat komen en raak de plaat niet met uw handen aan. Het restwarmte-indicatielampje blijft branden totdat de kookplaat volledig afgekoeld is.

Indien de glaskeramische plaat barsten vertoont moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact halen en een officieel technisch servicecentrum bellen.

PT

COMO UTILIZAR A PLACA ELÉCTRICA

A placa eléctrica (5 Fig. 1) em vitrocerâmica é controlada por um botão (Fig. 2 – regulador de energia). Um indicador luminoso acende logo que se ligar o elemento aquecedor. O botão de controlo tem uma escala de 0 a 12. A posição 0 indica que a zona de cozedura correspondente está desligada. A posição 1 indica que a zona de cozedura correspondente está ao mínimo da potência enquanto a posição 12 indica que a zona de cozedura está ao máximo.

O regulador de energia (Fig. 2) comanda a zona de cozedura de dois circuitos (5 Fig. 1). Girando em sentido horário o botão da posição 0 (desligada) para a posição desejada (1-12), acende a parte primária da zona de cozedura. Para acender também a parte secundária, coloque o botão na posição 12 e rode-a ulteriormente além da posição 12 até ao fim de curso (* fig. 2) em sentido horário. Então também acende o circuito secundário e é possível regular a potência de 1 a 12 (1= mínimo, 12= máximo).

INDICADORES LUMINOSOS CALOR RESÍDUO

No plano em vitrocerâmica encontra-se um indicador luminoso de calor residuo (Q Fig. 1). A finalidade desse indicador é aumentar a segurança do aparelho, pois acende a indicar que a zona de cozedura ainda está muito quente. O indicador luminoso de calor residuo continua aceso até depois de desligada a zona de cozedura para assinalar que ainda está quente.

IMPORTANTE

Depois da utilização, o plano em vidro-cerâmica mantém o seu calor por um longo período de tempo. Não deixar crianças próximas do plano e não lhe apoiar as mãos. O indicador de calor residuo ficará aceso até que o plano não tenha arrefecido.

No caso em que o plano em vidro-cerâmica apresentasse fendas, desligar imediatamente o aparelho da rede de energia eléctrica e chamar um centro de assistência técnica autorizado.

DK

INSTRUKTIONER VEDRØRENDE BRUG AF EL-KOGEPLADE

Den keramiske el-kogeplade (5; fig. 1) styres ved hjælp af en knap (fig. 2; energiregulator). Når varmelegemet aktiveres, tændes samtidigt en kontrollampe. Kontrollknappen kan indstilles fra 0-12. Position 0 betyder, at den pågældende kogezone er slukket. Position 1 angiver, at kogezone er tændt ved min. effekt. Position 12 angiver derimod, at kogezone er tændt ved maks. effekt.

Energiregulatoren (fig. 2) kontrollerer kogezone med to varmelegemer (5; fig. 1). Når knappen drejes med uret fra position 0 (slukket) til den ønskede position (1-12), tændes det 1. varmelegeme (kogezone i halv størrelse). Ved at dreje knappen til position 12 og herefter yderligere med uret til endestoppet (* fig. 2), tændes også det 2. varmelegeme (kogezone i fuld størrelse). Når begge varmelegemer er tændt, er det muligt at indstille effekten fra 1-12 (1 = min.; 12 = maks.)

RESTVARMEINDIKATORER

Den keramiske kogeplade er forsynet med en restvarmeindikator (Q; fig. 1). Indikatorer har til formål at øge sikkerheden i forbindelse med brug af apparatet. Når indikatoren er tændt, betyder dette, at kogeplademe fortsat er varme. Indikatorer forbliver tændt efter slukning af kogezone for at gøre opmærksom på, at kogezone fortsat er varm.

VIGTIGT

Efter brug er den keramiske kogeplade varm i lang tid. Børn må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen. Anbring ikke hænderne i nærheden af kogepladen. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil kogepladen er afkølet. Hvis der er sprækker i den keramiske kogeplade, skal strømmen straks kobles fra apparatet. Ret henvendelse til et autoriseret servicecenter.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV ELPLATTAN

Elplattan (5 Fig. 1) av glaskeramik styrs med ett vrid (Fig. 2, effekregulator). Det tänds en signallampa så fort värmeelementet slås på. Vredet har en skala mellan 0 och 12. Läge 0 indikerar att motsvarande tillagningszon är avstängd. Läge 1 indikerar att motsvarande tillagningszon är på min. effekt medan läge 12 indikerar att tillagningszonen är på max. effekt.

Effekregulatorn (Fig. 2) styr tillagningszonen med två kretsar (5 Fig. 1). Vrid vredet medurs från läge 0 (avstängd) till önskat läge (1-12) för att slå på tillagningszonens primära del. Slå på även den sekundära delen genom att vrida vredet till läge 12 och sedan medurs förbi läge 12 till ändläget (* Fig. 2). Nu slås även den sekundära kretsen på och det går att ställa in effekten mellan 1 och 12 (1 = min., 12 = max.).

SIGNALLAMPOR FÖR RESTVÄRME

Det finns en signallampa för restvärme (Q Fig. 1) på glaskeramikhällen. Dess uppgift är att öka apparatens säkerhet. Den tänds för att signalera att tillagningszonen fortfarande är mycket varm. Signallampor för restvärme fortsätter att lysa även när tillagningszonen har stängts av för att signalera att den fortfarande är varm.

VIKTIGT

Glaskeramikhällen är varm länge efter det att den använts. Se till att inga barn befinner sig i närheten och rör inte vid hällen. Kontrollampen för eftervärme lyser tills hällen har svalnat. Om du upptäcker repor på glaskeramikhällen ska du omedelbart koppla bort apparaten från elnätet. Kontakta en auktoriserad teknisk serviceverkstad.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΛΑΤΟ

Το ηλεκτρικό κεραμικό πλάτο (σημ. 5, Σχ. 1) ελέγχεται με ένα διακόπτη (Σχ. 2, ρυθμιστής ενέργειας). Όταν ανάψετε το θερμαντικό στοιχείο, ανάβει και μία ενδεικτική λυχνία. Ο διακόπτης του πλάτο διαθέτει μία κλίμακα ρύθμισης από 0 έως 12. Όταν βρίσκεται στη θέση 0, η αντίστοιχη ζώνη ψήσιματος είναι σβηστή. Όταν βρίσκεται στη θέση 1, η αντίστοιχη ζώνη θερμαίνεται με τη μικρότερη δυνατή ένταση, ενώ αντίθετα, στη θέση 12 θερμαίνεται με τη μεγαλύτερη ένταση.

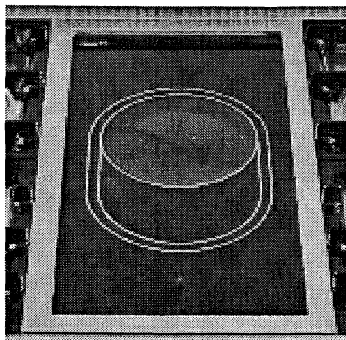
Ο ρυθμιστής ενέργειας (Σχ. 2) ελέγχει τη ζώνη ψήσιματος με δύο κυκλώματα (σημ. 5, Σχ. 1). Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιόστροφα, από τη θέση 0 (σβηστό) έως την επιθυμητή θέση (1-12), ανάβει το κύριο μέρος της ζώνης ψήσιματος. Για να ανάψετε και τη δευτερεύουσα ζώνη, γυρίστε το διακόπτη έως τη θέση 12 και συνεχίστε τη περιστροφή δεξιόστροφα (πέρα από τη θέση 12), μέχρι το τέλος της διαδρομής του (* Σχ. 2). Στο σημείο αυτό, ανάβει και το δευτερεύον κύκλωμα και έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε την ένταση της θερμότητας από 1 έως 12 (1 = ελάχιστη, 12 = μέγιστη).

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΛΥΧΝΙΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΛΑΤΟ

Πάνω στο κεραμικό πλάτο υπάρχει μία ενδεικτική λυχνία που υποδεικνύει ότι υπάρχει ακόμη ένα υπόλοιπο θερμότητας (σημ. Q, Σχ. 1). Ο σκοπός της είναι να προσφέρει μεγαλύτερη ασφάλεια για τη χρήση της συσκευής όταν είναι αναμμένη, σημαίνει ότι η ζώνη ψήσιματος είναι ακόμη πολύ ζεστή. Η λυχνία παραμένει αναμμένη και μετά από το σβήσιμο της ζώνης ψήσιματος, για να σας υπενθυμίσει ότι είναι ακόμη ζεστή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μετά τη χρήση των εστιών, αυτές παραμένουν ζεστές για πολλή ώρα. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάσουν τις εστιές και μην τις ακουμπάτε με τα χέρια. Ο δεικτής υπόλοιπου θερμότητας παραμένει αναμμένος μέχρι που να κρυώσει η εστία. Σε περίπτωση που στο πλάτο των κεραμικών εστιών παρουσιαστούν ρωγμές, διακόψτε αμέσως το ηλεκτρικό ρεύμα και απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας.



NL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

Als u één of meer kookzones gebruikt, blijft het overige oppervlak koud. Voor een doeltreffend gebruik en een zuinig energieverbruik is het verstandig om speciale pannen voor elektrisch koken op glaskeramische kookplaten te gebruiken.

De bodem van de pan moet dik en vlak zijn en de diameter ervan moet zoveel mogelijk hetzelfde zijn als de diameter van de cirkel van de kookzone (fig. 3). Het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan moeten schoon zijn.

A-Laat de kookplaat niet aanstaan als er geen pan op staat.

B-Maak de kookzones niet nat en zorg ervoor dat zij niet oververhit raken.

C-Vermijd temperatuurschommelingen op de glaskeramische kookplaat. Giet bijvoorbeeld geen koud water op de hete kookplaat.

D-Ga na dat de pan de kookzone helemaal bedekt en dat de pan goed in het midden van de kookzone staat.

E-De bodem van de pan moet vlak en droog zijn om minder energie te gebruiken en om ervoor te zorgen dat uw glaskeramische kookplaat in goede staat blijft.

F-Voorkom dat de handvatten van de pannen uitsteken omdat de pannen in dat geval per ongeluk om kunnen vallen.

G-Vergeet niet dat een kookzone ook nadat u de betreffende zone uitgeschakeld heeft nog lang warm blijft. Profiteer op handige wijze van deze eigenschap door de kookzone enkele minuten vóór het einde van de bereiding uit te schakelen. Dankzij de restwarmte die het glaskeramik opgebouwd heeft is het op die manier namelijk mogelijk om de bereiding af te maken zonder elektrische energie te gebruiken.

H-Het verdient de voorkeur niet op de glaskeramische kookplaat te koken met pannen die op gasbranders zijn gebruikt. Door de vlam van gasbranders wordt de bodem van de pan namelijk vervormd.

PT

COMO UTILIZAR A PLACA ELÉTRICA

Para uma utilização eficiente e um baixo consumo de energia é aconselhado de adoptar painelas apropriadas para a cozedura eléctrica em vidro-cerâmica.

O fundo da panela deve ser espesso e liso, o seu diâmetro, por quanto possível, deve ser semelhante àquele do círculo da zona de cozedura (fig. 3). A superfície do plano e o fundo da panela devem ser conservadas limpas.

A - Não deixar a placa ligada sem panela.

B - Não banhem ou sobreaqueçam as placas.

C - Evitar oscilações térmicas ao plano de vidro-cerâmica.

Por exemplo sobre o plano quente não deitem água fria.

D - Certifiqui-vos que a panela cubra toda a zona de cozedura e que esteja bem posicionada ao centro da própria zona.

E - O fundo das panelas deve ser plano e enxuto para utilizar menos energia e manter o vosso plano em vidro-cerâmica em bom estado.

F - Evitar de fazer emergir as pegas da panela porque poderiam ser entornadas acidentalmente.

G - Não se esqueçam que uma zona de cozedura fica quente por muito tempo, mesmo depois do seu apagamento. Explore de maneira inteligente esta característica desligando a zona de cozedura poucos minutos antes de terminar a cozedura. O calor residual que o vidro-cerâmica acumulou, permitirá assim de efectuar a cozedura até ao fim sem utilizar ulterior energia eléctrica.

H - É preferível não cozinhar no plano em vidro-cerâmica com panelas que foram utilizadas sobre queimadores a gás. De facto a chama deforma o fundo da panela.

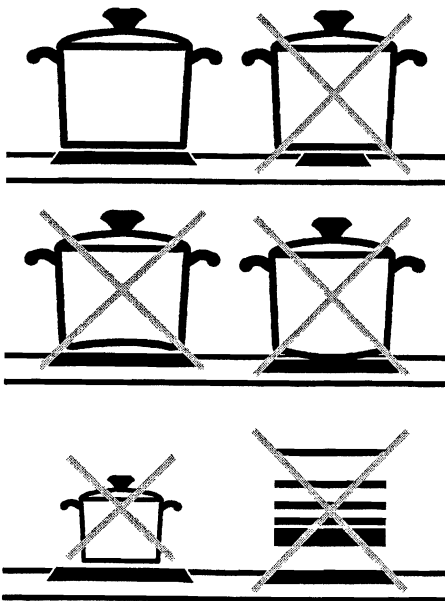


Fig. 3

DK**INSTRUKTIONER VEDRØRENDE
BRUG AF EL-KOGEPLADE**

For at opnå en effektiv udnyttelse af kogepladen og en reduktion af energiforbruget anbefales det at anvende gryder, der er fremstillet til brug på elektriske keramiske kogeplader. Grydens bund skal være tyk og flad, og diameteren skal om muligt svare til kogezonens diameter (fig. 3). Kogepladens overflade og grydens bund skal holdes rene.

A - Kogezoneen må ikke være tændt, såfremt der ikke er anbragt en gryde på kogezoneen.

B - Fugt eller overophed ikke kogezoneerne.

C - Undgå temperatursvingninger på den keramiske kogeplade. Hæld eksemplvis ikke koldt vand på en varm kogeplade.

D - Kontrollér, at gryden dækker hele kogezoneen, og at den er anbragt midt på kogezoneen.

E - Grydens bund skal være flad og tør. Herved opnås en reduktion af energiforbruget og den keramiske kogeplade fastholdes i god stand.

F - Anbring ikke gryden, således at håndtagene stikker ud over komfuret. Herved forhindres, at gryden ved et uheld falder ned fra komfuret.

G - Glem ikke, at kogezoneen er varm i lang tid efter slukning af kogezoneen. Dette kan udnyttes effektivt ved at slukke kogezoneen nogle få minutter inden afslutning af tilberedningen. På denne måde gør restvarmen i keramikken det muligt at afslutte tilberedningen uden yderligere energiforbrug.

H - Det frarådes at anvende gryder, der har været anvendt på gaskomfurer. Gasdysens flamme deformerer grydens bund.

SE**INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING AV ELPLATTAN**

För effektiv användning och låg energikonsumtion rekommenderas det att använda kokkärl som är avsedda för elspisar med glaskeramikhäll. Kokkärlets botten ska vara tjock och plan och ha en diameter som så långt som möjligt motsvarar värmezonen cirkel (fig. 3). Hällens yta och kokkärlets botten ska vara rena.

A - Ha aldrig värmezonen påslagen utan kokkärl.

B - Blöt inte ned och undvik att värmezonen överhettas.

C - Undvik plötsliga värmeomslag på glaskeramikhällen.

Häll t.ex. inte kallt vatten på varm häll.

D - Försäkra dig om att kokkärlat täcker hela värmezonen och att det är placerad på mitten av densamma.

E - Kokkärlets botten ska vara plan och torr för att förbruka mindre energi och bevara glaskeramikhällen i gott skick.

F - Se till att kokkärlats handtag inte sticker ut utanför hällen, eftersom kärlet då kan tippas omkull av en olyckshändelse.

G - Glöm inte att glaskeramikhällen är varm länge efter det att den stängts av. Utnyttja denna egenskap genom att stänga av värmezonen några minuter innan tillagningstiden är slut. Glaskeramikhällens eftervärme räcker för att avsluta tillagningen och på så sätt slösar du inte med energi.

H - Det är tillrådligt att inte använda kokkärl som använts på gasspis. Lågan deformerar nämligen kokkärlats botten.

GR**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΛΑΤΟ**

Για να χρησιμοποιείτε αποτελεσματικότερα τη συσκευή και για να κάνετε οικονομία στο ρεύμα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ειδικά για κεραμικές εστίες. Ο πάτος του σκεύους πρέπει να είναι επίπεδος και μεγάλου πάχους, και η διάμετρος του πρέπει να ταιριάζει όσο το δυνατόν περισσότερο με τους δακτυλίους των εστιών (σχ. 3). Η επιφάνεια των εστιών και ο πάτος του σκεύους πρέπει να διατηρούνται πάντοτε καθαρά.

A - Μην αφήνετε την εστία αναμμένη χωρίς σκεύος πάνω της.

B - Μη βρέχετε ή υπερθερμαίνετε τις εστίες.

Γ - Αποφεύγετε τις απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας των εστιών, π.χ., μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό πάνω σε μια ζεστή εστία.

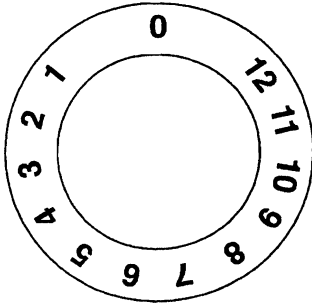
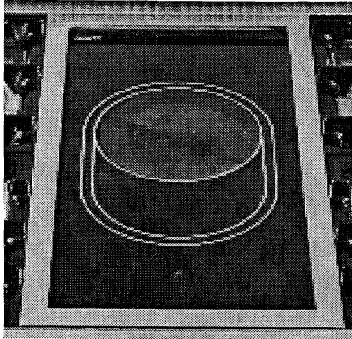
Δ - Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος καλύπτει όλη τη ζεστή ζώνη και ότι είναι τοποθετημένη σωστά, στο κέντρο της εστίας.

E - Ο πάτος των σκευών πρέπει να είναι επίπεδος και στεγνός, για να εξοικονομήτε ηλεκτρική ενέργεια και για να διατηρείται η επιφάνεια των εστιών σε καλή κατάσταση.

ΣΤ - Οι χειρολαβές των σκευών δεν πρέπει να προεξέχουν από την επιφάνεια των εστιών για να αποφευχθεί η ανατροπή τους.

Z - Μην ξεχνάτε ποτέ ότι οι εστίες παραμένουν ζεστές για πολύ ώρα μετά από το σβήσιμό τους. Εκμεταλλευτείτε έξυμνα αυτή την ιδιότητα, σβήνοντας την εστία μερικά λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος. Το υπόλοιπο της θερμότητας που έχει αποθηκευτεί, σας επιτρέπει να τελειώσετε το μαγείρεμα χωρίς να χρησιμοποιήσετε περισσότερη ενέργεια.

H - Θα ήταν καλό να μη χρησιμοποιείτε, πάνω στις κεραμικές εστίες, σκεύη που προηγούμενως χρησιμοποιήσατε πάνω σε εστίες αερίου, γιατί η φλόγα συνήθως παραμορφώνει τον πάτο των σκευών.



NL

WERKINGSTABEL

(uitsluitend richtgetallen)

stand van de

bedieningsknop soort bereiding

- 1-2.. boter, chocolade enz. smelten
- 3-4.. kleine hoeveelheden vloeistoffen warm maken, gerechten warm houden, sauzen klaarmaken
- 5-6.. vaste gerechten warm maken, diepvriesproducten ontdooien, omeletten van 2-3 eieren maken, fruit en groenten klaarmaken
- 7-8.. vlees en vis klaarmaken, groenten in saus klaarmaken, gerechten met water klaarmaken, jam maken
- 9-10 vlees of vis, biefstuk, lever, eieren bakken
- 11-12 grote hoeveelheden water aan de kook brengen, patat enz. bakken.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Door de platte vormgeving van de glaskeramische kookplaat is de kookplaat veel makkelijker schoon te maken dan de traditionele kookplaten. Maak de kookplaat op dezelfde manier schoon als het andere glaswerk, ramen enz. in uw huis. Gebruik eenvoudigweg een zachte en vochtige doek en droog de kookplaat daarna voorzichtig af. Om de kookplaat grondiger te reinigen kunt u een speciaalproduct gebruiken dat u bij een huishoudelijke zaak of een ijzerhandel kunt kopen. Gebruik in ieder geval geen schurende producten. Het routinematige schoonmaken moet gebeuren als de kookplaat volledig afgekoeld is.

Pas op dat u geen stoffen die suiker bevatten op de kookplaat laat vallen als de kookplaat in werking is. Als dit per ongeluk toch gebeurt dan moet u het betreffende verwarmingselement onmiddellijk uitschakelen en de kookplaat met warm water schoonmaken waarbij u uiterst voorzichtig moet zijn om u niet te branden.

PT

TABELA DE FUNCIONAMENTO

(valores puramente indicativos)

posição

botão tipo de cozedura

- 1-2.. derreter manteiga, chocolate, etc..
- 3-4.. aquecer pequenas quantidades de líquidos, manter os alimentos quentes, preparar os molhos.
- 5-6.. aquecer alimentos sólidos, descongelar os congelados, omeletas de 2-3 ovos, fruta e legumes.
- 7-8.. cozer carne e peixe, legumes em molhos, pratos com água, preparação de marmeladas.
- 9-10 assado de carne ou peixe, bifés, fígado, ovos.
- 11-12 ferver notáveis quantidades de água, fritar batatas etc.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A forma achatada do plano de vidro-cerâmica facilita consideravelmente a limpeza em relação aos planos tradicionais. Lavar o plano da mesma maneira que se lava um vidro da vossa casa. Utilizar simplesmente um pano macio e húmido, depois enxugar delicadamente. Para uma limpeza mais cuidadosa pode ser utilizado um produto adequado que se pode encontrar nas lojas de electrodomésticos e na loja de ferragens. Em todo o caso não utilizar produtos abrasivos. A limpeza de rotina deve ser efectuada com o plano frio.

Atenção a não deixar cair sobre o plano durante o funcionamento substâncias que contenham açúcar. Se isso acontecesse, desligar imediatamente a resistência correspondente e lavar utilizando água quente antes que o vidro arrefeça. Ao efectuar tal operação extraordinária de limpeza a quente prestar muita atenção de maneira a não sofrer queimaduras.



TABEL OVER FUNKTIONER

(vejledende værdier)

position

- knap** tilberedningstype
- 1-2..... smeltning af smør, chokolade osv.
- 3-4..... opvarmning af mindre mængder væske, til at holde fødevarer varme, til tilberedning af sovs
- 5-6..... opvarmning af faste fødevarer, optøring af frose fødevarer, omeletter af 2-3 æg, frugt og bægfrugter
- 7-8..... tilberedning af kød og fisk, bægfrugter i sovs, retter med vand, tilberedning af marmelade
- 9-10..... steg eller fisk, bøffer, lever, æg
- 11-12..... kogning af større mængder vand, stegning af kartofler osv.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Den keramiske kogeplades form forenkler rengøringen i forhold til rengøring af traditionelle kogeplader. Rengør kogepladen på samme måde som i forbindelse med rengøring af alle andre former for glas. Anvend blot en blød og fugtig klud. Efter herefter kogepladen forsigtigt. Ved en mere grundig rengøring af kogepladen anvendes et specialprodukt til keramiske kogeplader, der fås forretninger med hvidevarer eller hos isenkræmmere. Anvend under ingen omstændigheder produkter med slibende egenskaber. Den almindelige rengøring skal udføres, når kogepladen er afkølet.

Undgå, at sukkerholdige væsker falder ned på kogepladen, når den er varm. Hvis dette sker, skal den pågældende kogezone straks slukkes. Rengør med varmt vand, inden kogezone afkøles. I forbindelse med udførelse af denne form for rengøring, mens kogezone er varm, skal du udvise stor forsigtighed, således at du ikke brænder dig.



FUNKTIONSTABELL

(værdena är endast vägledande)

knapens

- läge** typ av tillagning
- 1 - 2..... smälta smör, choklad osv.
- 3 - 4..... värma små mängder vätska, hålla maten varm, reda såser
- 5 - 6..... värma fast föda, tina djupfryst mat, göra omelett på 2-3 ägg, tillaga frukt och grönsaker.
- 7 - 8..... tillaga kött och fisk, grönsaker i sås, rätter som ska kokas, sylt.
- 9 - 10 tillaga stek av kött eller fisk, steka bifvar, lever och ägg.
- 11 - 12 koka stora mängder vatten, fritera potatis osv.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Glaskeramikhällens plana yta gör rengöringen avsevärt lättare jämfört med de traditionella hällarna. Rengör hällen på samma sätt som du rengör dina fönster. Använd helt enkelt en mjuk och fuktig trasa och torka sedan av försiktigt. För en mer grundlig rengöring ska ett lämpligt rengöringsmedel som finns i handeln användas. Använd aldrig rengöringsmedel med slipverkan. Ordinarie rengöring ska utföras när hällen är kall.

Var noga med att inga ämnen som innehåller socker droppar på hällen under funktion. Om så sker ska du omedelbart stänga av den berörda värmezonen och rengöra med varmt vatten innan glaskeramikhällen svalnar. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig vid rengöring av varm glaskeramikhäll.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

(οι τιμές είναι καθαρά ενδεικτικές)

Θέση

- κουπιού** Είδος μαγειρέματος
- 1 - 2..... Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, κ.λ.π.
- 3 - 4..... Ζέσταμα μικρών ποσοτήτων υγρού, διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφών, μαγείρεμα σαλτών.
- 5 - 6..... Ζέσταμα στερεών τροφών, απόψυξη κατεψυγμένων, ομελέτες 2-3 αυγών, φρούτα και όσπρια.
- 7 - 8..... Μαγείρεμα κρεάτος και ψαριού, όσπρια σε σάλτσα, Ζουμερά φαγητά, παρασκευή μαρμελάδας.
- 9 - 10 Ψητό κρέας ή ψάρι, μπριζόλες, συκωτάκια, αυγά.
- 11 - 12 Βράσιμο μεγάλων ποσοτήτων νερού, τηγάνισμα πατατών, κ.λ.π.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Το πλατό των κεραμικών εστιών είναι εντελώς επίπεδο και αυτό διευκολύνει σημαντικά τον καθαρισμό του σε σχέση με τα παραδοσιακά πλατό. Καθαρίστε τις εστίες ακριβώς όπως καθαρίζετε τα τζάμια του σπιτιού σας. Χρησιμοποιήστε απλά ένα μαλακό και υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τις εστίες με προσοχή. Για έναν καλύτερο καθαρισμό των εστιών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό προϊόν που μπορείτε να το βρείτε στα καταστήματα οικιακών συσκευών και σε άλλα ειδικά καταστήματα. Δεν πρέπει πάντως να χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά υλικά. Ο καθημερινός καθαρισμός των εστιών πρέπει να γίνεται όταν οι αυτές είναι κρύες.

Προσέξτε ιδιαίτερα να μη ρίξετε πάνω στις εστίες ουσίες που περιέχουν ζάχαρη όταν αυτές είναι σε λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, σβήστε αμέσως την εστία και καθαρίστε και καθαρίστε με ζεστό νερό πριν να κρυσώσει το γυαλί. Σ' αυτές τις έκτακτες περιπτώσεις καθαρισμού, ενώ η εστία είναι ακόμη ζεστή, προσέξτε ιδιαίτερα να μην υποστείτε εγκαύματα.

(NL)

SCHOONMAAK

Maak de kookplaat schoon nadat hij koud is geworden. De r.u.s.delen en de gelakte delen moeten schoongemaakt worden met lauwwater en met een niet bijtend vloeibaar reinigingsmiddel; daarna met een zachte doek afdrogen. Gebruik nooit staalwol of reinigingsmiddelen met bijtende stoffen. De glans van staal, messing, koper wordt behouden door zo nu en dan "polish", "sidol" of andere gelijksoortige producten te gebruiken. Het bedieningspaneel en alle aluminiumonderdelen moeten uitsluitend met alcohol of met ontvettende middelen schoongemaakt worden. Op de vlakken MAT/GRAFIET gebruik nooit citroen. Maak verder regelmatig de kopjes en de vlamverdelers schoon en haal het vuil weg uit de verstopte gaten.

BELANGRIJK: Controleer regelmatig of de aansluitingsbuis van het gas in goede staat is en vervang hem zodra het nodig is.

BELANGRIJK: het is erg belangrijk de messing vlamverdelers (d, fig. 1) goed te plaatsen. U moet ervoor zorgen dat de tand (e, fig. 1) van de vlamverdelers precies in de inkeping (b, fig. 1) van de aluminiumkom (a, fig. 1) valt. Om de vlamverdelers (c) altijd als nieuw te houden adviseren wij u deze eraf te halen als u de brander aansteekt.

BELANGRIJK: deze aanwijzingen hebben betrekking op de verschillende modellen van de apparaten. Let op dat u precies weet welk model u aangeschaft heeft (zie het typeplaatje).

ONDERHOUD

Raadpleeg de servicedienst en laat het beschadigd onderdeel vervangen.

Laat het apparaat tenminste een keer per jaar controleren door de service-dienst.

GARANTIE

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid van zich af bij directe of indirecte schade veroorzaakt door slechte installatie, onregelmatigheden, slecht onderhoud of onjuist gebruik.

(PT)

LIMPEZA

Limpar o plano de cozedura só quando arrefecido. As partes inox e envernizadas devem ser limpas com água morna e detergente líquido não corrosivo e em seguida enxugar com um pano macio. Nunca usar palhas metálicas ou detergentes que tenham substâncias escoriáveis. O brilho do aço, latão, ou ferro, vem mantido passando-lhe periodicamente produtos adequados para este tipo de metais. Os "botões" para acender o forno e todas as partes em alumínio devem ser limpas só com álcool ou produtos desengordurantes. Nos planos MAT/GRAFITO não usar limão. Limpar também com uma certa frequência as xícaras e reparte-chamas, fazendo atenção em tirar o sujo dos furos entupidos.

IMPORTANTE: verificar periodicamente o bom estado do tubo do gás e substituí-lo quando apresenta alguma anomalia.

IMPORTANTE: é muito importante posicionar correctamente o espalhador em latão (d, fig. 1). Para isso, faça com que o dente (e, fig. 1) do espalhador coincida com a fenda (b, fig. 1) da taça em alumínio (a, fig. 1). Para manter como novas as coberturas dos espalhadores (e), aconselhamos a retirá-las antes de acender a chama.

IMPORTANTE: estas advertências são relativas a vários modelos de aparelhos. Preste atenção em reconhecer correctamente o aparelho que possui (veja a plaqueta com as características).

MANUTENÇÃO

É necessário chamar o serviço de assistência e fazer substituir a peça estragada.

Aconselha-se também de fazer controlar o aparelho da parte do serviço de assistência, uma vez por ano aproximadamente.

GARANTIA

A casa construtora declina todas as responsabilidades em caso de estragos directos ou indirectos atribuídos a uma instalação incorrecta, a alterações, e à má manutenção ou ao uso incorrecto.

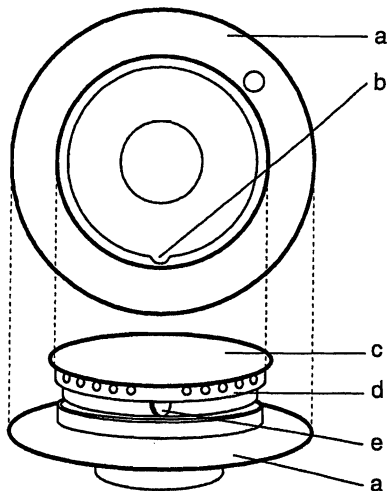


Fig. 1

DK

RENGOERING

Rengøer kun kogepladerne, naar de er kolde. De emaljerede og malede dele skal rengøeres med lukket vand og flydende sæbe, som ikke ætser, og derefter tørrer med en blød klud. Brug aldrig ståluld eller rengøringsmidler som indeholder slibende bestanddele. Staalets, messingets og kobberets skær holdes ved ved jævn mellemrum af påføere enten "polish", "sido!" eller andre lignende produkter. Kommandopanelet og alle delene i aluminium maa kun rengøeres med alkohol eller affedende produkter. Brug ikke citron til at rengøere de mat, grafitte overflader. Rengøer desuden med jævne mellemrum de smaa kopper og flammefordelerne og soerg for at snavs fjernes fra hullerne, hvor det maatte have sat sig fast.

VIGTIGT! Undersøeg iovrigt periodisk gastslutningsroerets stand og erstat det med det samme i tilfaelde af uregelmæssigheder.

VIGTIGT! Det er meget vigtigt, at blusfordeleren af messing er korrekt anbragt (d, fig. 1). Blusfordelerens tap (e, fig. 1) skal derfor gå i indgreb med hullet (h, fig. 1) i aluminiumskoppen (a, fig. 1). Blusfordelerens dæksler (c) bibeholdes som nye i mange år, hvis de aftages, inden blusset tændes.

VIGTIGT! disse vejledninger refererer til forskellige modeller af apparater. Sørg for at følge den vejledning, som følger deres model (se typeskiltet).

VEDLIGEHOLDELSE

Det er noedvendigt at tilkalde assistance centeret og lade den beskadigede del erstatte.

Det er desuden tilraadeligt, at lade apparatet kontrollere af assistance-centeret ca. en gang aarligt.

GARANTI

Fabrikanten fratager sig ethvert ansvar i tilfaelde af direkte eller indirekte skader, forarsaget af ukorrekt installation, forandring, daarlige vedligeholdelse eller ukorrekt brug.

SE

RENGÖRING

Rengör hällen först när den har svalnat. Rostfria och lackerade delar ska rengöras med ljummet vatten och flytande mildt rengöringsmedel. Torka därefter med en torr trasa. Använd aldrig stålull eller rengöringsmedel som innehåller slipande ämnen. Upprätthåll glansen hos det rostfria stålet, mässingen och kopparn genom att regelbundet gå över med "polish", "sido!" eller andra liknande produkter. Manöverpanelen och samtliga aluminiumdelar ska enbart rengöras med syror eller avfettningsprodukter. Använd inte citron på hållar MAT/ GRAFIT. Rengör även kopparna och lågdelarna med jämna mellanrum. Se till att ta bort smutsen från de tilltäckta hålen.

VIKTIGT: Kontrollera regelbundet att gasledningen är i bra skick och byt ut den så fort det blir något fel på den.

VIKTIGT: det är mycket viktigt att korrekt ställa in lågans fördelare av mässing (d, fig. 1). Gör så att lågans fördelartand (e, fig. 1) sammanfaller med hålet (h, fig. 1) i aluminiumkoppen (a, fig. 1). För att lågans fördelarskydd (c) alltid ska vara som nya, rekommenderas det att ta bort dem innan lågan tänds.

VIKTIGT: dessa varningar hänvisar till flera olika modeller av utrustningar. Var noggrann med att kontrollera vilken modell du äger (se märkplåten).

UNDERHÅLL

Du måste ringa efter service och få den skadade delen utbytt, om någon del är trasig.

Det rekommenderas dessutom att låta en serviceverkstad titta över utrustningen cirka en gång om året.

GARANTI

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar vid direkta eller indirekta skador som uppstår på grund av en felaktig installation, ändringar, dåligt utförd underhåll eller felaktig användning.

GR

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Καθαρίστε το επίπεδο ψησίματος μονάχα όταν έχει κρυώσει. Τα ανοξείδωτα και λουστραρισμένα μέρη πρέπει να καθαρίζονται με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό υγρό που δεν διαβρώνει και κατόπιν να το στεγνώνονται με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα ή απορρυπαντικά που περιέχουν ουσίες που καταλύουν. Η λαμπερότητα του ατσάλιου, ορείχαλκου, χαλκού συντηρείται περτώντας τακτικά με πολισή ή με άλλα προϊόντα. Το ταπλό και όλα τα μέρη από αλουμίνιο πρέπει να καθαρίζονται μόνο με οινόπνευμα ή με προϊόντα που αφαιρούν το λίπος. Στα επίπεδα MAT-ΓΡΑΦΙΤΕ μη χρησιμοποιείτε λεμόνι. Καθαρίζετε επίσης με μια ορισμένη συχνότητα τις φίλτσάνες, ρυθμιστή φλόγας φροντίζοντας να αφαιρείτε τη βρωμιά από τις σπές που έχουν βράξει.

Σημαντικό: ελέγχετε τακτικά την καλή κατάσταση του σωλήνα σύνδεσης αερίου και να τον αλλάξετε αμέσως μόλις παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Τοποθετήστε στη σωστή του θέση το ορειχάλικο (μπροστίτζινο) φλόγιστρο (d, Fig.1). Για να έρθει στη σωστή του θέση πρέπει να φέρετε την προεξοχή (e, Fig.1) να μπει στην υποδοχή (b, Fig.1) που υπάρχει πάνω στην αλουμινένια έδρα (τασάκι) (a, Fig.1). Για να παραμείνουν τα καλύμματα των φλόγιστρων (c) πάντοτε καθαρά, σαν καινούργια, σας συνιστούμε να τα βγάξετε προτού ανάψετε τη φλόγα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πληροφορίες αυτές αφορούν πολλούς τύπους συσκευιών. Πρέπει να γνωρίζετε με σιγουριά, ποιος είναι ο τύπος της συσκευής που εσείς έχετε στη διάθεσή σας (συμβουλευτείτε την πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών). Στη συνέχεια, περιγράφονται, διαδοχικά, οι διάφορες λειτουργίες της συσκευής.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

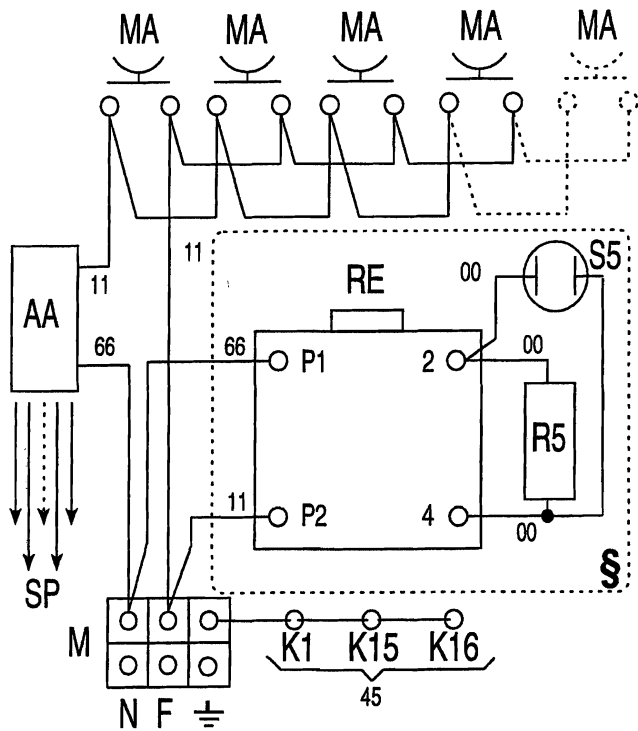
Είναι αναγκαίο να καλείτε το υπεύθυνο προσωπικό και αλλάξετε το κομμάτι που είναι χαλασμένο. Συμβουλευόμαστε επίσης να ελέγχετε την συσκευή διαμέσου του υπεύθυνου προσωπικού μια φορά τον χρόνο περίπου.

ΕΓΓΥΗΣΗ

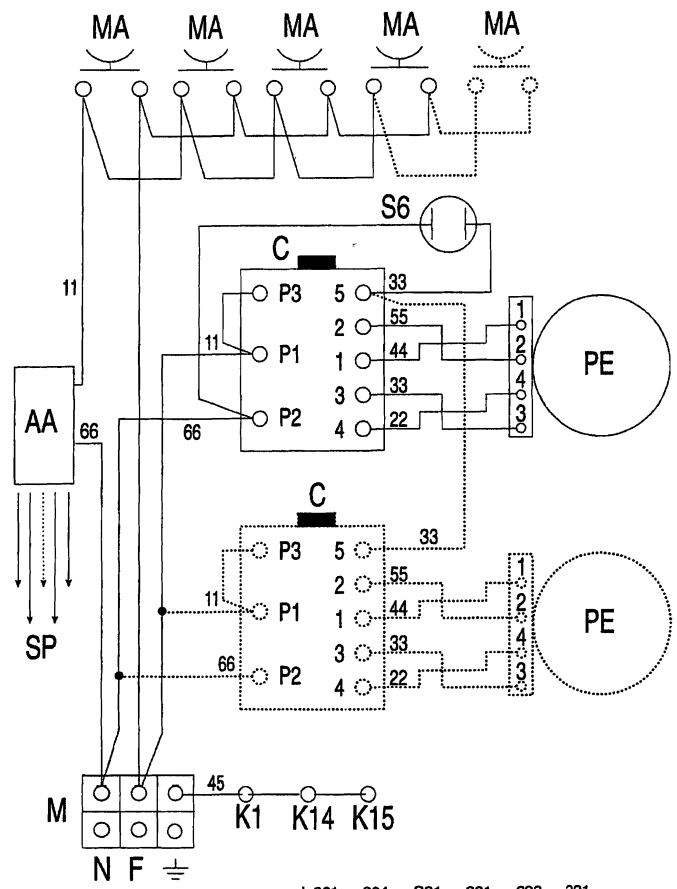
Ο οικος κατασκευής δεν φέρει καμμία ευθύνη στην περίπτωση που η βλάβη άμεσα ή έμμεσα οφείλεται στη μη σωστή εγκατάσταση, σε μεταβολές στην κακή συντήρηση ή στη μη σωστή χρήση.

Elektrische schema's / Esquemas eléctricos / Elektriske skemaer / Elscheman / Συνδεσμολογία

LEGENDE	LEGENDAS	TEGNFORKLARING	TECKENFÖRKLARING	ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ
00 Zwart	Preto	Sort	Svart	Μαύρο
11 Bruin	Castanho	Brun	Brun	Καφέ
22 Rood	Vermelho	Rød	Röd	Κόκκινο
33 Wit	Branco	Hvid	Vit	Λευκό
44 Geel	Amarelo	Gul	Gul	Κίτρινο
45 Geel-groen	Amarelo-Verde	Gul-grøn	Gul-grön	Κίτρινοπράσινο
55 Grijs	Cinzeno	Grå	Grå	Γκρι
66 Blauw	Azul	Blå	Blå	Μπλε
AA Ontstekingstransformator	Transformador ignição	Transformator for tænding	Transformator för tändning	Μετασχηματιστής ανάμματος
C Schakelaar	Comutador	Omskifter	Omkopplare	Κομιτατέρ
F Fase	Fase	Fase	Fas	Φάση
K1 Aarddraad klemmenstrook	Cabo terra quadro de terminais	Jordledning til klembræt	Jordledning för kopplingsplint	Καλώδιο γείωσης κλέμας
K10 Aarddraad schakelaar	Cabo terra comutador	Jordledning til omskifter	Jordledning för omkopplare	Καλώδιο γείωσης κομιτατέρ
K14 Aarddraad elektrische kookplaat	Cabo terra placa eléctrica	Jordledning til elektrisk kogeplade	Jordledning för elplatta	" γείωσης ηλεκτρικής πλάκας
K15 Aarddraad frame	Cabo terra armação	Jordledning til ramme	Jordledning för stomme	" γείωσης σκελετού
K16 Aarddraad barbecue-element	Cabo terra resistência barbecue	Jordledning til barbecue-element	Jordledning för barbecue-element	" " αντίστασης μάρμπεκιου
M Klemmenstrook	Quadro de terminais	Klembræt	Kopplingsplint	Κλέμα
MA Ontstekingsmicroschakelaar	Micro ignição	Mikroafbryder til tænding	Mikrobrytare för tändning	Μικροδιακόπτης ανάμματος
N Nul	Neutro	Neutral	Nolla	Ουδέτερο
PE Elektrische kookplaat	Placa eléctrica	Elektrisk kogeplade	Elplatta	Ηλεκτρική πλάκα
R5 Barbecue-element	Resistência barbecue	Barbecue-element	Barbecue-element	Αντίσταση μάρμπεκιου
RE Energieregelaar	Regulador energia	Energjustering	Energjustering	Ρυθμιστής ηλεκτρ. ενέργειας
S2 Ovencontrolelampje	Luz de aviso rede	Kontrollampe net	Kontrollampa, nät	Λαμπάκι παρουσίας ρεύματος
S5 Barbecuecontrolelampje	Luz de aviso barbecue	Kontrollampe barbecue	Kontrollampa, barbecue	Λαμπάκι μάρμπεκιου
S6 Controlelampje elektrische kookplaat	Luz de aviso placa eléctrica	Kontrollampe elektrisk kogeplade	Kontrollampa, elplatta	Λαμπάκι ηλεκτρικής πλάκας
S8 Restwarmte-indicatielampje	Luz de aviso calor residuo	Restvarmeindikator	Kontrollampa för eftervärme	Δείκτης υπόλοιπου θερμότητας
SP Ontstekingsbougje	Vela ignição	Tændingsanordning	Tändanordning	Σπινθηριστής
TS Veiligheidsthermostaat	Termôstato de segurança	Sikkerhedstermostat	Säkerhetstermostat	Θερμοστάτης ασφαλείας



§ Barbecue



mod. 361..., 364..., S31..., 381..., 392..., 391...

