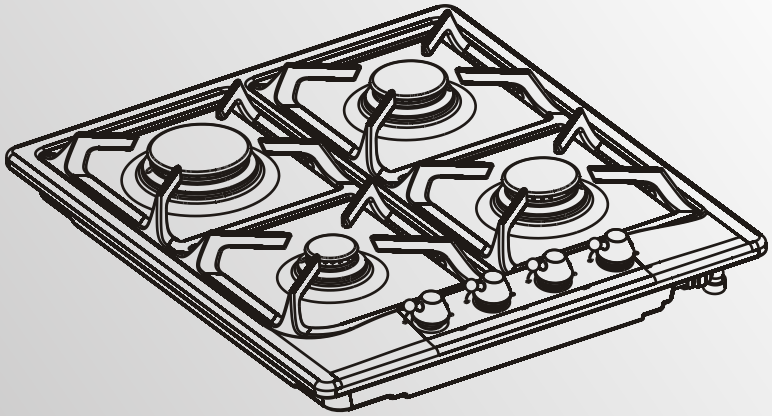
# ROSIÈRES

**TABLES DE CUISSON**
NOTICE D'EMPLOI — **FR**

**HOBS**
USER INSTRUCTIONS — **GB**



USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

## SOMMAIRE FR


**1. Installation** ..... **05**
1.1 Encastrement ..... 05
1.2. Caractéristiques requises ..... 05
2.1. Raccordement électrique ..... 05
2.2. Raccordement gaz ..... 05
2.3. Adapter la table à différents types de gaz ..... 06
2.4. Réglage du ralenti ..... 06
**3. Utilisation de la Table** ..... **06**
3.1. Utilisation du brûleur gaz ..... 06
3.2. Utilisation des plaques électriques ..... 06
**4. Maintenance et Entretien** ..... **07**
**5. Assistance Technique** ..... **07**
**6. Protection De L'environnement** ..... **07**


## CONTENT GB - IE


**1. Instructions For The Installer** ..... **08**
1.1. Bulding In ..... 08
1.2. Suitable Location ..... 08
**2. Electrical Connection (For U.K. Only)** ..... **08**
2.1. Electrical Connection ..... 08
2.2. Gas Connection (For U.K. Only) ..... 08
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas ..... 09
2.4. Regulating The Minimum Flame ..... 09
**3. Use Of Hob - User Instructions** ..... **09**
3.1. Using The Gas Burner ..... 09
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates ..... 09
**4. Maintenance and Cleaning** ..... **10**
**5. Aftercare** ..... **10**
**6. Protection Of The Environment** ..... **10**

**Gaz Type Tables** ..... **11-12-13**

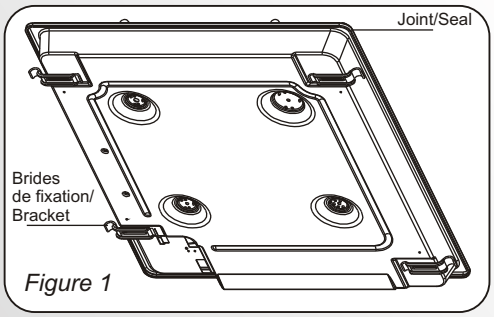


Figure 1

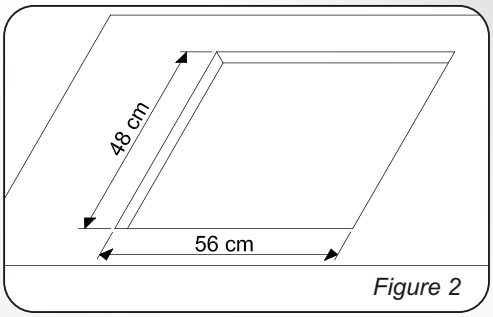


Figure 2

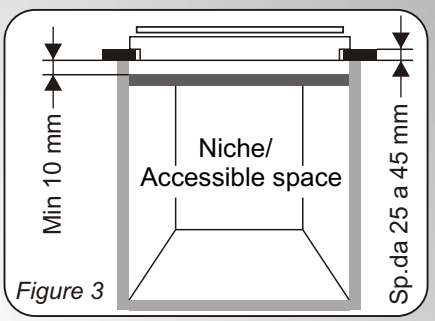


Figure 3

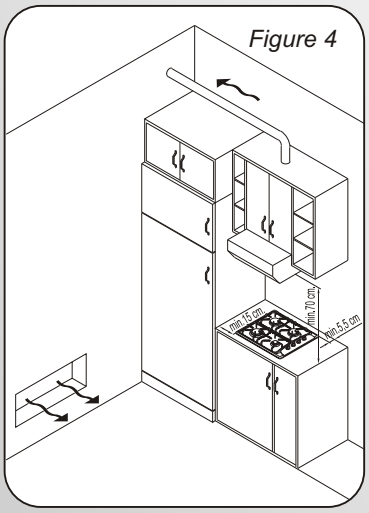


Figure 4

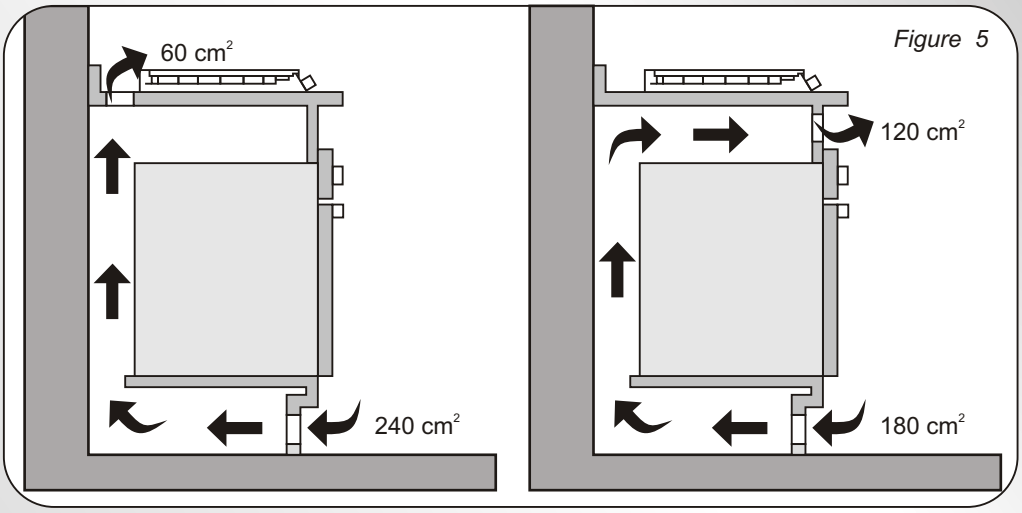
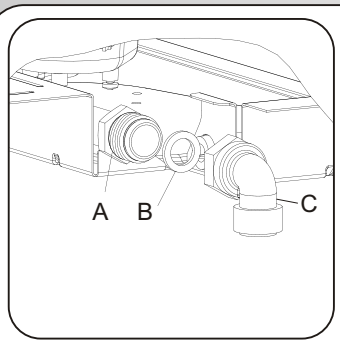
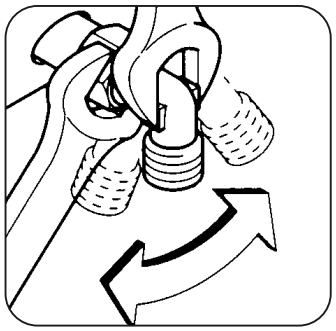
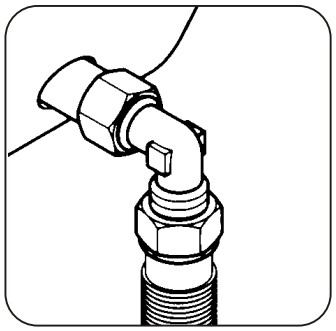


Figure 5




Figure 6

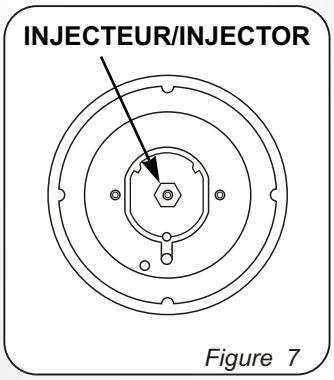


Figure 7

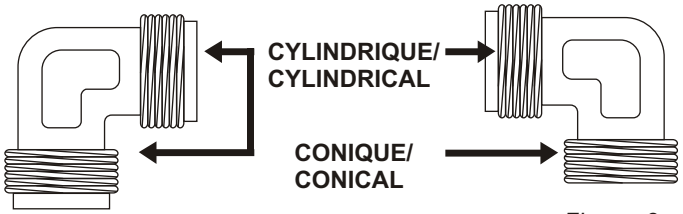
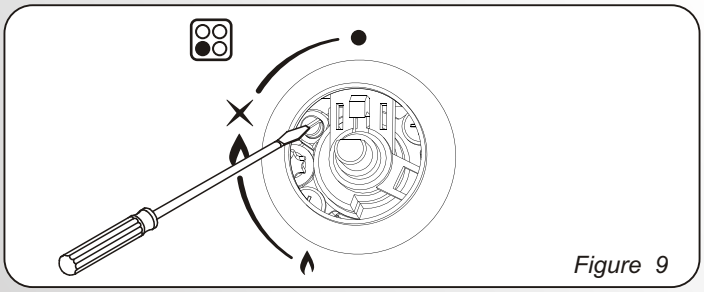


Figure 8


Figure 9

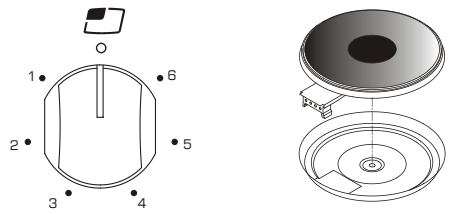




Figure 10

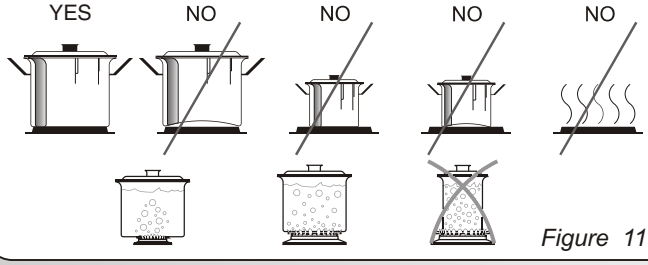


Figure 11

# 1. INSTALLATION

**La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.**

## 1.1. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.
Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le *schéma 2*.
Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (*voir schéma 4*); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 5,5 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (*voir schéma 4*).
Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (*schéma 3*).
**Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (*schéma 1*).**

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.
Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.
La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm² et placées comme indiqué sur le *schéma 5*.

## 1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

Un appareil de cuisson alimenté par le gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. Pour cette raison, veuillez assurer la bonne ventilation de la pièce en gardant des courants d'air ou en installant une hotte.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.
S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.
La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

## 2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.**
Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'appareil, pour s'assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.
Avant le branchement, vérifier le raccordement de mise à la terre.
**Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.**
Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.
La prise devrait toujours être accessible.
Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'approvisionnement en électricité, un disjoncteur doit être installé.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.
Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.
La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.
Veuillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type l'H05RR F, H05VV-F, F-H05V2V2.




## 2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Tous les travaux d'installation doivent être effectués avec l'électricité déconnectée.

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installatop, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation.

Pour le gaz liquide (bouteille de gaz), utiliser des régulateurs de pression conformes aux normes en vigueur.

N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Pour certains modèles un lien conique est fourni pour l'installation de l'appareil, dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; sur le schéma 8, il est indiqué comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindre du lien doit être connectée à la table.

Lorsque vous connectez la table de cuisson à l'alimentation du gaz via l'utilisation de tuyaux flexibles, veuillez faire en sorte que la distance maximum couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres.

Pour éviter tout dommage potentiel à la table de cuisson, veuillez effectuer l'installation suivant les indications du schéma 6.

1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence : A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle
B: ½ Obturation
C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique
2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.
3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionnement en gaz à l'aide tuyau rigide ou en acier flexible.

**IMPORTANT: effectuer une dernière vérification pour détecter les fuites sur les raccords de tuyauterie en utilisant une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme. Aussi, assurez vous que le tuyau flexible ne peut pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble de cuisine (par exemple un tiroir) et qu'il ne se trouve pas à un endroit où il pourrait être endommagé.**

**Attention**: Si vous sentez des émanations de gaz en provenance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez directement une personne qualifiée. Ne cherchez pas une fuite à l'aide d'une flamme.

## 2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, veuillez exécuter les instructions suivantes:
• Enlever les grilles, chapeaux et corps de brûleurs.
• Insérez une clé à pipe (7 mm) dans le support du brûleur (*schéma 7*).
• Dévisser le/les injecteurs et le/les remplacer par un/des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (voir le type de gaz préconisé sur la table).
• Visser le/les injecteurs à fond.
• Régler la bague d'air.
• Replacer les corps de brûleurs, le chapeau de brûleur et les grilles.

## 2.4. REGLAGE DU RALENTI

Après l'allumage du brûleur, tourner la manette de commande au réglage minimum, puis la retirer (elle peut facilement être enlevée par une légère pression).
En utilisant un petit tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.
Lorsque l'appareil est raccordé au gaz butane/propane (gaz en bouteille), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

Lorsque vous avez effectué le réglage du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

## 3. UTILISATION DE LA TABLE

Cet appareil ne doit être utilisé que pour des fins pour lesquelles il est destiné : la cuisson domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme abusive et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout dommage ou perte découlant d'une utilisation abusive.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## 3.1. UTILISATION DU BRÛLEUR GAZ

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-gaz, allumette, briquet etc…) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.
Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.
Pour les appareils équipés d'allumage électronique, effectuer les opérations suivantes:
• Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage.
• Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage.
Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.
Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.
Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répéter l'opération.
Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'alimentation du gaz si la flamme est accidentellement éteinte), l'allumage du brûleur s'effectue comme décrit ci-dessus, mais en prenant soin de garder la manette de commande enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme soit allumée.

**ATTENTION :** Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

**CONSEIL**
Pour de meilleurs résultats, la taille de casseroles à fond plat doit correspondre à la taille des brûleurs comme suit :

| | Type de brûleurs | Ø casserole (cm) |
|---|---|---|
| **A** | Brûleur auxiliaire | 12 - 18 |
| **SR** | Brûleur semi-rapide | 18 - 24 |
| **R** | Brûleur rapide | 24 - 26 |

*Table A*

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole. Les récipients à fond concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

**ATTENTION: Si un brûleur est accidentellement éteint, tournez le bouton vers la position fermée et ne pas tenter de relancer pendant au moins 1 minute.**

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.
**Cette opération ne doit être réalisée que par un technicien agréé.**

## 3.2. UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Placer la manette sur la position voulue pour régler la température de la plaque électrique. Le voyant lumineux s'allume et la plaque chauffante électrique commence à chauffer.
A la fin de la cuisson placer la manette sur la position "0" pour éteindre la plaque électrique (Schéma 10).
Ne laisser jamais allumer la plaque électrique sans un récipient dessus. Le diamètre et la forme du fond du récipient utilisé a une très grande importance. Le fond du récipient doit être plat et son diamètre ne doit pas être supérieur à 14 cm. Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.
Pour nettoyer les plaques électriques utiliser un chiffon humide et du détergent à vaisselle. N'essayer jamais d'enlever les résidus carbonisés en grattant sur les plaques chauffantes à l'aide d'un couteau ou autres instruments aigus et durs. Après le nettoyage des plaques électriques, les laisser allumées pendant quelques minutes pour les faire sécher.
Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

| Position | Puissance (Watt) | Puissance (Watt) | Remarques |
|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | Fermée |
| 1 | 100 W | 135 W | Réchauffage |
| 2 | 180 W | 220 W | Cuisson à basse température |
| 3 | 250 W | 300 W | Cuisson à basse température |
| 4 | 500 W | 850 W | Cuisson légumes, poissons, Ebullition |
| 5 | 750 W | 1150 W | Cuisson, Saisie, Ebullition |
| 6 | 1000 W | 1500 W | Cuisson, Saisie, Ebullition |

***La conformité des récipients de cuisson (Schéma 11)***
N'oubliez pas que des récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus larges.
Des grands récipients permettent une cuisson plus rapide par rapport aux récipients ayant des petites surfaces de chauffe.
Utiliser toujours des récipients qui sont conformes aux quantités des plats à cuire. Pour que les aliments ne se débordent pas, surtout pour la cuisson des plats relativement liquides, n'utilisez pas des petits récipients. En cas d'utilisation des grands récipients pour les plats dont leurs cuissons sont rapides, la sauce du plat restera collée au récipient et quand vous le transférez dans une assiette de service, les restes du plat resteront aussi collés au fond du récipient.
Pour la cuisson des desserts, il est conseillé d'utiliser des récipients fermés ou des récipients de four ou des moules de gâteaux. Dans des récipients ouverts, la sauce sucrée pourrait débordée, donc le nettoyage de la plaque électrique serait plus difficile Ceci est surtout important pour des cuissons à haute température ou des cuissons à pression (cocotte minute). Ne laissez jamais allumer le brûleur quand il n'y a pas de récipient dessus, ou quand il y a un récipient vide.
Contrôlez la conformité des récipients selon les critères suivants :
Il faut qu'ils soient lourds.
Il faut qu'ils couvrent entièrement la surface du brûleur (Ils peuvent être un peu plus grands, jamais plus petits par rapport à la surface du brûleur). La surface du fond du récipient doit être plate et doit se poser entièrement sur la surface de cuisson de la plaque électrique.

•Il faut exclusivement utiliser des récipients ayant des surfaces de fond entièrement plates afin de mieux bénéficier des avantages offertes par les plaques chauffantes électriques et de minimiser la consommation de l'énergie électrique. Les dimensions du récipient doivent être conformes le plus possible au diamètre de la plaque chauffante électrique mais jamais plus petites que ce dernier. Le fond du récipient doit être sec et il faut éviter le plus possible de faire déborder des plats sur la plaque chauffante lors des cuissons. Il ne faut pas laisser des récipients sur les plaques et ne pas allumer les plaques chauffantes électriques quand les récipients qui sont placés dessus sont vides.

## 4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous du refroidissement de l'appareil. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation électrique.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc…) sur l'émail ou l'acier.

ATTENTION - Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée.

Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.
**Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.**

***Grilles chromées et brûleurs***
Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à foncer à l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable, mais elle ne compromet pas la fonctionnalité de la table de cuisson.
Si besoin, des pièces de rechange sont disponibles dans notre centre de service après-vente.

## 5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifier les points suivants:
• La prise est bien insérée
• L'approvisionnement en gaz n'est pas défectueux.
Si la panne ne peut être identifiée:
Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appeler le Service d'Assistance Technique.

## 6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.
La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

**Déclaration de conformité:** cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.
L'appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, remplacée par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et ses modifications ultérieures.

*Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.*

*Table 1*

| TABLES DE CUISSON | | |
|---|---|---|
| Foyers | **1** | **2** |
| | 4 gaz<br>R /2SR / AUX | 3 gaz<br>R / SR / AUX / E |
| Modèle | S60 / HBGS | S60 / HBGS |
| Sécurité gaz par thermocouple | OUI | OUI |
| Brûleur auxiliaire(AØ 50 mm) | 1 | 1 |
| Plaque électrique | - | 1 |
| Brûleur semi-rapide(SR Ø 75 mm) | 2 | 1 |
| Brûleur rapide(R Ø 100 mm) | 1 | 1 |
| **Type de gaz installé / Puissance :** | | |
| Puissance du gaz | 7.1 kW | 5.4 kW |
| G 20/20 mbar (Gaz de naturel : Méthane) | 676 L/h | 514 L/h |
| G 30/28-30 mbar (Butane/Propane) | 516 g/h | 393 g/h |
| Classe d'installation | 3 | 3 |
| Voltage / Frequency V / Hz | 220-240 V / 50-60 Hz | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Puissance électrique | 15 W | 1500 W |
| Allumage électronique intégré | OUI | OUI |
| Dimensions appareil (LxP) mm | 585 x 510 | 585 x 510 |

*Cet appareil a été dessiné pour un usage non professionnel, usage domestique uniquement*

# 1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

**INSTALLING A DOMESTIC APPLIANCE CAN BE A COMPLICATED OPERATION WHICH IF NOT CARRIED OUT CORRECTLY, CAN SERIOUSLY AFFECT CONSUMER SAFETY. IT IS FOR THIS REASON THAT THE TASK SHOULD BE UNDERTAKEN BY A PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSON WHO WILL CARRY IT OUT IN ACCORDANCE WITH THE TECHNICAL REGULATIONS IN FORCE. IN THE EVENT THAT THIS ADVICE IS IGNORED AND THE INSTALLATION IS CARRIED OUT BY AN UNQUALIFIED PERSON, THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY TECHNICAL FAILURE OF THE PRODUCT WHETHER OR NOT IT RESULTS IN DAMAGE TO GOODS OR INJURY TO INDIVIDUALS.**

## 1.1 BUILDING IN

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100°C, and has a thickness of 25-45 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are in shown in *Figure 2.*
If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 15 cm *(see Figure 4)*; while the distance between the hob and the rear wall must be at least 5,5 cm.
The distance between the hob and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 70 cm *(Figure 4)*.
When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material) *(Figure 3)*.
**Important - The diagram in figure 1 shows how the sealant should be applied.**

The Hob unit is fitted by attaching the Fixing Clamps supplied, using the holes at the base of the unit.

If a hob of 60 cm is fitted above an oven which is not equipped with fan cooling system it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation.
The size of these openings must be at least 300 cm2 and placed as shown in *Figure 5.*

## 1.2. SUITABLE LOCATION

This appliance must be installed in accordance with applicable regulations and should only be used in well-ventilated locations. Before using this appliance carefully study the instruction book.

## 2. ELECTRICAL CONNECTION (FOR U.K. ONLY)

**Warning - this appliance must be earthed**
This appliance is designed for domestic use only. Connection to the main supply must be made by a competant electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.
The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains supply as follows:

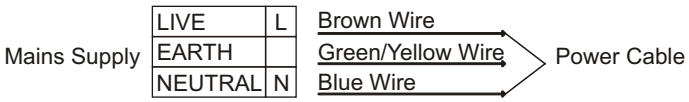
| **CONNECT** | **TO SPUR TERMINAL** |
|---|---|
| Green & Yellow Wire | Earth Connection |
| Blue Wire | Neutral Connection |
| Brown Wire | Live Connection |

**Note:** We do not advocate the use of earth leakage devices with electric cooking appliances installed to spur points because of the «nuisance tripping» which may occur. You are again reminded that the appliance must be correctly earthed, the manufacturer declines any responsibility for any event occurring as a result of incorrect electrical installation.

## 2.1. ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable.
Before connection, check the earthing system.
By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate.
The earth wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible.
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk.
The earth wire ( green and yellow coloured ) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires.
The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob.
Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.




## 2.2. GAS CONNECTION

These instructions are for qualified personnel, installation of equipment must be in line with the relevant national standard. **(For U.K. only: by law the gas installation\commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer)**

All work must be carried out with the electricity supply disconnected.

The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. Connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated see the instructions in the following paragraphs to change gas setting

For liquid gas (cylinder gas) use pressure regulators which comply with the relevant national standards.

Use only pipes,washers and sealing washers which comply with the relevant national standards.

For some models a conic link is furnished to outfit for the installation in the countries where this type of link is obligatory; in picture 8 it is pointed out how to recognize the different types of links (CY = cylindrical, CO = conic). In every case the cylindrical part of the link has to be connected to the hob.

When connecting the hob to the gas supply via use offlexible hoses please ensure that the maximum distance covered by the hose does not exceed 2 metres.

To prevent any potential damage to the hob please carry out the installation following this sequence (picture 6):

**1)As illustrated, assemble parts in sequence:**
A: 1/2 Male Adaptor Cylindirical
B: 1/2 Seal
C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindirical or
Cylindirical-Cylindirical

**2)Tighten the joints with the spanner, remembering to twist the pipes into position.**

**3)Attach fitting C to mains gas supply using rigid copper pipe or flexible steel pipe.**

**IMPORTANT: carry out a final check for leaks on the pipe connections using a soapy solution. NEVER USE A FLAME. Also, make sure that the flexible pipe cannot come into contact with a moving part of the cabinet (eg.adrawer) and that it is not situated where it could be damaged.**

**Warning:** If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly. Do not search for a leak with a naked flame.

## 2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:
•remove the grids and burners
•insert on hexagonal spanner (7 mm) into the burner support *(Figure 7)*
•Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used *(see gas type table)*

## 2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by applying gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in *Figure 9.* Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

When the gas supply available is LPG - the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop.

When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

## 3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## 3.1. USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.
If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.
For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:
• push in and turn the knob anticlockwise to the ignition symbol.
• ignite the burner by pressing the sparker button.
For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol.
The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed.
If the burner has not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.
For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited and described above, but care must be taken.

Prior to switching on the gas hob ensure that the burners and burner caps are correctly placed within their position.

**GENERAL ADVISE**
For best results, use cooking vessels with a flat surface. The size of the surface should match the gas burner side as follows. Table A.

| Burner Type | | Ø pan / pot (cm) |
|---|---|---|
| **AUX** | Auxiliary Burner | 12 - 18 |
| **SR** | Semi Rapid Burner | 18 - 24 |
| **R** | Rapid Burner | 24 - 26 |

*Table A*

For smaller containers the gas burner should be regulated so that the flame does not overlap the base of the pan. Vessels with a concave or convex base should not be used.

**WARNING: If a flame is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.**

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them.
**Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.**

## 3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.
When cooking is completed, turn the knob to the " O" position. (Figure 10). Do not leave the hot plate turned on without a pan on it. The diameter and the base of the pan you use is critical. The maximum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.
Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.
Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.
Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

| Position | Power (Watt) | Power (Watt) | Explanation |
|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | Off |
| 1 | 100 W | 135 W | Heating |
| 2 | 180 W | 220 W | Cooking at low temperature |
| 3 | 250 W | 300 W | Cooking at low temperature |
| 4 | 500 W | 850 W | Cooking, Roasting, Boiling |
| 5 | 750 W | 1150 W | Cooking, Roasting, Boiling |
| 6 | 1000 W | 1500 W | Cooking, Roasting, Boiling |

***Suitability of Cooking Pans (Figure 11)***
Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.
This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.
Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.
Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove.

This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.
Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.
Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria;
They should be heavy.
They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.
Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.
•For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

## 4. MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the hob, ensure the appliance has cooled down. Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.

Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

"WARNING" - Do not use a steam cleaner to clean the hob.

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution.

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.
**It is important the Burners are replaced correctly.**

## 5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
• that the plug is correctly inserted and fused;
• that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be detected:
Switch off the appliance and call the After Service Centre. DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.

## 6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

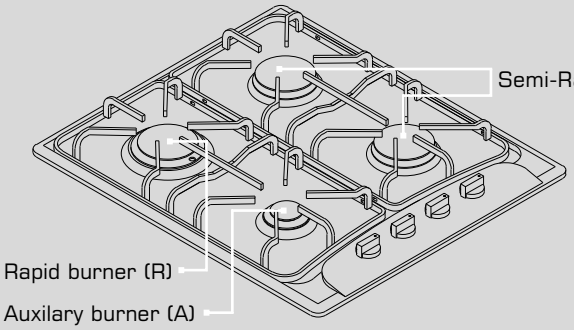
**Declaration of compliance:** This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.
CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

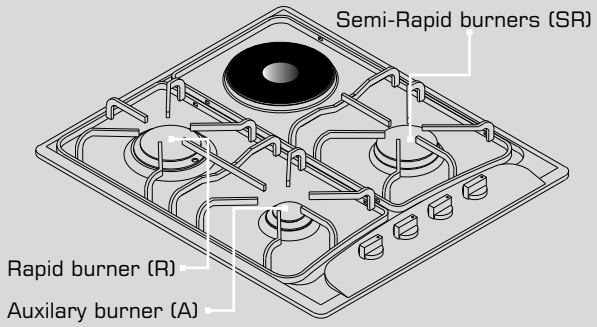
*The Manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejiudice to the characteristics relating to safety or function.*

*Table 1*

| BUILT IN HOBS | | |
|---|---|---|
| Burner | **1** | **2** |
| | 4 gas<br>R /2SR / AUX | 3 gas<br>R / SR / AUX / E |
| Type / reference | S60 / HBGS | S60 / HBGS |
| Flame failure device | YES | YES |
| Auxiliary burner ( AUX Ø 50 mm) | 1 | 1 |
| Electric Plate | - | 1 |
| Semirapid burner ( SR Ø 75 mm) | 2 | 1 |
| Rapid burner ( R Ø 100 mm) | 1 | 1 |
| **Installed Gas Type / Power:** | | |
| Gas Power | 7.1 kW | 5.4 kW |
| G 20/20 mbar (methane) | 676 l/h | 514 l/h |
| G 30/28-30 mbar (LPG) | 516 g/h | 393 g/h |
| Installation Class | 3 | 3 |
| Voltage / Frequency V / Hz | 220-240 V / 50-60 Hz | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Electrical input power | 15 W | 1500 W |
| Electric ignition | YES | YES |
| Product dimension | 585 x 510 | 585 x 510 |

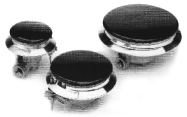
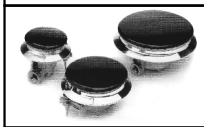
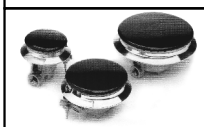
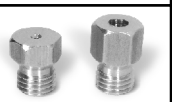
*This appliance has been designed for non-professional, i.e. domestic, use.*



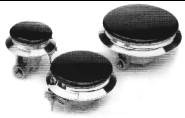
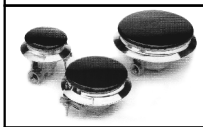
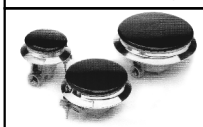
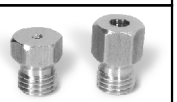




# HOBS GAS TYPE

**II2HS3B/P** **HU**

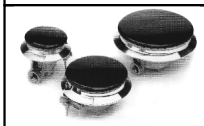
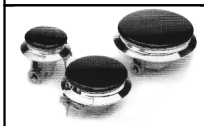
| Gaz tipusa | | | **G20** |
|---|---|---|---|
| Gaz nyomasa | | | **25 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.85 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.95 | 1.20 | 1.20 |
| Gaz tipusa | | | **G25.1** |
| Gaz nyomasa | | | **25 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.65 | 1.20 | 1.20 |
| Gaz tipusa | | | **G30 / G31** |
| Gaz nyomasa | | | **30 / 30 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.50 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 0.65 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 0.85 |

**II2ELS3B/P** **PL**

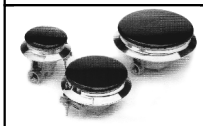
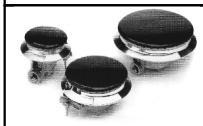
| Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart | | | **G20** |
|---|---|---|---|
| Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck | | | **20 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart | | | **G30** |
| Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck | | | **37 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.50 |
| **SR** | 1.75 | 0.85 | 0.65 |
| **R** | 2.95 | 1.20 | 0.85 |
| Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart | | | **G2.350** |
| Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck | | | **13 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 1.10 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.35 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.70 |

**UWAGA!**: **PL G2.350 - 13 mbar (Ls)** Jeśli **G2.350 - 13 mbar (Ls)** jest używany można wykorzystac dysze o kodzie **35000231**, Bardzo prosimy o zaopatrywanie autoryzowanym serwisie.

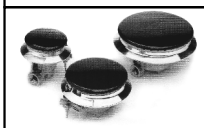
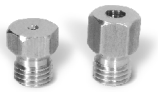
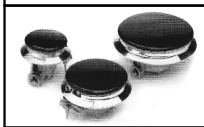
**II 2H3+** | **CY, CZ, GB, GR, IE, IT, PT, SI, ES, CH,TR**

| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type/Gaz Tipi | | | **G20** |
|---|---|---|---|
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basıncı | | | **20 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύττος αεριου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu | | | **G30 / G31** |
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása | | | **28-30/37 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.50 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 0.65 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 0.85 |

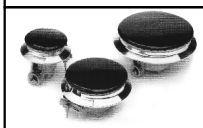
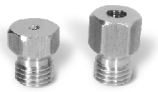
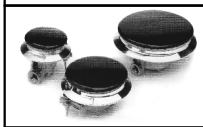
**II 2H3B/P** | **BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE**

| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type | | | **G20** |
|---|---|---|---|
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása | | | **20 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύττος αεριου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu | | | **G30 / G31** |
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása | | | **30/30 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.50 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 0.65 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 0.85 |

**II 2L 3B/P** | **NL**

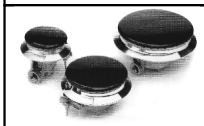
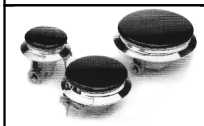
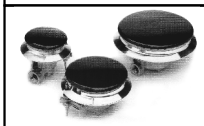
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz | | | **G25** |
|---|---|---|---|
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas | | | **25 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz | | | **G30 / G31** |
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas | | | **30/30 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.50 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 0.65 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 0.85 |

**II 2E 3B/P** | **DE**

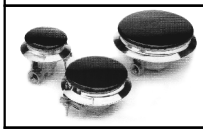
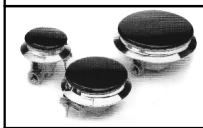
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz | | | **G20** |
|---|---|---|---|
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas | | | **20 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz | | | **G30 / G31** |
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas | | | **50/50 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.45 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 0.60 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 0.70 |

**Wichtig:** Österreich, Deutschland und der Schweiz **- AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000230** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

**II 2E+3+** **FR, BE**

| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type | | | **G20** |
|---|---|---|---|
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása | | | **20 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type | | | **G25** |
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása | | | **25 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύττος αεριου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu | | | **G30 / G31** |
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása | | | **28-30/37 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.50 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 0.65 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 0.85 |

**II2H 3B/P** **AT, CH**

| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz | | | **G20** |
|---|---|---|---|
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas | | | **20 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.83 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 1.00 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 1.20 |
| Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz | | | **G30 / G31** |
| Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas | | | **50/50 mbar** |
|  | **P (Kw)** | |  |
| | **Max (kW)** | **Min (kW)** | **Ø mm** |
| **A** | 1.00 | 0.60 | 0.45 |
| **SR** | 1.70 | 0.85 | 0.60 |
| **R** | 2.70 | 1.20 | 0.70 |

**Wichtig:** Österreich, Deutschland und der Schweiz - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000230** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

**Remarque:** Autriche, Allemagne et Suisse - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Si le gaz utilisé est de type **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs **35000230**. Merci de vous rapprocher du service approprié pour obtenir le jeu d'injecteurs.

**Nota:** Austria, Germania, Svizzera - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Se dovete installare il gas **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, va utilizzato il il set di iniettori di cui al codice **35000230.** Prego richiedere il set di iniettori al servizio assistenza autorizzato.

10.2010 • REV:A • 42805212

**FR**

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

**GB - IE**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of con sumption, without prejudice to the characteri stics relating to safety or function.