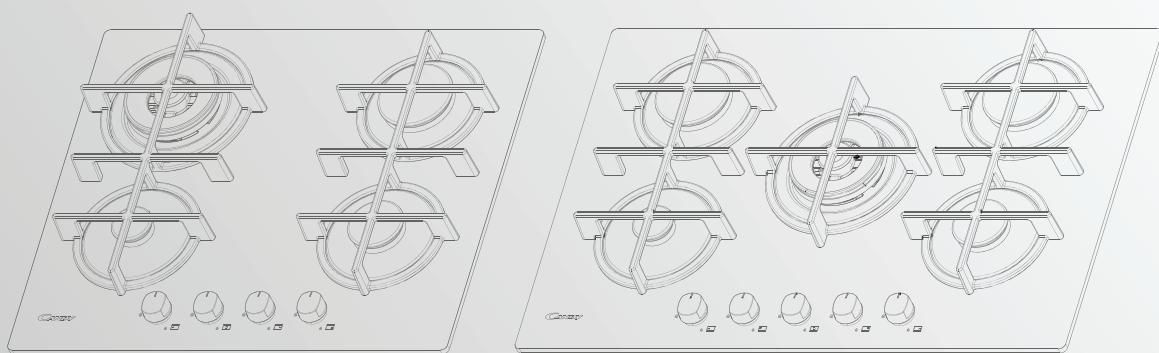


# CANDY

<b>HOBS</b>	<b>GB</b>	<b>02</b>
<i>USER INSTRUCTIONS</i>		
<b>TABLES DE CUISSON</b>	<b>FR</b>	<b>06</b>
<i>NOTICE D'EMPLOI</i>		
<b>VARNÉ DESKY</b>	<b>CZ</b>	<b>10</b>
<i>NÁVOD POUŽITÍ</i>		
<b>UND BEDIENUNGSANLEITUNG</b>	<b>DE</b>	<b>14</b>
<i>INSTALLATIONS</i>		
<b>ENCIMERAS</b>	<b>ES</b>	<b>18</b>
<i>INSTRUCCIONES DE USO</i>		
<b>INSTRUKCJE</b>	<b>PL</b>	<b>22</b>
<i>UŽYCIA I MONTAŻU</i>		
<b>ANKASTRE OCAK</b>	<b>TR</b>	<b>26</b>
<i>KULLANIM KLAVUZU</i>		
<b>ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ</b>	<b>RU</b>	<b>31</b>
<i>ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</i>		
<b>NAVODILA ZA UPORABO</b>	<b>SI</b>	<b>36</b>
<i>VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV</i>		
<b>PIANI COTTURA</b>	<b>IT</b>	<b>40</b>
<i>ISTRUZIONI PER L'USO</i>		
<b>PLACAS</b>	<b>PT</b>	<b>44</b>
<i>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</i>		
<b>TŰZHELYLAPOK</b>	<b>HU</b>	<b>48</b>
<i>HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>		
<b>PLITE</b>	<b>RO</b>	<b>52</b>
<i>MANUAL DE UTILIZARE</i>		
<b>KOOKPLAATS</b>	<b>NL</b>	<b>56</b>
<i>MANUAL DE UTILIZARE</i>		
<b>VARNÉ DOSKY</b>	<b>SK</b>	<b>60</b>
<i>NÁVOD NA POUŽITIE</i>		



## SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

**WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

**WARNING:** use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

**WARNING:** unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**WARNING:** if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**CAUTION:** the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

If present do not to stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the

appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be H05 GG-F for 60-75cm hobs or H05-V2V2-F for 75cm hobs.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.

Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

## 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*.

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*).

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 17 cm (60cm) or 25 cm (75cm) (see *Figure 4*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 7 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*).

**Metal objects in the drawer may reach high temperatures due to air recirculation. It is therefore recommended to use an intermediate wood panel.**

**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 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 cm<sup>2</sup> and placed as shown in *Figure 5*.

When a 60 cm hob or a 75 cm hob is fitted over a built in oven, the latter must be fan cooled.

### 1.2. SUITABLE LOCATION

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue. Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such as the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.

If a hood can not be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window to ensure that there is adequate ventilation.

The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.

## 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 competent 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 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F for 60-75cm hobs or H05-V2V2-F for 75cm hobs.



If an appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

### 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.

The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space where it may become crushed/ kinked or damaged in any way.

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.

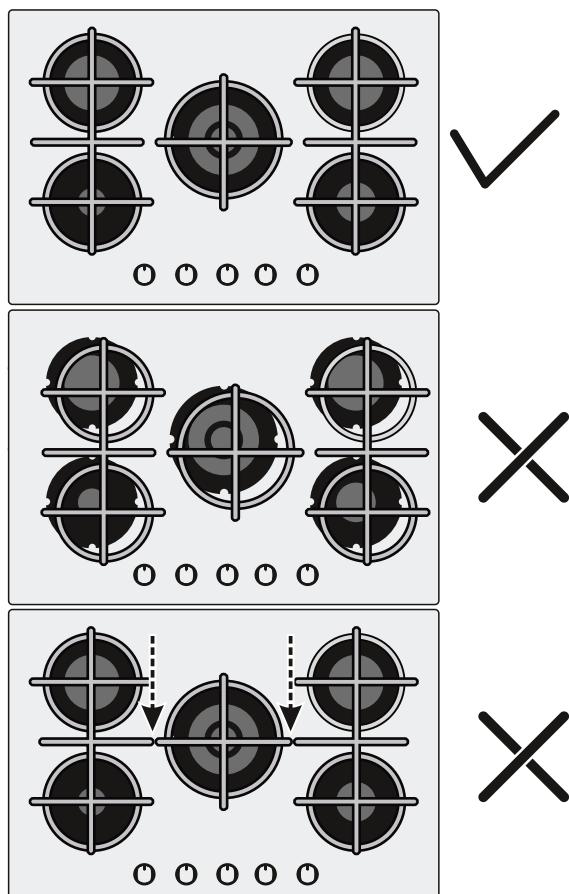
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

### 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.

Before using burner, be sure, grid perimeters center the burner as below figure.

If you are using Cast Iron Grids; underneath the grid, position of it is stated. Be sure for the exact grid is used in correct position.



### 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 spark 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.

**Warning:** If there is no electricity on appliance, to ignite the burner a lighter should be used;

- Push in and turn the knob anti-clockwise to the ignition symbol,
- While pushing in the button ignite the burner by using a lighter and keep button pushed in 5 seconds after ignition.

#### 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)	Power (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Auxiliary	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapid	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Table A

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.

### 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.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

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.

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.**

### **Chromed grids and burners**

Chromed grids and burners have a tendency to discolour with use. This does not jeopardize the functionality of the hob.

Our After Sales Service Centre can provide spare parts if required.

### **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.

### **7. DECLARATION OF COMPLIANCE**

The appliance complies with European Directive 2009/142/EC (GAD) and starting from 21/04/2018 with Gas Appliances Regulation 2016/426 (GAR).

By placing the  mark on the product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

### **6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT**



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all

the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- The WEEE should not be treated as domestic waste;
- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

### **SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT**

Where possible use lid to cover the pan. Regulate the flame to not overlap the diameter of the pan.

Table 1

Burner Plate	4 Gas - L1	4 Gas - L2	5 Gas - L3
Burner	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	YES	YES	YES
AUX 1kW	1	1	1
SR 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
DC 4 kW MONO	-	1	1
Nominal Heat Input	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Installation Class	3	3	3
Voltage V/Frequency Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Electrical Input Power	1	1	1
Electric Ignition	YES	YES	YES
Product Dimension	595x505x42	595x505x42	745x505X42

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

**AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT :** n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

**AVERTISSEMENT :** l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

**AVERTISSEMENT, risque d'incendie :** ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT :** si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION :** la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La

fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant :

H05 GG-F pour les tables de cuisson de 60 à 75 cm ou H05-V2V2-F pour les tables de 75 cm.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

# 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 mm.

Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le schéma 2.

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).

Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 17 cm (60 cm) ou 25 cm (75 cm) (voir schéma 4); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 70 mm. 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).

**Les objets en métal contenus dans le tiroir peuvent atteindre une température très élevée, à cause du système de recirculation d'air. Il est donc recommandé d'interposer un panneau en bois.**

**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 plaque de cuisson de 60 cm est installée au-dessus d'un four, 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 cm<sup>2</sup> et placées comme indiqué sur le schéma 5.

Si c'est une table de 60cm de ou table de 75cm de large qui est installée au-dessus du four, ce dernier doit être équipé d'une ventilation tangentielle.

## 1.2. CARACTERISTIQUES REQUISSES

Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.

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'unité, pour assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.

Avant le branchement, vérifier le système 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 défectiveuse.**

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 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F pour les tables de cuisson de 60 à 75 cm ou H05-V2V2-F pour les tables de 75 cm.



Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

## 2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles En vigueur dans le pays d'installa-tion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière De ventilation.

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

La plaque signalétique sur la plaque indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement au réseau d'approvisionnement en gaz cylindre doit être effectuée qu'après avoir vérifié qu'il est réglementé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué. S'il n'est pas correctement réglementé, voir les instructions dans les paragraphes suivants pour modifier les paramètres du gaz.

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

Utilisez uniquement des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes en vigueur.

Pour certains modèles un lien conique est fourni pour installation 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 connecté 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.

Le tube flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec un élément mobile de la cuisine (par exemple un tiroir) et à ne pas passer dans un espace pouvant être encombré.

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'approvisionne-ment en gaz à l'aide tuyau rigide ou en acier flexi-ble.

**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. REGULER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande (ce qui peut facilement être enlevé par appliquer une légère pression). En utilisant un petit «Terminal» type 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'approvisionnement en gaz disponible est du butane/propane (gaz de bouteilles), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

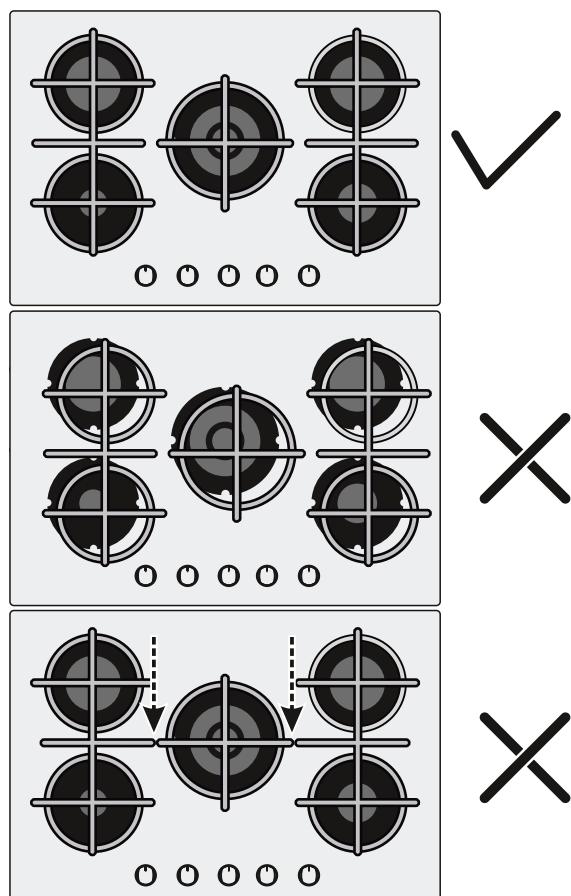
Lorsque vous avez effectué la régulation du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

## 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.

Avant d'utiliser le brûleur, assurez-vous que les périmètres de la grille centrent le brûleur tel qu'ilustré à la figure ci-dessous.

Si vous utilisez des grilles en fonte; sous la grille, leur position est indiquée. Assurez-vous que la grille adéquate est utilisée dans la bonne position.



## 3.1. UTILISATION DU BRÛLEUR À GAZ

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-feu, 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'écoulement du gaz si la flamme est accidentellement éteint), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commandes enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme est 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.

**Avvertenza:** se non c'è elettricità sull'apparecchio, per accendere il bruciatore dovrebbe essere usato un accendino;

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo di accensione,

- Premendo il pulsante, accendere il bruciatore usando un accendino e tenere premuto il pulsante entro 5 secondi dopo l'accensione.

### 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)	Puissance totale (kW)	G20/20 mbar (Gaz de naturel: Méthane)	G30/28-30 mbar (Butane/Propane)
AUX Brûleur auxiliaire	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Brûleur semi-rapide	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Brûleur rapide	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Table A

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne chevauche 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 doit être effectuée que par un technicien agréé.

## 4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que cet appareil est refroidi. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation d'électricité.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

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.

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.

## 7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil est conforme à la Directive européenne 2009/142/CE (GAD) et à partir du 21/04/2018, à la Réglementation sur les appareils à gaz 2016/426 (GAR).

En utilisant le symbol  sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

## 6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

### SAUVER ET RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Si possible, utilisez un couvercle pour couvrir la casserole. Réglez la flamme pour ne pas chevaucher le diamètre de la casserole.

Table 1

Plaque de brûleur	4 Gas - L1	4 Gas - L2	5 Gas - L3
Brûleur	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	Oui	Oui	Oui
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Entrée de chaleur nominale	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Classe d'installation	3	3	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Puissance électrique	1	1	1
Allumage électronique intégré	YES	YES	YES
Dimensions appareil (LxP) mm	595x505x42	595x505x42	745x505X42

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

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Doporučujeme vám, abyste si uchovali pokyny pro instalaci a použití pro pozdější potřebu, a před instalací varné desky si poznamenejte její sériové číslo pro případ, že byste potřebovali pomoc poprodejního servisu.

**UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků. Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

**UPOZORNĚNÍ:** Používejte pouze ochrannou zábranu varné desky navrženou výrobcem varného spotřebiče nebo zábranu, kterou výrobce spotřebiče označí v návodu k použití za vhodnou, nebo zábranu zabudovanou do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných zábran může způsobit nehody.

**UPOZORNĚNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.

**UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch prasklý, nedotýkejte se skla a spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučené o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím. Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.

**POZOR:** Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále. Důrazně doporučujeme, aby se děti nepřibližovaly k varným zónám v době, kdy jsou v provozu nebo jsou vypnuté, ale indikátor zbytkového tepla svítí, aby se zabránilo riziku vážných popálenin.

Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Je-li jimi varná deska vybavena, nedívejte se po delší dobu na prvky varné desky s halogenovými žárovkami

Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět

odborník s vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace.

Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač.

Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

Odpolení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.

Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servis nebo podobně kvalifikované osoby, aby nedošlo ke vzniku nebezpečných situací. Zemnící vodič (žlutozelený) musí být na straně svorkovnice delší než 10 mm. Vnitřní část vodičů by měla odpovídat výkonu absorbovanému varnou deskou (uvedeno na štítku). Typ napájecího kabelu musí být H05 GG-F pro sporáky 60-75cm nebo H05-V2V2-F pro sporáky 75cm.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky. Mohly by se zahřát na velmi vysokou teplotu.

Na zóny ohřevu se nesmějí umisťovat hliníkové fólie ani plastové nádoby.

Po každém použití je nutné varnou desku vyčistit, aby se zabránilo hromadění nečistot a mastnoty. Pokud se tyto nečistoty a mastnota na varné desce ponechají, jsou při jejím používání znova zahřívány a spalovány za vzniku kouře a nepříjemných zápachů, nemluvě o riziku šíření požáru.

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte páru ani vysokotlaký postřik.

Nedotýkejte se tepelných zón během provozu a po nějakou dobu po použití

Jídlo nepřipravujte nikdy přímo na sklokeramické varné desce.

Vždy používejte odpovídající nádobí.

Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte. Nic nepokládejte na ovládací panel.

Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu.

Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.

Nad varnou deskou neukládejte těžké předměty.

Pokud by na desky spadly, mohly by způsobit její poškození.

Na varnou desku neodkládejte žádné předměty.

Nádobí po varné desce neposunujte.

K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

## 1. POKYNY PRO INSTALATÉRA

INSTALACE DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ MŮZE BÝT SLOŽITÁ OPERACE, KTERÁ, POKUD NENÍ PROVEDENA SPRÁVNĚ, MŮZE VÁŽNĚ OHROZIT BEZPEČNOST UŽIVATELE. Z TOHOTO DŮVODU POŽÁDEJTE O INSTALACI KVALIFIKOVANÉHO SERVISNÍHO TECHNIKA, KTERÝ INSTALACI PROVEDE PODLE PLATNÝCH PŘEDPISŮ. V PŘÍPADĚ NEOPRÁVNĚNÉ INSTALACE VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA TECHNICKÉ ZÁVADY VÝROBKU, KTERÉ MOHOU VÉST KE POŠKOZENÍ VÝROBKU NEBO ZRANĚNÍ OSOB.

### 1.1 VESTAVBA

Varnou desku lze instalovat do pracovní desky, která je z teplu odolného materiálu do 100°C a má tloušťku 25-45 mm. Rozměry výřezu v pracovní desce jsou na obrázku 2.

Pokud není volný prostor mezi varnou deskou a skříňkou pod ní, je nutné instalovat vhodné mezidno (dřevěné nebo z podobného materiálu) (obrázek 3).

Pokud je varná deska připevněná k nábytku na kterékoli straně, vzdálenost mezi varnou deskou a nábytkem musí být nejméně 17 cm (60 cm) nebo 25 cm (75 cm) (viz obrázek 4); zatímco vzdálenost mezi varnou deskou a zadní stěnou musí být nejméně 70 mm.

Vzdálenost mezi varnou deskou a spotřebičem nad ní (např. odsavač par) musí být nejméně 70 cm (obrázek 4).

**Kovové předměty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu dosáhnout vysokých teplot.**

Doporučuje se proto použít dřevěnou vložku.

**Důležité - Obrázek 1 znázorňuje aplikaci těsnění.**

Varná deska se upevňuje pomocí dodaných upevňovacích svorek, pomocí otvorů ve spodní části spotřebiče.

Pokud je nad troubou umístěn varný panel 60 cm, doporučuje se v nábytku vytvořit otvory, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu. Velikost otvorů musí být nejméně 300 cm<sup>2</sup> a umístění podle obrázku 5. Pokud je 60 cm alebo 75 cm varná deska nad troubou, musí být přidán chladicí Ventilátor.

### 1.2 VHODNÉ MÍSTO INSTALACE

Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používat na dobré větraném místě. Před instalací a použitím spotřebiče si přečtěte pokyny k použití.

PLynové spotřebiče produkují teplo a vlhkost v místě instalace. Z tohoto důvodu musíte zajistit dostatečnou ventilaci udržením volných pohyzených otvorů nebo instalací odsavače.

Intenzivní a dlouhodobé použití spotřebiče může vyžadovat extra ventilaci, jako je otevření okna nebo zvýšení výkonu ventilátoru, pokud je.

Pokud nelze instalovat odsavač, je nutné instalovat ventilátor do vnější stěny nebo okna. Elektrický ventilátor musí být schopný vyměnit vzduch 3-5 násobku objemu kuchyně každou hodinu, instalatér musí dodržovat platná pravidla.

### 2.1. PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte data na výrobním štítku, na vnější straně přístroje, pro kontrolu, zda napětí odpovídá napětí elektrické sítě. Před připojením zkontrolujte uzemnění. Tento spotřebič musí být uzemněný. Pokud tuto podmínu nesplníte, výrobce neneše žádnou odpovědnost za poškození spotřebiče nebo úrazy osob. Pokud přívodní kabel není vybavený zástrčkou, připojte vhodnou zástrčku podle údajů na výrobním štítku.

Uzemňovací systém je barevně označený žlutozelenou. Zástrčka musí zůstat i po instalaci snadno přístupná.

Pokud je varná deska připojená přímo k elektrické síti, musíte instalovat odpojovací zařízení. Pokud se poškodí přívodní kabel, musí jej vyměnit kvalifikovaný servisní technik, aby se zabránilo možnému nebezpečí.

Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být nejméně o 10 mm delší než živý a neutrální vodič. Použijte vhodný kabel podle parametrů výkonu trouby. Zkontrolujte výrobní štítek a ujistěte se, zda je přívodní kabel typu 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F pro sporáky 60-75cm nebo H05-V2V2-F pro sporáky 75cm.



Pokud spotřebič není vybaven přívodním kabelem se zástrčkou, nebo jiným typem odpojovacího ařízení nabízejícím odstup kontaktu v odpojeném stavu podle požadavků proti přepětí III kategorie, musíte uskutečnit toto připojení podle platných směrnic.

### 2.2. PŘIPOJENÍ PLYNU

Tyto pokyny jsou pro kvalifikovaného technika, instalace musí být v souladu s národními předpisy.

Všechny práce se musí provádět při odpojeném napájení.

Výrobní štítek na varné desce definuje typ plynu, pro který je navržená. Připojení k hlavní přípojce plynu nebo k plynové lávci může být provedeno po ověření, že je vhodný pro typ přívaděného plynu. Pokud není správně regulovaný, viz pokyny v následujících odstavcích pro úpravu nastavení.

Pro tekutý plyn (plyn v lávci) použijte regulátor tlaku plynu vyhovující mezinárodním standardům.

Některé modely jsou vybavené kónickou přípojkou pro instalace v zemích, kde je tento typ povinný; v obrázku 8 je popsané jak rozetnat různé typy spojů (CY = cylindrický, CO = kónický). V každém případě, cylindrická část připojení musí být připojená k varné desce.

Pokud připojujete varnou desku k přípojce plynu pomocí ohebné hadice, zajistěte, aby maximální délka hadice nepřesahovala 2 metry.

Flexibilní trubku je nutné připevnit tak, aby nepřišla do kontaktu s pohyblivými díly skříňky (např. šuplíkem) a nepřecházela přes příliš úzké prostory.

Abyste zabránili možnému nebezpečí, proveďte instalaci v následujícím pořadí (obrázek 6):

#### 1) Podle obrázku sestavte díly v pořadí:

- A: 1/2 cylindrický adaptér,
- B: 1/2 těsnění,
- C: 1/2 kónický-cylindrický nebo cylindrický-cylindrický adaptér plynu

#### 2) Utáhněte spoje kleštěmi, umístěte trubky do správné pozice.

#### 3) Připevněte díl C k hlavní přípojce plynu pomocí pevné měděné trubky nebo ohebné ocelové trubky.

**DŮLEŽITÉ:** provedte konečnou kontrolu těsnosti spojů pomocí roztoku vody a saponátu. Nikdy nepoužívejte plamen. Také se ujistěte, zda ohebná trubka není v kontaktu s pohyblivými díly skříňky (např. šuplíkem) a není instalovaná v místě, kde se může poškodit.

**Upozornění:** Pokud ucítíte plyn v okolí spotřebiče, okamžitě vypněte přívod plynu a kontaktujte servisního technika. Nepokoušejte se najít únik plynu pomocí plamene.

## 2.3. ZMĚNA VARNÉ DESKY NA JINÝ DRUH PLYNU

Pro úpravu varné desky na jiný typ plynu proveděte následující kroky:

- sejměte mřížky a hořáky
- vložte klíč (7 mm) do podložky hořáku (obrázek 7)
- vyšroubujte trysku a nahraďte vhodnou pro daný typ používaného plynu (viz tabulku typů Plynu)

## 2.4. NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PLAMENE

Po zapálení hořáků, otočte ovládacím knoflíkem na minimální nastavení a poté sejměte ovládací knoflík (můžete jej sejmout jemným potažením).

Pomocí malého šroubováku nastavte regulační šroub podle obrázku 9. Otočením šroubu ve směru hodinových ručiček snižte plamen, otočením proti směru hodinových ručiček plamen zvětšíte. Pomocí tohoto nastavení nastavte plamen o délce přibližně 3 až 4 a poté nasadte ovládací knoflík.

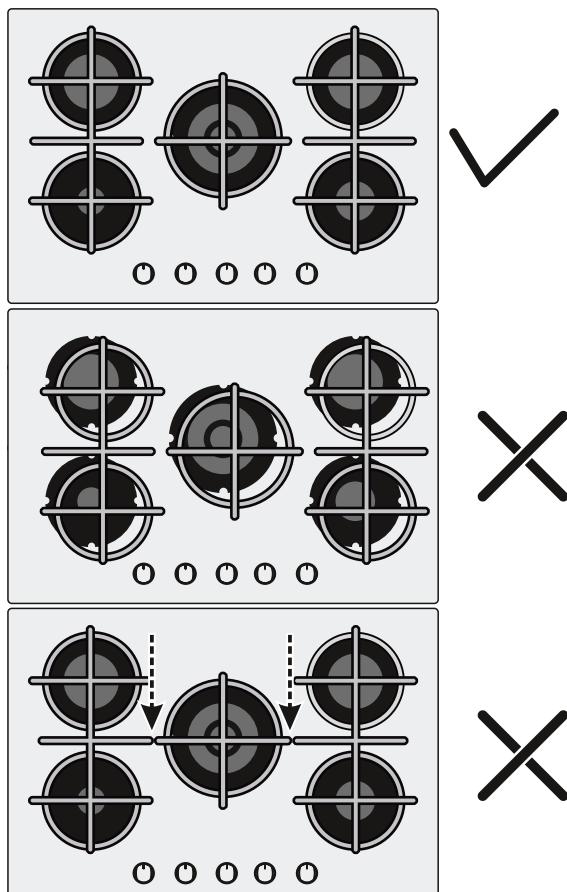
Pokud je dodávaný plyn LPG (plyn v láhvích) - šroub pro nastavení počátečního plamene musíte otočit ve směru hodinových ručiček do konce.

Po dokončení nastavení plynu nahraďte výrobní štítek s typem plynu za nový, podle instalovaného Plynu.

## 3. POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Tento spotřebič se musí používat pouze k účelům, pro které byl navržený a to pro vaření v domácnosti. Jakékoli jiné použití je nesprávné a může být nebezpečné. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškozené vyplývající z nesprávného použití tohoto spotřebiče.

Před použitím hořáku se ujistěte, že obvod mřížky je na středu hořáku, jak ukazuje obrázek. Pokud používáte litinovou mřížku, je ve spodní poloze. Ujistěte se, že je použitá mřížka je ve správné pozici.



## 3.1. POUŽITÍ PLYNOVÉHO HOŘÁKU

K zapálení hořáků přiložte zdroj otevřeného plamene k hořáku, stiskněte a otočte knoflíkem ovládání plynu proti směru hodinových ručiček.

Pokud jste hořák nepoužívali několik dní, před zapálením počkejte několik sekund, toto odstraní přítomný vzduch v trubkách.

Pro spotřebiče s elektrickým zapalováním proveděte následující kroky:

- stiskněte a otočte knoflík proti směru hodinových ručiček na symbol zapálení.

- zapalte hořák stisknutím tlačítka jiskření.

Pro varné desky vybavené automatickým zapalováním pouze stiskněte a otočte knoflík na symbol zapálení.

Systém zapalování opakuje jiskření, dokud držíte stisknutí ovládací knoflík.

Pokud se hořák nezapálí do 5 sekund, otočte knoflík na pozici 0 a postup opakujte.

Pro modely vybavené bezpečnostním ventilem (který vypne přívod plynu v případě náhodného zhasnutí plamene) se hořák zapaluje podle výše uvedeného postupu, ale knoflík musíte držet stisknutý 6 sekund po zapálení plamene.

### UPOZORNĚNÍ:

Před zapnutím varné desky se ujistěte, zda jsou hořáky a víčka hořáků správně nasazené.

**Varování:** Pokud do zařízení neproudí elektřina, měli byste pro zapálení hořáku použít zapalovač.

- stiskněte a otočte proti směru hodinových ručiček knoflík se symbolem zapalování,
- držte knoflík stlačený a pomocí zapalovače zapalte hořák, po zapálení držte knoflík stlačený ještě dalších 5 sekund.

### VŠEOBECNÉ POKYNY

Pro nejlepší výsledky používejte nádobí s rovným dnem, které vyhovují průměru hořáků. Tabulka A.

Typ hořáku	Ø pánev (cm)	Výkon (kW)	G20/20 mbar (Metan)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Pomocný hořák	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Půlrychlý hořák	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Silný hořák	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabulka A

Pro menší nádoby nastavte plyn tak, aby plamen nepřesahoval za okraj dna nádoby. Nepoužívejte nádoby s vypuklým dnem.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud plamen nečekaně zhasne, otočte knoflíkem do pozice vypnuté a nepokousejte se jej zapalovat do 1 minuty.

Pokud se knoflík po letech použití otáčí těžko, je nutné jej namazat. Tuto činnost smí provádět pouze kvalifikovaný technik.

## 4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním varné desky se ujistěte, zda dostatečně vychladla. Odpojte zástrčku od elektrické zásuvky nebo vypněte jistič.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.

K čištění nepoužívejte drsné, korosivní prostředky, bělidla, nebo kyselinu. Vyhnete se jakýkoli kyselinám (citrónová šťáva, ocet, apod.) Na smaltovaném nebo nerezovém povrchu.

Pokud čistíte smaltovaný, lakovaný nebo chrómový povrch, použijte roztok saponátu a vody. Pro nerezovou ocel používejte vhodný čisticí prostředek.

Hořáky můžete čistit vodou se saponátem. K obnovení původního lesku použijte čistič na nerezovou ocel. Po vyčištění nechte hořáky vysušit a vrátěte na své místo.

Je důležité nasadit hořáky správně.

### Chromové mřížky a hořáky

Chromové mřížky a hořáky mají při použití tendenci ztmavnout. Toto je normální a neodvratný fenomén, ale nemá vliv na funkčnost varné desky. V případě potřeby jsou náhradní díly dostupné v servisním středisku.

## 5. SERVIS

Dříve než zavoláte servis, zkontrolujte následující:

- je připojená zástrčka k síťové zásuvce;
- není problém v přípojce plynu.

Pokud nelze závadu odstranit: vypněte spotřebič, nedemontujte jej a kontaktujte autorizované servisní středisko.

## 6. ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znova použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů.

Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;

- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přjmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdykoli je to možné, vyhněte se přede hrát trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevřejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpozděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

### ÚSPORA A DOKONČENÍ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Pokud je to možné, zakryjte pánev víkem. Regulujte plamen tak, aby nepřekrýval průměr pánve.

## 7. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Spotřebič je ve shodě se směrnicí 2009/142/ES o spotřebičích plynných paliv a počínaje 21. dubnem 2018 s nařízením 2016/426 o spotřebičích plynných paliv.

Umístěním značky na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

Tabulka 1

Deska hořáku	4 Plyn - L1	4 Plyn - L2	5 Plyn- L3
Hořák	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	ANO	ANO	ANO
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Jmenovitý tepelný vstup	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Instalační třída	3	3	3
Napětí/frekvence V / Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Příkon	1	1	1
Elektrické zapalování	ANO	ANO	ANO
Rozměry spotřebiče	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Tento spotřebič je navržený pro nekomerční použití v domácnosti.

## SICHERHEITSHINWEISE

Wir empfehlen, diese Anleitung für die Montage sowie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Notieren Sie sich vor der Montage des Kochfelds die Seriennummer für den Fall, dass Sie die Hilfe des Kundendienstes in Anspruch nehmen müssen.

**WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten oder permanent beaufsichtigt werden.

**WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

**WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).

**WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf den Kochflächen ab.

**WARNUNG:** Falls die Oberfläche zerbrochen ist, dürfen Sie das Glas keinesfalls anfassen. Schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht am Gerät herumspielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.

**ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Es wird dringend empfohlen, Kinder von den Kochzonen fernzuhalten, wenn diese in Betrieb sind oder nachdem sie ausgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige noch aktiv ist, um die Gefahr schwerer Verbrennungen zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

Vermeiden Sie es, in die Halogenlampenelemente des Kochfelds (sofern vorhanden) zu blicken.

Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht

kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen. Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss durch den Hersteller, seinen Wartungstechniker oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss auf der Klemmleistenseite länger als 10 mm sein. Der interne Leiterabschnitt muss für die (auf dem Typenschild angegebene) vom Kochfeld absorbierte Leistung ausgelegt sein. Das Stromkabel muss vom Typ H05 GG-F für 60-75 cm Kochfelder oder H05-V2V2-F für 75 cm Kochfelder sein.

Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden. Sie könnten heiß werden.

Auf den Kochzonen dürfen weder Aluminiumfolie noch Kunststoffschalen abgelegt werden.

Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit sich kein Schmutz und Fett ablagert. Andernfalls werden solche Reste bei der nächsten Benutzung erhitzt und können verbrennen, was zu Rauchentwicklung und unangenehmen Gerüchen, schlimmstenfalls sogar zur Brandentwicklung führen kann.

Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampf- oder Hochdruckspray.

Während des Betriebs sowie für eine gewisse Zeit danach dürfen die Kochzonen nicht berührt werden.

Lebensmittel dürfen keinesfalls direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld gegart werden.

Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds. Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche. Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.

Lagern Sie keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld. Beim Herunterfallen könnten Sie das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Schieben Sie Kochtöpfe nicht über das Kochfeld.

Es ist kein zusätzlicher Vorgang oder eine andere Einrichtung erforderlich, um das Gerät mit der angegebenen Spannung zu betreiben.

## 1. INSTALLATIONSANWEISUNG

Die Installation eines Haushaltsgeräts kann unter Umständen eine komplexe Arbeit sein; wenn diese nicht korrekt ausgeführt wird, könnte es zu schweren Beeinträchtigungen der Sicherheit des Benutzers kommen. Das ist der Grund, warum sie von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der geltenden technischen Regeln durchgeführt werden soll. Falls diese Empfehlung nicht beachtet und die Installation des Gerätes durch eine nicht qualifizierte Person durchgeführt werden sollte, lehnt der Hersteller jede Verantwortung für eventuelle technische Fehler des Produktes ab, gleichviel, ob es zu Schäden an Personen oder Sachen führt.

### 1.1. EINBAU

Die Arbeitsplatte, in der diese Kochmulde eingebaut werden soll, kann aus beliebigem Material sein, vorausgesetzt, es ist hitzebeständig und kann eine Temperatur von 100°C aushalten. Die Arbeitsplatte kann zwischen 25 und 45 mm dick sein. Die Einbaumaße entnehmen Sie bitte der Abb. 2.

Wenn unter der Kochmulde ein zugängliches Möbelteil vorhanden ist, muss zwischen der Kochmulde und der unteren Möbelnische eine Trennplatte aus isolierendem, hitzebeständigem Material (Holzplatte o.Ä.) dazwischen gebaut werden (s. Abb. 3).

Falls an einer Seite der Kochmulde die Wand eines Möbels ist, muss der Abstand der Mulde zur Möbelwand mindestens 17 cm (60 cm) oder 25 cm (75 cm) betragen (s. Abb. 4). Zwischen Küchenwand und Mulde muss ein Abstand von mindestens 70 mm eingehalten werden. Der Abstand zwischen der Kochmulde und einem eventuell darüber befindlichen Element (z.B. Dunstabzugshaube) muss mindestens 70 cm betragen (s. Abb. 4).

**Metallgegenstände in der Schublade können hohe Temperaturen aufgrund der Luftzirkulation erreichen. Es wird daher empfohlen, eine Abtrennung aus Holz einzusetzen.**

**Wichtig:** Entnehmen Sie der Abb. 1, wie die Dichtungsstreifen angebracht werden müssen.

Die Befestigung an das Möbel erfolgt mit Fixierbügel, die als Zubehör zur Mulde mitgeliefert werden. Am Gerätewappen sind die Bohrungen zum Verschrauben der Fixierbügel bereits vorhanden.

Wenn ein Kochfeld von 60 cm über einem Ofen angebracht ist, wird empfohlen, Öffnungen in den Möbeln vorzusehen, um eine korrekte Luftzirkulation zu gewährleisten. Diese Öffnungen müssen eine freie Oberfläche von mindestens 300 cm<sup>2</sup> gewährleisten, verteilt wie in der Abb. 5 gezeigt.

Unter der Kochmulde mit 60 cm oder 75 cm Breite kann nur ein Backofen mit Kühlungsventilator installiert werden.

### 1.2. GEEIGNETER STANDORT

Das Gerät sollte gemäß den Installationsanweisungen installiert werden und genügend Belüftung gewährleistet werden. Lesen Sie bitte die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren.

Beim Gebrauch eines Gasherdes entstehen Hitze und Feuchtigkeit, die sich im Raum verbreiten. Daher ist es wichtig, eine ausreichende Belüftung des Raumes zu gewährleisten, entweder durch Lüftungsöffnungen oder durch eine Dunstabzugshaube mit Außenanschluss. Bei einem längeren Gebrauch des Gerätes ist es ratsam, die Belüftung zu fördern, z.B. durch zusätzliches Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Dunstabzugsleistung.

Sollte der Einbau einer Dunstabzugshaube nicht möglich sein, ist die Verwendung eines Elektroventilators vonnöten, der entweder an der Außenwand oder am Fenster angebracht wird, sofern der Raum über ausreichend Lufteinlassöffnungen verfügt. Der Elektroventilator muss eine Leistung aufweisen, die ausreicht, um den 3- bis 5-fachen Luftvolumen der Küche pro Stunde auszutauschen.

Beachten Sie bitte die im jeweiligen Land geltenden Standardregeln für Gasinstallationen.

### 2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Überprüfen Sie die auf dem Matrikelschild angegebenen Daten. Das Matrikelschild befindet sich auf der unteren Seite des Gerätgehäuses. Notieren Sie alle Daten wie Matrikel- und Seriennummer am besten direkt auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung, da diese Angaben in einem eventuellen Servicefall vom Kundendienst benötigt werden. Überprüfen Sie, dass die Netzspannung und die Leistung für den Betrieb des Gerätes geeignet sind.

Vor dem elektrischen Anschluss ist die einwandfreie Erdung der elektrischen Hausinstallation zu prüfen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller weist jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden zurück, die auf fehlende bzw. mangelhafte Erdung zurückzuführen sind. Bei den Modellen, die ohne Stecker geliefert werden, ist ein genormter Stecker an das Kabel zu montieren, welcher für die auf das Matrikelschild angegebene Belastung geeignet ist. Der Erdleiter ist durch das gelb-grüne Kabel

gekennzeichnet. Der Stecker muss in jedem Fall zugänglich sein. Soll das Gerät an einer festen Anschlussdose angeschlossen werden, ist zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine der Last entsprechende, genormte Abschaltvorrichtung einzubauen. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss dieser durch einen qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.

Der gelb-grüne Erdleiter muss mindestens 10 mm länger sein als die Phasenleiter. Der Querschnitt der Kabel muss der Leistung der Kochmulde entsprechen (s. Matrikelschild). Benutzen Sie ausschließlich ein Netzkabel des Typs 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F für 60-75 cm Kochfelder oder H05-V2V2-F für 75 cm Kochfelder.



Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden. Um das Gerät direkt an das Stromnetz anzuschließen, beachten Sie bei der Verkabelung die elektronischen Vorschriften sowie die Bedingungen eines Überspannungsschutz Klasse 3.

### 2.2. GASANSCHLUSS

Diese Anweisung richtet sich an das für die Installation autorisierte Fachpersonal und muss lt. geltenden Richtlinien ausgeführt werden. Jeder Eingriff am Gerät muss bei ausgeschalteter Stromversorgung erfolgen.

Auf dem Gerät finden Sie Aufkleber, auf denen der Gastyp angegeben ist, für den die Kochmulde eingestellt ist. Der Anschluss am Gasversorgungsnetz bzw. an der Gasflasche muss unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät für das von Ihnen verwendete Gas eingestellt ist.

Sollte das Gerät mit Flüssiggas aus Gasflaschen betrieben werden, benutzen Sie bitte nur vorschriftsmäßige Druckregler, die den geltenden Normen entsprechen.

Benutzen Sie ausschließlich genormte Schläuche und Dichtungen, die den nationalen Standards entsprechen.

Bei einigen Modellen wird ein konischer Anschlussadapter mitgeliefert, da die Gasinstallation in einigen Ländern diesen Adapter vorschreibt. In der Abb. 8 werden die zwei unterschiedlichen Adaptertypen dargestellt (CY: zylindrisch, CO: konisch). In jedem Fall muss die zylindrische Seite des Anschlussadapters an die Gaskochmulde angeschlossen werden.

Werden bei der Installation biegsame Rohre benutzt, achten Sie bitte darauf, dass sie nicht länger als 2 Meter sind.

Der Schlauch soll so eingebaut werden, so dass er nicht mit einem beweglichen Teil des Gehäuses in Berührung kommen kann (z.B. einer Schublade). Der Schlauch darf nicht durch Räumlichkeiten verlegt werden indem er Überlastungen standhalten muss.

Um den Installationsvorgang zu erleichtern und um Undichtigkeiten am Gasrohr zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Anschluss des Gasversorgungsrohres in der untenstehenden Reihenfolge vorzunehmen (s. Abb. 6)

**1) Montieren Sie die Teile in der abgebildeten Reihenfolge:**

A: 1/2 Anschlussstützen zylindrisch

B: 1/2 Dichtung

C: 1/2 Gasadapter konisch-zylindrisch bzw. zylindrisch-zylindrisch

**2) Schrauben Sie das Verbindungsstück mit dem Sechskantschlüssel fest an. Richten Sie dabei die bewegliche Verbindung in die gewünschte Position.**

**3) Verbinden Sie den Rohrbogen C mit dem Gasversorgungsnetz entweder mit einem starren Rohr aus Kupfer oder mit einem biegsamen aus Stahl.**

**Achtung:** Nach der Montage überprüfen Sie die Verbindungen auf ihre Dichtigkeit durch Beschmieren mit einfaches Seifenwasser. Benutzen Sie hierzu niemals eine offene Flamme! Versichern Sie sich außerdem, dass das biegsame Rohr nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann (z.B. durch eine Schublade des Einbauschrankes).

**Achtung:** Sollten Sie Gasgeruch in der Nähe des Gerätes wahrnehmen, schalten Sie die Gasversorgung umgehend ab und rufen Sie den Kundendienst. Suchen Sie Gasleckagen niemals mit offener Flamme!

### 2.3. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Für die Länder, für die das Gerät für den Betrieb mit einer anderen Gasart zugelassen ist, kann das Gerät von der werkseitigen Einstellung auf eine andere Gasart umgestellt werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Topfräger entfernen
  - Brennerdeckel und Brennerköpfe entfernen
  - Schrauben Sie die Düsen ab und ersetzen Sie diese mit einer für die gewünschte Gasart geeigneten Düse (s. Tabelle der Gasarten)
- Anmerkung: In Deutschland und Österreich ist der Betrieb nur für Erdgas vorgesehen.

### 3.1. INBETRIEBNAHME DER BRENNER

Um die Brenner des Kochfeldes anzuzünden, nähern Sie eine Flamme an den gewünschten Brenner. Drücken Sie dann und drehen Sie den entsprechenden Schalterknopf gegen den Uhrzeigersinn.

Für Geräte mit elektronischer Zündvorrichtung gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie und drehen Sie den Schalterknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Zündungssymbol
- Zünden Sie den Brenner durch Betätigen der Zündungstaste

Für Geräte mit automatischer Zündvorrichtung genügt es, den Schalterknopf zu drücken und bis zum Zündsymbol zu drehen. Solange Sie den Knopf gedrückt halten, werden kleine Funken durch die Zündvorrichtung entladen. Wenn die Flamme sich nicht innerhalb von 5 Sekunden anzündet, drehen Sie den Schalterknopf wieder auf die Position 0 und wiederholen Sie den Vorgang.

Bei den Geräten mit Sicherheitsgashahn wird die Gaszufuhr bei einem ungewollten Auslöschen der Flamme automatisch unterbrochen. Das Zünden der Brenner erfolgt bei diesen Geräten wie oben beschrieben, jedoch muss der Schalterknopf mindestens 5-6 Sekunden nach Entzünden der Flamme gedrückt gehalten werden. Nach dieser Zeit ist die Sicherheitsvorrichtung eingeschaltet und die Flamme bleibt stabil.

#### ACHTUNG:

Bevor Sie das Gaskochfeld einschalten, überprüfen Sie, dass die Brenner richtig aufliegen und die Funktion der Zündkerzen nicht beeinträchtigen.

#### Warnung:

Wenn das Gerät keinen Strom bekommt, soll der Brenner mit einem Anzünder angezündet werden.

- Gasregler eindrücken und festhalten, auf Zündsymbol drehen.
- Mit einem Anzünder die Zündflamme zünden. Nach dem Anzünden den Gasregler 5 Sekunden gedrückt halten.

#### ALLGEMEINER HINWEIS

Um die Flamme optimal und energiesparend auszunutzen, benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Durchmesser für den jeweiligen Brenner geeignet ist. Vergleichen Sie dazu folgende Tabelle A:

Brennertyp	Topfdurchmesser (cm)	Leistung (kW)	G20/20 mbar (Erdgas)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Hilfsbrenner	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Normalbrenner	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Schnellbrenner	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabelle A

Bei Pfannen oder Töpfen mit kleinem Durchmesser regulieren Sie die Leistung des Brenners so, dass die Flamme den Topf- bzw. Pfannenboden nicht überlappt.

Verwenden Sie bitte nur Pfannen oder Töpfe mit flachem Boden!

**HINWEIS:** Sollte die Flamme ungewollt ausgehen, schalten Sie die Gaszufuhr durch Drehen des Schalterknopfes aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden. Sollten die Gashähne mit der Zeit schwergängig werden, müssen sie mit einem geeigneten Schmierstoff neu geschmiert werden. Dieser Vorgang darf ausschließlich durch den Werkskundendienst durchgeführt werden.

### 4. WARTUNG UND REINIGUNG

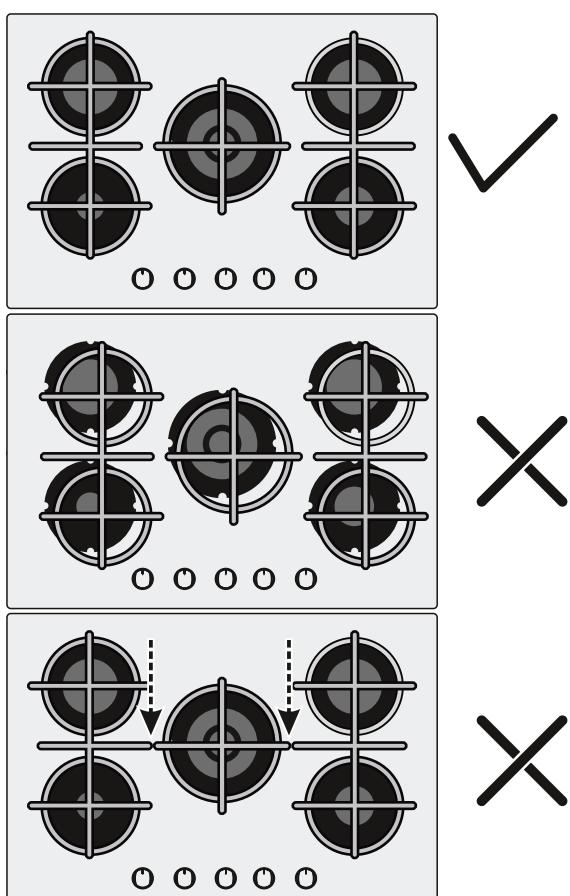
Vor jedem Vorgang zur Reinigung des Gerätes schalten Sie den Strom durch Ziehen des Steckers aus der Steckdose oder durch Ausschalten der Haussicherung ab. Bevor Sie das Gerät reinigen, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.

Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie bitte niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, auch kleine Bleichmittel oder Säuren. Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen bzw. ätzenden Substanzen (Zitronensäure, Essig o.Ä.) auf die emaillierten bzw. lackierten Flächen liegen bleiben.

Reinigen Sie die emaillierten, verchromten oder lackierten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder mit nicht scheuernden Flüssigmitteln. Für die Edelstahlteile verwenden Sie bitte die handelsüblichen Mittel zur Pflege von Edelstahl.

Reinigen Sie die Gasbrenner mit Seifenwasser. Um den ursprünglichen Glanz zu bewahren, verwenden Sie einen handelsüblichen



Spezialreiniger für Aluminiumlegierungen. Nach der Reinigung sind die Brenner sorgfältig zu trocken, bevor sie wieder aufgesetzt werden.

**Kontrollieren Sie bitte unbedingt, dass die Brenner wieder richtig aufliegen, da eine fehlerhafte Montage der Brenner zur mangelhaften Verbrennung des Gases führen kann.**

#### Gitterroste und Chromteile

Die Gitterroste und die verchromten Teile neigen mit der Zeit dazu, sich zu verfärben.

Dies ist ein natürliches Phänomen, das sich zwar nicht vermeiden lässt, jedoch in keiner Weise die Funktion des Gerätes beeinträchtigt. Auf Wunsch sind entsprechende Ersatzteile erhältlich. Fragen Sie bitte bei beim Werkstundendienst nach.

## 5. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Gerät einmal nicht ordnungsgemäß funktionieren, kontrollieren Sie bitte folgendes, bevor Sie den technischen Kundendienst rufen:

- überprüfen Sie, dass das Gerät stromversorgt ist
- überprüfen Sie, dass die Gaszufuhr in Ordnung ist.

Sollte die Ursache für die Funktionsstörung nicht ermittelt werden können, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst. Unternehmen Sie nichts auf eigene Faust!

## 6. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.

Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

## DIE UMWELT SCHONEN UND ACHTEN

Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Deckel, um die Pfanne abzudecken. Stellen Sie die Flamme so ein, dass der Durchmesser der Pfanne nicht überschritten wird.

## 7. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist im Einklang mit der Europäischen Richtlinien 2009/142/EC (GAD) gültig ab 21.04.2018 Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426 (GAR).

Durch das CE Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

Tabelle 1

Brennerplatte	4 Gas - L1	4 Gas - L2	5 Gas - L3
Brenner	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	JA	JA	JA
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Nennwärmebelastung	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Installationsklasse	3	3	3
Spannung/Frequenz V/Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Gesamtanschlusswert	1	1	1
Elektrische Zündung	JA	JA	JA
Gerätemaße	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Dieses Gerät ist für die nichtprofessionelle Benutzung, d.h. Für Haushaltsnutzung, vorgesehen

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendamos mantener las instrucciones de instalación y uso para consultas futuras. Antes de instalar la placa de cocción, anote el número de serie por si fuese necesario solicitar asistencia al servicio posventa.

**ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos. Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.

**ADVERTENCIA:** Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

**ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; apague la placa de cocción y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque objetos en las superficies de cocción.

**ADVERTENCIA:** Si la superficie se agrieta, no toque el cristal y apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Es preciso vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

Con el fin de evitar el riesgo de quemaduras graves, es muy recomendable mantener a los niños alejados de las zonas de cocción mientras estén funcionando, pero también cuando se apaguen mientras el indicador de calor residual siga encendido.

Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

No mire fijamente a las lámparas halógenas de la placa de cocción.

Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista

profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.

En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente.

El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.

Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados. El conductor de tierra (amarillo verdoso) debe tener una longitud superior a 10 mm por el lado del bloque de conexión. La sección de los conductores internos debe adecuarse al consumo de potencia de la placa de cocción (indicado en la etiqueta). El cable de alimentación debe ser de tipo H05 GG-F para placas de 60-75 cm o H05-V2V2-F para placas de 75 cm.

No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, en la placa de cocción. Podrían calentarse.

En las superficies calientes no deben colocarse recipientes de plástico y papel de aluminio.

Después de cada uso, es preciso limpiar un poco la placa de cocción para evitar que se acumule suciedad y grasa. La suciedad y la grasa que no se eliminan se recalientarán y se quemarán cuando se utilice de nuevo la placa de cocción, con lo que se generará humo y se desprenderán olores desagradables, sin olvidar el riesgo de propagación del fuego.

Nunca utilice vapor o aerosoles a alta presión para limpiar el electrodoméstico.

No toque las superficies calientes durante el funcionamiento o inmediatamente después del uso.

Nunca cocine los alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica.

Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona en la que esté cocinando. No coloque nada en el panel de control.

No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo.

No utilice la superficie como tabla para cortar.

No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción. Podrían ocasionar daños si se cayesen en la placa de cocción.

No acumule objetos en la placa de cocción.

No deslice los utensilios de cocina por la placa de cocción.

No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar el aparato a las frecuencias nominales.

## 1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

LA INSTALACIÓN DE UN ELECTRODOMÉSTICO PUEDE SER UNA OPERACIÓN QUE PUEDE AFECTAR GRAVEMENTE A LA SEGURIDAD DEL USUARIO SI NO SE REALIZA ADECUADAMENTE. POR ELLA ES UNA TAREA QUE HA DE REALIZAR UNA PERSONA AUTORIZADA Y CUALIFICADA QUE PUEDA HACER LA INSTALACIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVA TÉCNICA EN VIGOR. EN CASO DE DESATENDER ESTA ADVERTENCIA Y QUE QUIEN REALICE LA INSTALACIÓN NO SEA UNA PERSONA CUALIFICADA, EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR POSIBLES FALLOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO DERIVEN O NO EN DAÑOS MATERIALES O PERSONALES.

### 1.1. INTEGRACIÓN

La placa puede instalarse en cualquier superficie que sea resistente al calor a 100°C y cuyo grosor sea de entre 25 y 45 mm. Las dimensiones para el corte de la superficie y la inclusión de la placa se muestran en la *Figura 2*.

En caso de haber espacio entre la placa incrustada y la cavidad inferior, ha de colocarse una separación divisoria hecha de un material aislante (madera o similar) (*Figura 3*).

Si la placa se coloca entre dos armarios, la distancia entre la misma y el armario ha de ser de al menos 17 cm (60 cm) o 25 cm (75 cm) (véase *Figura 4*); mientras que la distancia entre la placa y la pared posterior tiene que ser de al menos 70 mm.

La distancia entre la placa y otra unidad o electrodoméstico que tenga encima (por ejemplo, el extractor) tiene que ser superior a 70 cm (*Figura 4*).

**Los objetos metálicos del cajón pueden alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire. Por consiguiente, se recomienda utilizar un panel de madera intermedio.**

**Importante el diagrama de la figura 1 muestra cómo ha de aplicarse el sellado.**

La placa se encaja con las sujetaciones proporcionadas utilizando los agujeros de la base de la unidad.

Si se instala una placa de 60 cm sobre un horno, se recomienda que se creen aberturas dentro de los muebles para garantizar la correcta circulación del aire.

La dimensión de estas aperturas ha de ser de al menos 30 cm<sup>2</sup> y han de hacerse como se muestra en la *Figura 5*.

Cuando se coloque una placa de 60 cm o 75 cm sobre un horno, el horno ha de tener un sistema de refrigeración por ventilador.

### 1.2. UBICACIÓN IDEAL

Este aparato debe ser instalado según normativa vigente y utilizado en un espacio lo suficientemente ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o de utilizar este aparato.

Un electrodoméstico que funciona con gas produce calor y humedad en la zona en la que se coloca. Por ello ha de asegurarse una buena ventilación así como conductos de ventilación natural o extractores de gran potencia. La utilización intensa y prolongada del electrodoméstico puede requerir una ventilación adicional tal como abrir una ventana o aumentar la velocidad del ventilador eléctrico si dispone de uno.

Si no puede instalar una campana extractora debe disponerse de un ventilador eléctrico en la pared exterior o en la ventana para que se formen corrientes de aire en la zona.

El ventilador eléctrico tiene que poder cambiar el aire de la cocina entre 3 y 5 veces en una hora. El instalador ha de tener en cuenta los estándares nacionales pertinentes.

### 2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Comprobar la placa informativa situada en la parte exterior de la unidad para asegurar que el voltaje de entrada es el adecuado.

Antes de la conexión compruebe la toma de tierra.

Por ley este electrodoméstico tiene que tener toma de tierra. En caso de no cumplirse ese requisito el Fabricante no se responsabiliza de daños personales o materiales. Si no se adjunta enchufe alguno conecte un enchufe adecuado con la carga indicada en la placa de información. El cable de la toma de tierra es verde/amarillo. El enchufe tiene que estar siempre accesible.

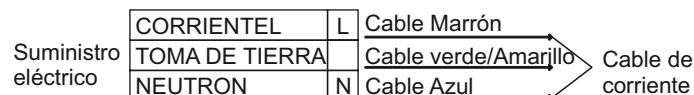
Cuando la Cocina se conecta directamente a la corriente eléctrica ha de instalarse también un cortacircuitos.

Si el cable está dañado le corresponde a una persona autorizada su sustitución para evitar posibles riesgos.

El cable de la toma de tierra (verde o amarillo) tiene que tener una longitud mínima de 10 mm más que los cables neutro y de corriente.

La sección del cable utilizada tiene que tener la dimensión correcta según la potencia que requiera la placa.

Compruébese la placa de información para información sobre suministro eléctrico y asegúrese de que el cable eléctrico es del tipo 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F para placas de 60-75 cm o H05-V2V2-F para placas de 75 cm.



Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.

Si una unidad no dispone de cable eléctrico y un enchufe, y no dispone de otros medios de desconexión de la red eléctrica como por ejemplo una separación de contacto de los polos que proporcione una desconexión total según las condiciones de sobrecarga de voltaje de la categoría III, las instrucciones han de indicar que han de incorporarse al cableado fijo medios de desconexión de acuerdo con las normas de cableado.

### 2.2. CONEXIÓN DEL GAS

Estas instrucciones son para el personal cualificado, la instalación del equipo ha de hacerse de acuerdo con los estándares nacionales de aplicación. **(Sólo para el Reino Unido: por leu la instalación/conexión del gas tiene que realizarlo un instalador "Corgi" autorizado).**

Todos los trabajos han de realizarse con la corriente desconectada.

La placa de información de la placa muestra el tipo de gas para el que está diseñada. La conexión con el suministro de gas o el cilindro de gas debe realizarse una vez comprobada la regulación del tipo de gas suministrado. Si no está correctamente regulado véanse las instrucciones en los apartados siguientes para cambiar la configuración del gas.

Para el caso de gas líquido (gas en cilindro) utilízense reguladores de presión que cumplan los estándares nacionales pertinentes.

Utilízense sólo tuberías, lavadores y lavadores de sellado que cumplan los estándares nacionales pertinentes.

En algunos modelos se proporciona una conexión cónica para colocar en el momento de la instalación en países en los que este tipo de conexión es obligatoria; en la imagen 8 se señala cómo reconocer los diferentes tipos de conexiones (CY= cilíndrica; CO= cónica). En cada caso la parte cilíndrica de la conexión tiene que conectarse a la placa.

Cuando se conecte la placa al gas mediante los latiguillos flexibles asegúrese de que la distancia máxima que abarca el latiguillo no excede los dos metros.

El tubo flexible se deberá instalar de tal forma que no pueda entrar en contacto con alguna parte móvil de la unidad de la vivienda (por ejemplo, un cajón) y no atraviese algún espacio susceptible de bloqueo.

Para evitar posibles daños en la placa proceda con la instalación como se indica en la secuencia (imagen 6):

**1) Como se muestra, montaje de las piezas en la secuencia**

A: Adaptador cilíndrico macho ½

B: Sello ½

C: Adaptador de Gas Cónico-Cilíndrico Hembra ½ o Cilíndrico-Cilíndrico

**2) Ajustar las juntas con la llave inglesa, recuérdese colocar las tuberías.**

**3) Adjuntar la pieza C al gas utilizando una tubería rígida de cobre o una tubería flexible de acero.**

**IMPORTANTE:** realícese una comprobación final de posibles pérdidas en las conexiones de las tuberías utilizando una solución jabonosa. No utilice jamás llamas para dicha comprobación. Asegúrese también que la tubería flexible no puede tocar pieza móvil alguna de la caldera (por ejemplo, la parte inferior) y que no se encuentra en un lugar donde pueda dañarse.

**Advertencia:** si huele a gas cerca de la unidad corte el suministro de gas y llámese directamente al técnico. No busque la fuga mediante llama directa.

## 2.3. ADAPTACIÓN DE LA PLACA A DISTINTOS TIPOS DE GAS

Para adaptar la placa a los distintos tipos de gas, síganse las instrucciones siguientes:

- retire las rejillas y los quemadores
- inserte una llave hexagonal (de 7 mm) en el soporte del quemador (*Imagen 7*)
- Desenrosque el inyector y sustítuyase por uno adecuado al tipo de gas que se va a utilizar (véase la *tabla del tipo de gas*)

## 2.4. REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

Una vez encendidos los quemadores, gire el mando de control al mínimo y luego retire el mando (se puede retirar con facilidad presionando ligeramente).

Con un destornillador pequeño tipo "Terminal" se puede ajustar el regulador como se muestra en la *Imagen 9*. Girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj reduce el flujo de gas, mientras que si se gira en sentido contrario el flujo aumenta. Utilice este ajuste para lograr una llama de unos 3 ó 4 mm de altura y vuelva a colocar el mando de control.

Cuando el tipo de gas disponible es LPG (Bombona) el tornillo para configurar la llama permanente ha de girarse (en el sentido de las agujas del reloj) hasta el final.

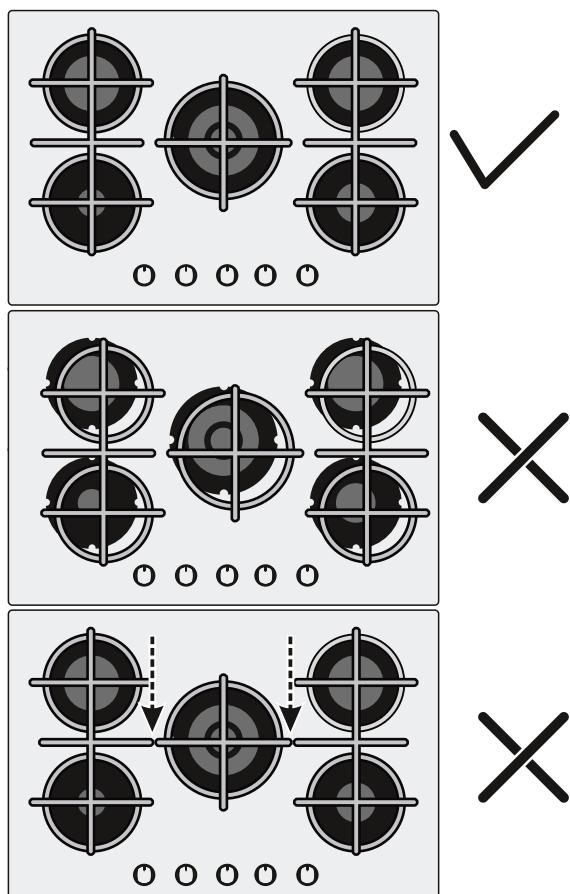
Cuando se realice un nuevo ajuste del gas sustítuyase la placa de información del gas anterior que figura en la unidad por una (que se proporciona con la placa) adecuada para el tipo de gas para el que está regulada)

## 3. UTILIZACIÓN DE LA PLACA INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

La unidad sólo puede utilizarse para el fin para el que está diseñado, la cocina casera, y otros posibles utilizaciones se considerarán inadecuados y podrían ser peligrosos. El Fabricante declina toda responsabilidad por daños o pérdidas que puedan derivarse de una utilización inadecuada.

Antes de utilizar el hornillo, asegúrese de que esté centrado en el hornillo el perímetro de la rejilla, según se muestra en la ilustración siguiente.

En caso de utilizar rejillas de hierro fundido: bajo la misma se indica su posición. Asegúrese de utilizar la rejilla exacta y en la posición correcta.



## 3.1. UTILIZACIÓN DEL QUEMADOR DE GAS

Para encender los quemadores colóquese una vela encendida al quemador, presionar y girar el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Si los quemadores no se han utilizado en un par de días espere unos segundos antes de encender el quemador, esto permitirá que se elimine el aire que haya en los conductos.

Para unidades de ignición eléctrica realícese lo siguiente:

- \* empuje hacia dentro y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de ignición.
- \* enciéndase el quemador presionando el botón de chispa.

Para las placas de ignición automática simplemente empújese hacia dentro y gírese el mando hasta la posición de ignición.

El sistema de ignición seguirá generando chispazos hasta que presione el mando del gas.

Si el quemador no se prende en 5 segundos gírese el mando a la posición 0 y repítase la operación.

En el caso de modelos con válvula de seguridad (que interrumpe el flujo de gas si la llama de apaga por accidente), los quemadores se encienden como se describe arriba, pero **ha de mantenerse pulsado el mando durante 5 o 6 segundos una vez prendida la llama**.

### ATENCIÓN:

Antes de encender la placa de gas asegúrese de que los quemadores y los mandos correspondientes están en la posición adecuada.

**Advertencia:** si no hay electricidad en el artefacto, para encender el quemador se debe usar un encendedor;

- Presione y gire la perilla en sentido antihorario hasta el símbolo de encendido,
- Mientras presiona el botón, encienda el quemador utilizando un encendedor y mantenga pulsado el botón en 5 segundos después del encendido.

### CONSEJO GENERAL

Para un mejor resultado la dimensión de la base de la batería de cocina ha de coincidir con la dimensión del quemador tal y como se indica. *Tabla A*.

Tipo de Quemador	Ø batería (cm)	Potencia (kW)	G20/20 mbar (Metano)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Quemador Auxiliar	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Quemador Semi-rápido	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Quemador Rápido	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabla A

En caso de recipientes más pequeños el quemador ha de regularse con el fin de que la llama no sobrepase la base de la cazuela o sartén. No es recomendable utilizar baterías con bases cóncavas o convexas.

**ADVENTENCIA:** Si un quemador se apaga por accidente, gire el mando hasta la posición de apagado y no intente volver a encender la llama hasta que transcurra como mínimo 1 minuto.

Si con los años los reguladores del gas se endurecen y resulta difícil girarlos será necesario lubricarlos.

**Esta operación sólo la puede realizar, única y exclusivamente, personas del Servicio Técnico cualificadas.**

## 4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar la placa ésta tiene que estar fría. Desenchúfese o (si está conectada directamente) desconéctese de la corriente.

La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.

No utilice jamás detergentes abrasivos y corrosivos, lejía o ácidos. Evite los ácidos o sustancias parecidas (zumo de limón, vinagre, etc.) en las secciones lacadas, barnizadas o de acero inoxidable.

Para limpiar las zonas esmaltadas, barnizadas o cromadas utilícese agua templada con jabón o detergente no cáustico. Después de limpiarla séquense los quemadores y vuelvan a colocarse.

**Es importante que los Quemadores se coloquen correctamente.**

## **Rejillas cromadas y quemadores**

Las rejillas cromadas y los quemadores tienen tendencia a ponerse oscuros con el uso. Es algo normal e inevitable, pero es algo que no altera en absoluto el funcionamiento de la placa de cocina. En todo caso en nuestro centro de servicio de post-venta pueden encontrarse piezas de recambio.

## **5. SERVICIO TÉCNICO**

Antes de llamar al Servicio Técnico compruebe lo siguiente:

- que el enchufe está correctamente insertado y que el fusible funciona;
- que no hay problema con el suministro de gas.

Si no puede identificarse el fallo:

Desenchufe la placa no intente averiguarlo- llame al Servicio Técnico.

## **7. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO:**

El aparato cumple con la Directiva Europea 2009/142/CE (GAD) y, a partir del 21/04/2018, con el Reglamento para Aparatos de Gas 2016/426 (GAR).

Al mostrar el logo  marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

## **6. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE**



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- Los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- Los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.

En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

## **AHORRANDO Y RESPETANDO EL MEDIO AMBIENTE**

Siempre que sea posible, use la tapa para cubrir la sartén. Regule la llama para que no se superponga al diámetro de la sartén.

**Tabla 1**

Placa del quemador	4 Gas - L1	4 Gas - L2	5 Gas - L3
Quemador	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	Si	Si	Si
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Entrada nominal de calor	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Clase de instalación	3	3	3
Voltaje / Frecuencia V / Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potencia de entrada	1	1	1
Ignición eléctrica	Si	Si	Si
Dimensión del producto	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Este electrodoméstico está pensado para aquellos que no son profesionales, es decir, uso casero.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zalecamy zachowanie instrukcji instalacji i obsługi na przyszłość, a przed zainstalowaniem płyty odnotowanie numeru seryjnego urządzenia, gdyby konieczne było skorzystanie z pomocy obsługi posprzedażowej.

**OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z jego elementów nagrzewają się w trakcie działania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem osoby dorosłej.

**OSTRZEŻENIE:** należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

**OSTRZEŻENIE:** przyrządzanie na płycie potraw z użyciem tłuszcza lub oleju może być niebezpieczne i może skutkować pożarem. NIGDY nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE:** niebezpieczeństwo pożaru: powierzchnie płyty kuchennej nie służą do przechowywania przedmiotów.

**OSTRZEŻENIE:** jeśli powierzchnia jest pęknięta, nie dotykaj szyby i wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one ewentualne zagrożenia. Dzieci powinny być pod nadzorem osoby dorosłej, która zapewni, że nie będą się one bawić tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.

**PRZESTROGA:** proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

Aby uniknąć ryzyka mocnych oparzeń, dzieci powinny przebywać z dala od działających powierzchni grzejnych, również tuż po wyłączeniu ich, dopóki świeci się lampka informująca o gorącej jeszcze powierzchni.

Urządzenie to nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.

W przypadku urządzeń z wbudowanymi lampami halogenowymi nie należy się w lampy te wpatrywać.

Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy

gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej.

Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami.

Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia. Przewód uziemiający (żółto-zielony) na stronie zacisku musi być dłuższy niż 10 mm. Przekrój przewodów wewnętrznych musi być dostosowany do wartości mocy pobieranej przez płytę kuchenną (podanej na tabliczce znamionowej). Kabel zasilający musi być typu H05 GG-F dla płyt grzewczych 60-75 cm lub H05-V2V2-F dla płyt grzewczych 75 cm.

Nie umieszczać na płycie kuchennej przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki. Mogą się one nagrzać.

Nie umieszczać na strefach grzejnych folii aluminiowej i naczyń plastikowych.

Po każdym użyciu płytę kuchenną należy przynajmniej w pewnym stopniu wyczyścić, aby zapobiec nawarstwianiu się brudu i tłuszcza. Pozostawiony brud lub tłuszcz przy kolejnym użyciu płyty kuchennej będzie się przypalał, powodując nieprzyjemny zapach, a także mogą doprowadzić do ryzyka powstania pożaru.

Nigdy nie używać do czyszczenia urządzenia pary lub wody rozpylanej pod wysokim ciśnieniem.

Nie dotykać stref grzejnych podczas ich działania lub tuż po wyłączeniu ich.

Nigdy nie gotować jedzenia bezpośrednio na szklano-ceramicznej płycie kuchennej.

Zawsze korzystać z odpowiednich garnków. Zawsze umieszczać patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować. Nie umieszczać nic na panelu sterowania.

Nie używać płyty kuchennej jako blatu roboczego. Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.

Nie przechowywać nad płytą kuchenną ciężkich przedmiotów. Jeśli spadną one na płytę kuchenną, mogą spowodować uszkodzenia.

Nie używać płyt kuchennej do przechowywania jakichkolwiek elementów.

Nie przesuwać garnków/patelin po płycie kuchennej.

Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.

## 1. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

INSTALACJA URZĄDZENIA DOMOWEGO MOŻE BYĆ SKOMPLIKOWANĄ OPERACJĄ, KTÓRA JEŻELI NIE BĘDZIE WYKONANA PRAWIDŁOWO, MOŻE POWAŻNIE ZAGROŻĆ BEZPIECZEŃSTWU UŻYTKOWNIKA. DLATEGO TEŻ, ZADANIE TO POWINNO BYĆ WYKONANE PRZEZ OSOBĘ O ODPOWIEDNICH KWALIFIKACJACH ORAZ ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. W PRZYPADKU ZIGNOROWANIA NINIEJSZEGO ZALECENIA I WYKONANIA INSTALACJI PRZEZ OSOBĘ BEZ ODPOWIEDNICH KWALIFIKACJI, PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USTERKI TECHNICZNE, BEZ WZGLĘDU NA TO, CZY SPOWODUJĄ ONE SZKODY W MIENIU, CZY TEŻ USZKODZENIA CIAŁA U LUDZI.

### 1.1. ZABUDOWA

Płyłę można zamontować w dowolnym blacie kuchennym, który jest odporny na działanie temperatury do 100°C oraz posiada grubość 25-45 mm. Wymiary otworu, który należy wyciąć w blacie kuchennym, podane są na Rysunku 2.

Jeżeli pod zabudowaną płytą znajduje się dostępna przestrzeń, konieczne jest zamontowanie przegrody z materiału izolacyjnego (np. drewna) (Rysunek 3).

Jeżeli kuchenka jest montowana obok szafki kuchennej, odległość pomiędzy płytą i szafką musi być co najmniej 17 cm (60 cm) lub 25 cm (75 cm) (patrz Rysunek 4); natomiast odległość pomiędzy płytą i ścianą kuchni musi być co najmniej 70 mm.

Odległość pomiędzy płytą i szafką lub jakimkolwiek urządzeniem zamontowanym nad kuchenką (np. okapem) musi być nie mniejsza niż 70 cm (Rysunek 4).

**Metalowe przedmioty w szufladzie mogą osiągać wysokie temperatury w wyniku recyrkulacji powietrza. Dlatego zaleca się stosowanie pośredniego panelu drewnianego.**

**Uwaga - Na Rysunku 1 pokazano sposób przyklejenia uszczelki.**

Płyłę należy zamocować przy użyciu uchwytów znajdujących się w jej wyposażeniu, korzystając z otworów wykonanych w podstawie płyty.

Jeśli płyta kuchenna o wysokości 60 cm jest zamontowana nad piekarnikiem, zaleca się utworzenie otworów w meblach, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza.

Wielkość tych otworów powinna wynosić co najmniej 300 cm<sup>2</sup> i należy je rozmieścić w sposób pokazany na Rysunku 5.

W przypadku montowania płyty o szerokości 60 cm lub 75 cm nad piekarnikiem do zabudowy, piekarnik musi być wyposażony w obieg chłodzący.

### 1.2. ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

Urządzenie pusi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji.

W przestrzeni, w której zainstalowana jest kuchenka gazowa powstają duże ilości ciepła i pary. Dlatego też, konieczne jest zapewnienie dobrej wentylacji poprzez utrzymywanie naturalnego obiegu powietrza lub poprzez zamontowanie okapu kuchennego z wyciągiem. W przypadku długiego i intensywnego użytkowania kuchenki, konieczne może być zastosowanie dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna lub zwiększenie obrotów wentylatora.

Przy braku możliwości zamontowania okapu, w ścianie zewnętrznej lub w oknie należy zainstalować wentylator elektryczny pod warunkiem, że pomieszczenie posiada otwory odpowietrzające.

Wentylator elektryczny powinien zapewniać pełną wymianę powietrza w kuchni w tempie 3-5 razy na godzinę. Instalator powinien przestrzegać obowiązujących w danym kraju przepisów.

### 2.1. PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej znajdującej się na obudowie urządzenia.

Przed podłączeniem, sprawdzić obwód uziemienia.

Zgodnie z przepisami prawa, niniejsze urządzenie musi być uziemione. W razie nie przestrzegania tego wymagania, producent nie poniesie żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody w stosunku do osób lub mienia. Jeżeli kabel zasilający nie posiada wtyczki, należy zamontować wtyczkę dopasowaną do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód uziemienia jest w kolorze żółtozielonym. Wtyczka powinna być zawsze dostępna.

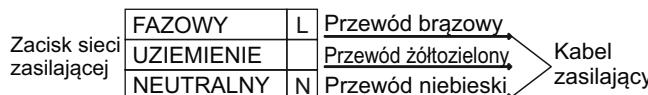
W przypadku gdy płyta podłączona jest bezpośrednio do sieci elektrycznej, konieczne jest zainstalowanie wyłącznika automatycznego.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego, musi on być wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń.

Przewód uziemienia (w kolorze żółtozielonym) musi być co najmniej 10 mm dłuższy niż przewód fazowy i neutralny.

Przekrój poprzeczny kabla zasilającego musi być o wielkości dostosowanej do mocy pobieranej przez płytę.

Sprawdzić na tabliczce znamionowej dane dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej oraz upewnić się, że kabel zasilający jest typu 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F dla płyt grzewczych 60-75 cm lub H05-V2V2-F dla płyt grzewczych 75 cm.



Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jeśli urządzenie nie posiada kabla i wtyczki lub innego rozwiązania umożliwiającego odłączenie od odpowiednio zabezpieczonej sieci elektrycznej pozwalającej na pełne odłączenie przy wystąpieniu nadnapięcia spełniającego warunki kategorii III, instrukcja stwierdza, że sposoby odłączenia muszą być wbudowane w instalację elektryczną, zgodnie z zasadami okablowania.

### 2.2. PODŁĄCZENIE DO GAZU

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego personelu, instalacja urządzenia musi być zgodna z obowiązującymi normami krajowymi. (**Wyłącznie dla Wielkiej Brytanii: zgodnie z przepisami prawa, instalacja gazowa i jej odbiór muszą być przeprowadzone przez instalatora zarejestrowanego w CORGI**) Wszystkie prace muszą być wykonane przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Na tabliczce znamionowej urządzenia wskazany jest rodzaj gazu do którego zostało ono przystosowane. Podłączenie do sieci gazowej lub do butli z gazem płynnym należy przeprowadzić po uprzednim upewnieniu się, że urządzenie jest wyregulowane dla danego rodzaju gazu, który ma być podłączony. Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo wyregulowane, patrz instrukcje w kolejnym punkcie na temat zmiany ustawień gazowych.

W przypadku butli z gazem płynnym (butli gazowej) należy zastosować regulator ciśnienia zgodny z obowiązującymi normami krajowymi.

Należy stosować wyłącznie rury, podkładki i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

W niektórych modelach, na wyposażeniu urządzenia znajduje się łącznik stożkowy, przeznaczony do zamontowania na terenie krajów, w których ten typ łącznika jest obligatoryjny; na rysunku 8 pokazano w jaki sposób rozróżnić poszczególne typy łącznika (CY = cylindryczny, CO = stożkowy). W każdym przypadku, cylindryczna część łącznika musi być podłączona do płyty gazowej.

W przypadku podłączania płyty do gazu przy użyciu przewodów elastycznych, należy zapewnić, aby maksymalna odległość łączenia tym przewodem nie przekroczyła 2 metrów.

Giętkiej rurki, powinny być wyposażone w taki sposób, że nie może wejść w kontakt z ruchomą częścią mieszkania (np. szuflady) i nie przechodzi przez wszelkie miejsca, gdzie może stać się zgnieciony / załamane lub uszkodzone w inny sposób.

Aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu płyty, należy zachować następującą kolejność podczas instalacji (rysunek 6):

**1) Jak pokazano na rysunku, kolejno zamontować:**

A: Łącznik cylindryczny męski 1/2"

B: Uszczelka 1/2"

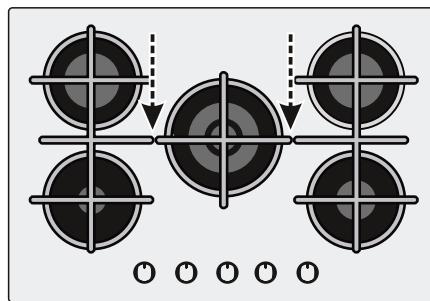
C: Łącznik gazowy damska stożek-cylinder lub cylinder-cylinder 1/2"

**2) Zaciśnąć połączenie przy użyciu kluczy, pamiętając o ułożeniu przewodów rurowych w odpowiednim położeniu.**

**3) Podłączyć łącznik C do domowej instalacji gazowej przy użyciu sztywnego przewodu miedzianego lub stalowego przewodu elastycznego.**

**UWAGA:** sprawdzić szczelność połączeń przewodów rurowych przy użyciu roztworu wody z mydłem. Nigdy nie należy do tego celu używać płomienia. Należy również upewnić się, że przewód elastyczny nie wejdzie w kontakt z ruchomą częścią szafki (np. szufladą), oraz że jest on ułożony w sposób wykluczający jego uszkodzenie.

**Ostrzeżenie:** Jeżeli w pobliżu urządzenie wyczuwalny jest gaz, należy natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia i wezwać instalatora. Nie próbować wykrywania nieszczelności przy pomocy otwartego płomienia.



### 2.3. PRZYSTOSOWANIE PŁYTY DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

W celu przystosowania płyty do różnych rodzajów gazu, należy wykonać następujące czynności:

- Zdjąć ruszty i palniki
- Umieścić klucz sześciokątny (7 mm) we wsporniku palnika (Rysunek 7)
- Odkręcić dysze i wymienić je na dysze odpowiednie do danego rodzaju gazu (patrz tabela rodzajów gazu).

### 2.4. REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Po zapaleniu palników, ustawić pokrętło w pozycji płomienia minimalnego i następnie zdjąć pokrętło (można je łatwo zdjąć wywierając niewielki nacisk).

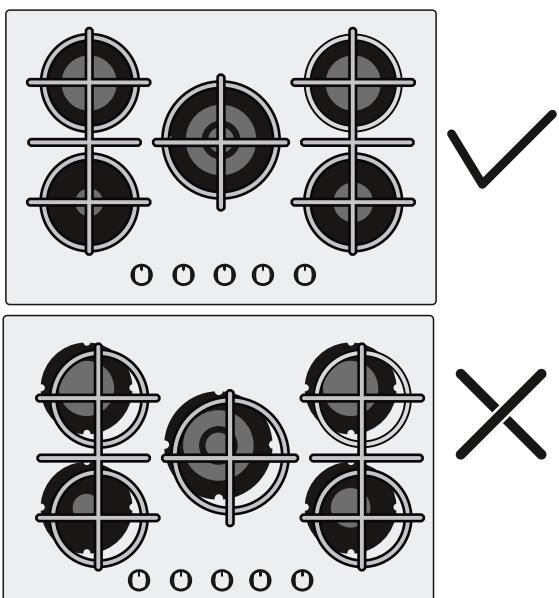
Przy użyciu małego wkrętaka można następnie wyregulować śrubę regulacyjną w sposób pokazany na Rysunku 9. Obracanie śruby w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje zmniejszenie przepływu gazu, natomiast obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie przepływu. Regulację należy przeprowadzać do momentu uzyskania płomienia o długości około 3-4 mm, poczynając założycie pokrętła. W przypadku korzystania z butli z gazem płynnym (LPG) śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu.

Po przeprowadzeniu regulacji dla nowego rodzaju gazu, należy wymienić starą tabliczkę znamionową umieszczoną na urządzeniu na nową tabliczkę (znajdującą się na wyposażeniu płyty) odpowiednią dla rodzaju gazu, dla którego przeprowadzono regulację.

### 3. UŻYTKOWANIE PŁYTY - INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do którego zostało przeznaczone, tzn. do przyrządzania potraw w gospodarstwie domowym, i jego używanie do wszelkich innych celów będzie traktowane jako niewłaściwe i może być niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Przed użyciem palnika należy upewnić się, że obwody siatki śródkują palnik zgodnie z poniższym rysunkiem. W przypadku korzystania z siatek żeliwnych; pod siatką znajduje się jej pozycja. Należy upewnić się, że w właściwa siatka stosowana jest w prawidłowym położeniu.



### 3.1. UŻYWANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Aby zapalić palnik, należy umieścić w jego pobliżu zapaloną świeczkę, naciąć i obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Jeżeli palniki nie były używane przez kilka dni, należy odczekać kilka sekund przed zapaleniem palnika, pozwoli to na wydostanie się powietrza zgromadzonego w przewodach rurowych.

W przypadku urządzeń wyposażonych w zapalacze elektroniczne, należy wykonać następujące czynności:

naciąć i obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji symbolu zapłonu, zapalić palnik naciśkając na przycisk iskrownika.

W przypadku płyt wyposażonych w zapalacze automatyczne, wystarczy po prostu naciąć i obrócić pokrętło do pozycji symbolu zapłonu.

System zapłonowy będzie generował iskry przez cały czas, gdy naciśnięty jest kurek gazowy.

Jeżeli palnik nie zostanie zapalony po upływie 5 sekund, należy obrócić pokrętło do pozycji 0 i powtórzyć czynność.

W przypadku modeli wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwałutowe (które odcina dopływ gazu w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia), zapalanie palników odbywa się w sposób opisany powyżej, przy czym należy pamiętać, że **po zapaleniu płomienia pokrętło należy jeszcze przytrzymać w pozycji wcisniętej przez 5 do 6 sekund**.

#### UWAGA:

Przed włączeniem płyty gazowej, należy upewnić się, że palniki i nakrywki palników są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach.

**Ostrzeżenie:** Jeśli w urządzeniu nie ma prądu, w celu uruchomienia palnika należy użyć zapalniczki:

- Wcisnąć i obrócić pokrętło w lewo w kierunku symbolu zapłonu
- Naciśkając przycisk, zapalić palnik za pomocą zapalniczki i przytrzymać przycisk wcisnięty przez 5 sekund po zapaleniu.

#### UWAGA OGÓLNA

W celu maksymalnego wykorzystania palników, należy używać naczyń z płaskim dnem o średnicy odpowiednio dopasowanej do wielkości palnika. *Tabela A*.

Typ palnika	Średnica naczynia/garnka (cm)	Moc (kW)	G20/20 mbar (Metan)	G30/28-30 mbar (LPG)
<b>AUX</b> Quemador Auxiliar	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
<b>SR</b> Quemador Semi-rápido	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
<b>R</b> Quemador Rápido	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
<b>DC 4 kW MONO</b>	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

*Tabela A*

W przypadku korzystania z mniejszych naczyń, palnik należy wyregulować tak, aby płomień nie wychodził poza brzeg naczynia. Naczynia z wypukłym lub wklęsłym dnem nie powinny być używane.

**OSTRZEŻENIE:** W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia, należy wyłączyć palnik i spróbować powtórnie go zapalić dopiero po upływie co najmniej 1 minuty.

Jeżeli z biegiem lat kurki gazowe zaczną się ciężko obracać, konieczne będzie ich naoliwienie.

**Czynność ta może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.**

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, że płyta wystygła. Wyjęc wtyczkę z gniazdką zasilania lub (w przypadku podłączenia bezpośredniego) wyłączyć zasilanie elektryczne.

Do czyszczenia płyty nigdy nie należy używać środków ściernych, środków zawierających substancje żrące, wybielające lub kwasy. Należy również unikać stosowania substancji kwaśnych lub alkalicznych (sok z cytryny, ocet itp.) do części emaliowanych, lakierowanych lub wykonanych ze stali nierdzewnej.

**OSTRZEŻENIE** Do czyszczenia płyt gazowych nie wolno używać oczyszczaczy parowych."

Podczas czyszczenia emaliowanych, lakierowanych lub chromowanych części, należy używać ciepłej wody z mydłem lub detergentu nie zawierającego substancji żrących. Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej, należy używać odpowiedniego roztworu czyszczącego.

Palniki można czyścić wodą z mydłem. Aby przywrócić ich oryginalny blask, należy stosować domowy płyn do czyszczenia stali nierdzewnej. Po wyczyszczeniu, palniki należy wysuszyć i umieścić na płycie.

**Istotne jest, aby palniki były umieszczone dokładnie na swoim miejscu.**

### Chromowane ruszty i palniki

Chromowane ruszty i palniki mają tendencję do ciemnienia w miarę ich używania. Jest to zjawisko normalne i nieuchronne, w żadnym stopniu jednak nie pogarszające funkcjonalności płyty gazowej. W każdym bądź razie, są one dostępne w naszym centrum serwisowym jako części zamienne.

## 5. OBSŁUGA SERWISOWA

Przed zadzwoniением do pracownika serwisu, należy upewnić się, że:

- wtyczka jest prawidłowa umieszczona w gniazdce;
- nie ma awarii zasilania gazowego.

Jeżeli nie można zidentyfikować źródła usterki:  
urządzenie należy wyłączyć - nie próbować go samodzielnie naprawiać - zadzwonić do centrum serwisowego.

## 6. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbicia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

### OSZCZĘDNOŚĆ I SZACUNEK ŚRODOWISKOWY

Jeśli to możliwe, użyj pokrywki, aby przykryć patelnię. Wyreguluj płomień, aby nie zachodził na średnicę patelni.

## 7. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie jest zgodne z Europejską Dyrektywą 2009/142 / WE (GAD), a od dnia 21 kwietnia 2018 r. z rozporządzeniem w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe 2016/426 (GAR).

Poprzez umieszczenie oznaczenia na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

Tabela 1

Płyta palnika	4 Gaz - L1	4 Gaz - L2	5 Gaz - L3
Palnik	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	TAK	TAK	TAK
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Nominalne ciepło wejściowe	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Klasa instalacji	3	3	3
Napięcie / Częstotliwość V / Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Moc elektryczna pobierana	1	1	1
Zapłon elektryczny	TAK	TAK	TAK
Wymiary produktu	595x505x42	595x505x42	745x505x42

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.



















Таблица 1

Пластина горелки	4 газ- L1	4 газ - L2	5 газ - L3
горелка	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Тип	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	ДА	ДА	ДА
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Номинальный вход тепла	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Класс установки	3	3	3
Напряжение/Частота В/Гц	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Входная электрическая мощность	1	1	1
Электроподжиг	ДА	ДА	ДА
Размеры варочной поверхности	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Данное изделие предназначено только для бытовых применений.







## 5. SERVISIRANJE

Preden se obrnete na pooblaščeni servis, preverite:

- da je vtikač pravilno v vtičnici;
- da je dovod plina brezhiben

Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, izključite kuhalno ploščo in pokličite najbližji pooblaščeni servis.

## 6. RAVNANJE Z ODPADKI IN VARSTVO OKOLJA



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljená.

### Varčevanje in spoštovanje okolja

Če je mogoče, uporabite pokrov, da pokrijete ponev. Uredite plamen, da se ne prekriva premer posode.

## 7. IZJAVA O SKLADNOSTI

Naprava izpolnjuje zahteve evropske direktive 2009/142/ES (naprave na plinsko gorivo) in od 21. 4. 2018 tudi uredbe o plinskih napravah 2016/426 (uredba o plinskih napravah).

Z oznako na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

Ko odstranite embalažo, se prepričajte, da vaša nova pečica ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne smete uporabiti, ampak se posvetujte s strokovnjakom. Poskrbite, da embalaža, npr. plastične vrečke, polistirol, žeblji ipd. ne pridejo v roke majhnim otrokom, saj so zanje lahko nevarni.

### Razpredelnica 1

Gorilnikov Plate	4 Plin - L1	4 Plin - L2	5 Plin- L3
Gorilnikov	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Tip	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	DA	DA	DA
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Nazivni vhod toplove	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Razred	3	3	3
Napetost/Frekvenca	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
El. priključna moč	1	1	1
Električni vžig	DA	DA	DA
Mere izdelka	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Aparat je namenjen za neprofesionalno uporabo v gospodinjstvih.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare le istruzioni di uso e montaggio per riferimento successivo e, prima di montare il piano di cottura, annotare il suo numero di serie per richiedere assistenza al Servizio post-vendita.

**AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

**AVVERTENZA:** utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

**AVVERTENZA:** la cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

**AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

**AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuizioni.

L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

**ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve termine deve essere supervisionato in continuo.

Si consiglia vivamente di tenere i bambini a distanza dalle zone di cottura quando queste sono in funzione o quando sono spente, per tutto il tempo durante il quale l'indicatore di calore residuo rimane attivo, per evitare il rischio di ustioni gravi.

Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Se è presente, non guardare direttamente gli elementi riscaldati della lampada alogena.

Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina

dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da tecnici qualificati, per evitare rischi. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere più lungo di 10 mm sul lato della morsettiera. La sezione dei conduttori interni deve essere adatta alla potenza assorbita dal piano di cottura (come indicato sulla targhetta). Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05 GG-F per piani cottura da 60-75 cm o H05-V2V2-F per piani cottura da 75 cm.

Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi. Potrebbero scaldarsi eccessivamente.

Non appoggiare sulle zone riscaldanti pellicole di alluminio e padelle in plastica.

Dopo ogni utilizzo è necessario pulire il piano di cottura per evitare l'accumulo di sporcizia e grasso. Se ci sono accumuli di questo tipo vengono cotti nuovamente quando il piano di cottura viene acceso, creando fumo e odori sgradevoli per non parlare del rischio di propagazione di incendi.

Non utilizzare mai un getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'elettrodomestico.

Non toccare le zone riscaldanti durante il funzionamento o per un breve periodo dopo l'uso.

Non cuocere mai gli alimenti direttamente sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.

Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura. Non appoggiare nulla sul pannello di comando.

Mai utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.

Non appoggiare oggetti pesanti al di sopra del piano di cottura. Se cadono sul piano possono danneggiarlo.

Non utilizzare il piano di cottura per riporvi oggetti.

Non fare scivolare i recipienti sul piano di cottura.

Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.





## 5. RIPRISTINO

Prima di contattare un tecnico del Centro Assistenza si prega di controllare:

- Che la spina sia ben inserita e collegata;
- Che l'alimentazione gas non sia difettosa.

Se il malfunzionamento non è identificabile:

spegnere l'apparecchio - non manometterlo - e chiamare il Centro Assistenza.

## 6. RISPETTO DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### SALVARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, utilizzare il coperchio per coprire la padella. Regolare la fiamma per non superare il diametro della padella.

## 7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

L'elettrodomestico è conforme alla Direttiva Europea 2009/142/CE (GAD) e a partire dal 21/04/2018 con il regolamento GAR (Gas Appliances Regulation) 2016/426.



Apponendo la marcatura CE su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

## 8. GARANZIE

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.

Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Tabella 1

Piastra del bruciatore	4 Gas - L1	4 Gas - L2	5 Gas - L3
Bruciatore	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Genere	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	sì	sì	sì
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Ingresso nominale di calore	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Classe di installazione	3	3	3
Voltaggio / Frequenza (V / Hz)	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potenza elettrica in ingresso	1	1	1
Iniezione elettrica	sì	sì	sì
Dimensione prodotto (mm)	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Questo apparecchio è stato progettato per uso domestico e non professionale.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendamos que conserve as instruções de instalação e utilização para referência futura e que, antes de instalar o fogão, anote o número de série para o caso de precisar de obter ajuda do serviço pós-venda.

**AVISO:** o equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do equipamento, exceto quando supervisionadas continuamente.

**AVISO:** use apenas os resguardos de placa desenhados pelo fabricante do equipamento de cozinha ou os indicados pelo fabricante do equipamento nas instruções de utilização ou os incluídos na entrega do equipamento. O uso de resguardos errados pode provocar acidentes.

**AVISO:** deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NUNCA tente apagar um fogo com água! Desligue o equipamento e tape a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.

**AVISO:** perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.

**AVISO:** se a superfície estiver rachada, não toque no vidro e desligue o equipamento para evitar a possibilidade de ocorrência de choque elétrico.

Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.

**CUIDADO:** o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

É altamente recomendável manter as crianças afastadas das zonas de cozedura durante o período de funcionamento ou quando estão desligadas mas enquanto o indicador de calor residual estiver ligado, para evitar risco de ocorrência de queimaduras graves.

Este equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Se presentes, não olhe fixamente para a lâmpada de halogéneo da placa.

Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de

incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno.

A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual.

O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o equipamento está instalado.

A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ter mais de 10 mm do lado do bloco de terminais. A secção de condutores internos deve ser apropriada para a potência absorvida pela placa (indicada na etiqueta). O cabo de potência deve ser do tipo H05 GG-F para placas de 60-75 cm ou H05-V2V2-F para placas de 75 cm.

Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres ou tampas sobre a placa. Podem ficar quentes.

Folhas de alumínio e panelas plásticas não devem ser colocadas sobre as zonas de aquecimento.

Depois de cada utilização, é necessário limpar a placa para evitar a acumulação de sujidade e gordura. Caso contrário, a sujidade e a gordura são cozinhadas novamente quando o fogão é usado, provocando fumo e cheiros desagradáveis, sem mencionar o risco de incêndio.

Nunca use vapor ou sprays de alta pressão para limpar o equipamento.

Não toque nas zonas de calor durante o funcionamento ou algum tempo após a utilização.

Não cozinhar alimentos diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

Use sempre o utensílio apropriado.

Coloque sempre o recipiente no centro do disco onde vai cozinhar. Não coloque nada sobre o painel de controlo.

Não use a placa como superfície de trabalho.

Não use a placa como tábua de corte.

Não coloque itens pesados por cima da placa. Se caírem sobre a placa, podem causar danos.

Não use a placa para armazenar itens.

Não deslize utensílios de cozinha sobre a placa.

Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.





## 4. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar a placa, certifique-se de que ela já está fria. Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada de rede ou, no caso de a placa estar directamente ligada à rede, corte a alimentação de energia à placa.

Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.

Nunca utilize abrasivos, detergentes corrosivos, produtos de branqueamento ou ácidos. Evite quaisquer produtos ácidos ou alcalinos (limão, sumo, vinagre, etc.) nas zonas esmaltadas, envernizadas ou de aço inoxidável.

Quando limpa as zonas esmaltadas, envernizadas ou cromadas, utilize uma saponária quente ou um detergente não cáustico. No aço inoxidável, utilize uma solução de limpeza apropriada.

Os queimadores podem ser limpos com uma saponária. Para restaurar o seu brilho original, utilize um produto doméstico para aço inoxidável. Depois de limpar, seque os queimadores e coloque-os de novo.

**E importante que os queimadores sejam colocados correctamente.**

### Grelhas e queimadores cromados

As grelhas e os queimadores cromados têm tendência para escurecer com o passar do tempo. Isto é perfeitamente normal, inevitável até, e não prejudica o bom funcionamento da placa.

No entanto, se quiser proceder à substituição das grelhas e dos queimadores escurecidos, basta entrar em contacto com a nossa assistência técnica, à qual poderá adquirir as peças sobressalentes em causa.

## 5. ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de solicitar a comparência de um técnico do Serviço de Assistência Técnica, agradecemos que proceda às seguintes verificações:

- certifique-se de que a ficha está devidamente inserida na tomada e de que o fusível tem amperagem correcta e não disparou;
- de que o gás está a ser devidamente alimentado à placa.

Se não conseguir detectar o problema:

desligue o aparelho, não o tente reparar, e entre em contacto com a Assistência Técnica.

## 6. PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

### SALVAR E RESPEITAR O MEIO AMBIENTE

Sempre que possível, use a tampa para cobrir a panela. Regule a chama para não sobrepor o diâmetro da panela.

## 7. DECLARATION OF COMPLIANCE

O aparelho está em conformidade com a Diretiva Europeia 2009/142/CE (GAD) e desde 21/04/2018 com o regulamento relativo aos aparelhos a gás 2016/426 (GAR).

Ao colocar o símbolo neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

Tabela 1

Chapa de Queimador	4 Gás - L1	4 Gás - L2	5 Gás - L3
Queimador	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Tipo	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	SIM	SIM	SIM
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Entrada Nominal de Calor	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Classe de instalação	3	3	3
Tensão/frequência V/Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potência absorvida	1	1	1
Isqueiro (ignição eléctrica)	SIM	SIM	SIM
Dimensões do produto	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Este aparelho foi exclusivamente concebido para uma utilização não profissional, ou seja, doméstica.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ajánlatos megtartani az útmutatót a beszereléshez és a későbbi hivatkozások céljából, valamint a főzőlap beszerelését megelőzően jegyezze fel annak sorozatszámát, hogy szükség esetén fel tudja venni a kapcsolatot az értékesítés utáni szolgáltatással.

**FIGYELMEZTETÉS:** a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket. 8 éven aluli gyermekek csak folyamatos felnőtt felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

**FIGYELMEZTETÉS:** csak olyan főzőlap védőrácsot használjon, amelyet a készülék gyártója készít, illetve javasol a készülék használati utasításában, vagy ami a készülékkel egybe van építve. A nem megfelelő védőrácsok használata balesetet okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS:** a főzőlapon őrizetlenül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat. Tűz esetén SOHA ne próbálja azt vízzel oltani. Kapcsolja ki a készüléket, majd pl. egy edényfedővel vagy tűzálló takaróval fojtsa el a tüzet.

**FIGYELMEZTETÉS:** tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.

**FIGYELMEZTETÉS:** ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, csak felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha már rendelkeznek a készülék biztonságos használatára és a kockázatokra vonatkozó tudással. Felügyelje a gyermekeket, hogy azok ne játszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

**VIGYÁZAT:** főzés során ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A rövid ideig tartó főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

A súlyos égési sérülések kockázatának megelőzése érdekében erősen ajánlott távol tartani a gyermekeket a főzőzónától azok működése alatt, vagy kikapcsolt állapotukban, amíg a maradékhő jelző bekapcsolt állapotban van.

A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel.

Ne nézzen bele a főzőlap halogén lámpáiba, amennyiben van ilyen.

A tápkábelre olyan dugasz kell felszerelni, amely képes elviselni az adattáblán feltüntetett feszültséget, áramerősséget és terhelést, valamint földelt. Az aljzatnak alkalmasnak kell lennie az adattáblán feltüntetett terhelés elviselésére, és bekötött földelővezetékkel kell rendelkeznie. A védőföldelés vezetéke sárgazöld színű. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. Ha a készülék dugasza nem illik a táphálózati aljzatba, akkor a dugaszt képzett

villanyszerelővel kell kicseréltetni a megfelelő típusúra. Mind a dugasznak, mind az aljzatnak meg kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak.

A táphálózathoz történő csatlakoztatás elvégezhető egy olyan kétsarkú megszakító beiktatásával a készülék és az áramforrás közé, amely elbírja a maximális csatlakoztatott terhelést és megfelel a hatállyos jogszabályoknak.

A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.

A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolájzatot hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanyszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.

Ha a tápkábel megsérül, a kockázatok elkerülése végett a gyártó által megadott márkaraszerviznek vagy megfelelően képzett szakembernek kell gondoskodnia a cseréjéről. A védőföldelés (sárgazöld) vezetékének 10 mm-nél hosszabbnak kell lennie a sorkapocs oldalán. A vezetékek keresztmetszete meg kell feleljen a főzőlap által felvett teljesítménynek (lásd az adattáblát). H05 GG-F 60-75 cm-es főzőlapokhoz vagy H05-V2V2-F 75 cm-es főzőlapokhoz típusú tápkábel kell használni.

Ne tegyen fémből készült tárgyat, például kést, villát, kanalat vagy fedőt a főzőlapra. Ezek felmelegedhetnek.

Alumíniumfóliát és műanyag edényeket tilos a fűtési zónákra helyezni.

Használat után tisztítsa meg a főzőlapot a kosz és a zsír felgyülemlésének megelőzése érdekében. Ellenkező esetben a főzőlap ismételt használatakor ezek füstöt és nemkívánatos szagokat hozhatnak létre, továbbá fennáll a veszély, hogy elősegítik egy esetleges tűz terjedését.

Ne tisztítsa a készüléket gözzel vagy magas nyomású spray-vel.

Üzemelés közben, vagy azt követően ne érintse meg a főzőzónákat.

Ne főzzön ételeket közvetlenül az üvegkerámia főzőlapon.

Minden esetben használjon megfelelő főzőedényeket.

Minden esetben a főzésre használt egység közepére helyezze az edényeket. Ne tegyen semmit a vezérlőpanelre.

Ne használja a főzőlapot munkafelületként.

Ne használja a felületet vágódeszkaként.

Ne tároljon nehéz tárgyat a főzőlap felett. Megkárosíthatják a főzőlapot, ha ráesnek.

Ne tároljon semmit a főzőlapon.

Ne húzza keresztül a főzőedényeket a főzőlapon.

A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.



A rugalmas tömlőt úgy kell felszerelni, hogy ne érintkezzen a burkolat mozgó részeivel (például egy fiókkal), és ne haladjon át olyan helyen, ahol összenyomódhat.

Ha a tűzhelylapot rugalmas tömlővel csatlakoztatja a hálózatra, ügyeljen arra, hogy a tömlő hossza ne haladja meg a 2 métert.

A tűzhelylap esetleges sérüléseinek elkerülése érdekében a telepítést az alábbi sorrendben végezze (6. Ábra):

**1) Az ábra szerint az alábbi sorrendben szerelje össze az alkatrészeket:**

A: 1/2 dugós illesztődarab hengeres

B: 1/2 tömítés

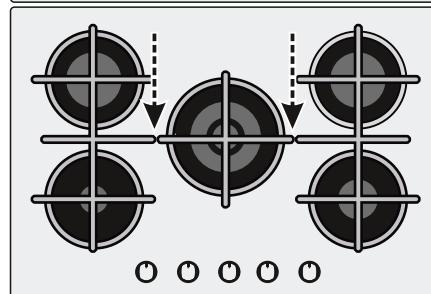
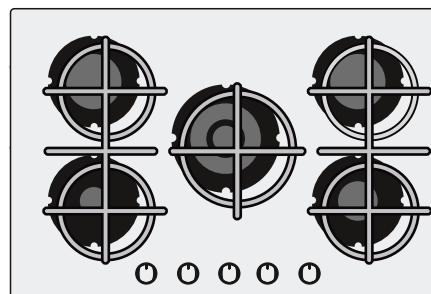
C: 1/2 hüvelyes illesztődarab kúpos-hengeres vagy Hengeres-hengeres

**2) Húzza meg a csatlakozásokat a csavarkulccsal, és csavarja a csöveket a helyükre.**

**3) Tegye fel a szerelvényt (C) a fővezetékre merev rézcső vagy rugalmas acélcső segítségével.**

**FONTOS!** A csővezeték végleges szivárgásellenőrzését szappanos oldattal végezze el. LÁNG HASZNÁLATA TILOS! Ügyeljen arra is, hogy a rugalmas tömlő ne érintkezzen a szekrény mozgó alkatrészeivel (például fiókkal), illetve ne helyezkedjen el sérülésveszélyes területeken.

**Figyelmeztetés:** Ha gázszagot érez a készülék közelében, kapcsolja ki a készülék gázellátását és haladéktalanul hívjon szerelőt. Ne keresse nyílt lánggal a szivárgás helyét.



### 3.1. A GÁZÉGŐ HASZNÁLATA

A gázégők begyújtásához helyezzen egy gázgyújtót az égőfejhez, nyomja be és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba (balra) a szabályozógombot.

Ha a gázégőket néhány napig nem használta, várjon néhány másodpercig az égőfej begyújtása előtt, ezáltal eltávozhat a csövekben lévő levegő.

Az elektronikus gyújtású készülékek esetében az eljárás a következő:

- nyomja be és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba (balra) a gombot a gyújtás jelig,

- a szikraadó gomb benyomásával gyújtsa be a gázégőt.

Az automatikus gyújtással ellátott tűzhelylapok esetében egyszerűen csak nyomja be és fordítsa el a gombot a gyújtás jelig.

Agyújtórendszer addig fejleszt szikrákat, amíg a gomb be van nyomva. Ha a gázégő nem gyullad be 5 másodpercen belül, fordítsa a gombot a 0 állásba, és ismételje meg a műveletet.

A biztonsági csapnal ellátott típusok esetében (amely elzárja a gázáramlást, ha a láng véletlenül kialszik) a gázégők begyújtása a fenti módon történik, de körültekintően kell eljárni.

A tűzhelylap bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a gázégők és az égőcsészék a helyükön vannak-e.

**Figyelem:** Ha a készülék nincs feszültség alatt, az égő meggyújtásához használjon öngyújtót;

- Nyomja be és fordítsa el a gombot az óra járásával ellenkező irányban a gyújtás szimbólumra,

- A gomb nyomva tartása közben öngyújtóval gyújtsa meg az égőt és tartsa a gombot 5 másodpercig lenyomva, miután az égő meggyulladt.

### ÁLTALÁNOS TANÁCS

A legjobb eredmény elérése érdekében használjon lapos felületű főzőedényeket. Az edények felülete feleljen meg a gázégő méretének az alábbiak szerint. A. Táblázat

Égőfej típusa	Edény/fazék átmérője (cm)	Teljesítmény(kW)	G20/20 mbar (metán)	G30/28-30 mbar (kisnyomású gáz)
<b>AUX</b> Kiegészítő égőfej	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
<b>SR</b> Középperős égőfej	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
<b>R</b> Erős égőfej	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
<b>DC 4 kW MONO</b>	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

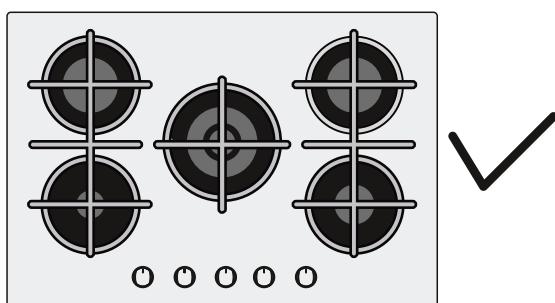
A. Táblázat

A kisebb edények esetében a gázégőt úgy kell beszabályozni, hogy a láng ne nyúljon túl az edény alaplapján. Kerülje a homorú és a domború fenelek edények használatát.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha a láng véletlenül elalszik, fordítsa a gombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 percig ne próbálkozzon az újragyújtással.

Ha az évek folyamán a gázcsapok szorossá válnak, akkor el kell végezni kenésüköt.

Ezt a műveletet csak szakképzett szerelők végezhetik.





## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Vă recomandăm să păstrați instrucțiunile de instalare și utilizare pentru o consultare ulterioară și, înainte de a instala plita, rețineți numărul de serie în caz că aveți nevoie de ajutor de la serviciul post-vânzare.

**AVERTISMENT:** aparatul și piesele accesibile devin fierbinți în timpul funcționării. Încercați să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vîrstă sub 8 ani nu trebuie lăsați în apropierea aparatului dacă nu sunt permanent supravegheați.

**AVERTISMENT:** utilizați numai protecții de plită concepute de către producătorul aparatului de gătit sau indicate de către producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare astfel cum este adecvat sau protecții de plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare pot produce accidente.

**AVERTISMENT:** gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsimi sau ulei poate fi periculos și poate duce la producerea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriti aparatul și apoi acoperiți flacăra cu, de exemplu, un capac sau un material anti-incendiu.

**AVERTISMENT:** pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

**AVERTISMENT:** dacă suprafața este fisurată, nu atingeți sticla și opriti aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vîrstă de cel puțin 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înteleg pericolele aferente. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuată de către utilizator nu se va face de către copii fără a fi supravegheați.

**ATENȚIE:** procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.

Recomandăm cu căldură să nu lăsați copiii în apropierea zonelor de gătit atunci când le folosiți sau atunci când sunt oprite, atâtă timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins, pentru a împiedica riscul de arsuri severe.

Acest aparat nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.

Dacă există elemente cu lampă cu halogen, nu priviți fix în acestea.

Conectați un ștecher la cablul de alimentare care să poată suporta tensiunea, curentul și sarcina indicate pe etichetă și care să aibă contact de împământare. Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un specialist având

calificarea adecvată. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecherul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecherul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curențe din țara unde se efectuează instalarea.

Conexiunea la o sursă de alimentare poate fi realizată de asemenea prin așezarea unui disjuncțor omnipolar între aparat și sursa de alimentare care să suporte sarcina maximă conectată și care să respecte legislația actuală.

Cablul de împământare verde-galben nu trebuie să fie întrerupt de disjuncțor. Priza și disjuncțorul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat. Deconectarea se poate realiza dacă ștecherul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, de agenții săi de service sau de persoane calificate similar pentru a evita pericolele. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie mai lung de 10 mm pe partea cutiei de borne. Secțiunea conductorilor interni trebuie să fie corespunzătoare cu puterea absorbită de plită (indicată pe etichetă). Cablul de curent trebuie să fie de tip H05 GG-F pentru plite 60-75cm sau H05-V2V2-F pentru plite 75cm.

Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri sau capace pe plită. Acestea s-ar putea încălzi.

Folia de aluminiu și vasele de plastic nu trebuie așezate pe zonele de încălzire.

După fiecare utilizare este necesară curățarea parțială a plitei pentru a preveni acumularea de murdărie și grăsimi. Dacă rămâne, aceasta este gătită din nou atunci când se folosește plita și arde, producând fum și mirosuri neplăcute și reprezentă un risc de propagare a incendiului.

Nu utilizați niciodată abur sau spray sub presiune pentru a curăta aparatul.

Nu atingeți zonele de încălzire în timpul funcționării sau la scurt timp după utilizare.

Nu gătiți niciodată mâncarea direct pe plita vitroceramică.

Utilizați întotdeauna vasele de gătit corespunzătoare.

Asezați întotdeauna vasul în centrul zonei pe care gătiți. Nu așezați nimic pe panoul de comandă.

Nu utilizați plita ca suprafață de lucru.

Nu utilizați suprafața ca tocător.

Nu depozitați articole grele deasupra plitei. Dacă acestea cad pe plită, o pot deteriora.

Nu utilizați plita pentru a depozita diverse articole.

Nu glisați vasele de gătit pe suprafața plitei.

Nu este necesară nicio operațiune/setare suplimentară pentru a actiona aparatul la frecvențele specificate.



### 1) Aşa cum este ilustrat, fixați părțile componente în următoarea ordine:

A: Adaptor cilindric tată 1/2

B: Garnitură 1/2

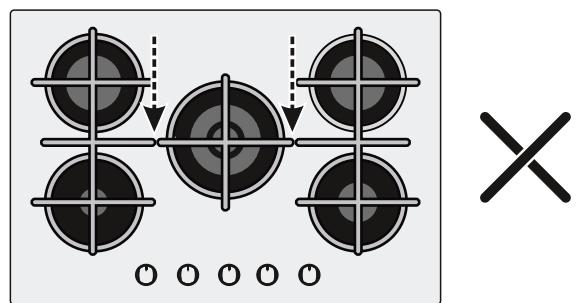
C: Adaptor gaz cilindric-cilindric sau cilindric - conic mamă 1/2

**2) Strâneți imbinările cu o cheie, având grijă ca tuburile să fie răscuite corect.**

**3) Fixați adaptorul C la sursa de alimentare cu gaz prin intermediul unei țevi rigide din cupru sau a unei țevi flexibile din inox.**

**IMPORTANT:** pentru verificarea finală a etanșeității conexiunilor, utilizați o soluție de apă cu săpun. NU UTILIZAȚI FLACĂRĂ. De asemenea, verificați ca țeava flexibilă să nu vină în contact cu părți mobile ale corpului de mobilier (de exemplu, un sertar) și să nu fie amplasată în locații în care poate fi deteriorată.

**Avertizare:** Dacă se simte gaz în apropierea plitei, opriți imediat alimentarea cu gaz și luați legătura cu un specialist. NU ÎNCERCAȚI să identificați zona de scurgere a gazelor cu ajutorul unei flăcări.



## 2.3 ADAPTAREA PLITEI LA DIVERSE TIPURI DE GAZ

Pentru a adapta funcționarea plitei la diverse tipuri de gaz, procedați astfel:

- Scoateți suporturile și arzătoarele
- Introduceți o cheie hexagonală (7 mm) prin suportul arzătorului (Figura 7)
- Deșurubați injectorul și înlocuiți-l cu un injector adecvat pentru tipul de gaz ce va fi utilizat (vezi tabelul pentru tipul de gaz).

## 2.4 REGLAREA FLĂCĂRII MINIME

După aprinderea arzătoarelor, rotiți butonul de control pe setarea minimă și scoateți butonul (poate fi scos ușor prin apăsare).

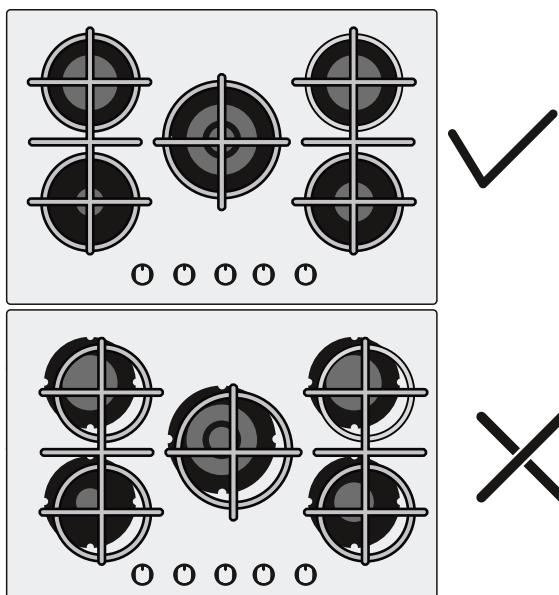
Utilizați o șurubelnită cu cap drept, mică, pentru a roti șurubul de reglare, așa cum se poate observa din Figura 9. Rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic pentru a reduce intensitatea flăcării și rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a mări intensitatea flăcării. Realizați aceste reglaje pentru a obține o flacără cu înălțimea de 3 sau 4 mm și apoi puneți butonul la loc.

Dacă sursa de alimentare este GPL, șurubul trebuie rotit până la capăt (în sensul acelor de ceasornic).

După realizarea unui reglaj pentru un nou tip de gaz, înlocuiți plăcuța de pe aparat cu o plăcuță pe care să fie indicat noul tip de gaz utilizat.

## 3. UTILIZAREA PLITEI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Acest aparat trebuie utilizat numai în scopul pentru care a fost creat și anume, pentru uz casnic, pentru prepararea mâncării. Utilizarea în alte scopuri este considerată improprie și periculoasă. Producătorul nu se consideră responsabil pentru evenualele pagube și deteriorări care apar ca urmare a unei utilizări necorespunzătoare a acestui aparat.



### 3.1 UTILIZAREA ARZĂTOARELOR

Pentru a aprinde arzătoarele, așezați un aprinzător în apropierea arzătorului, apăsați pe aprinzător și rotiți butonul corespunzător arzătorului în sens invers acelor de ceasornic.

Dacă nu ati folosit arzătoarele timp de câteva zile, aşteptați câteva secunde înainte de a aprinde arzătorul, pentru a permite eliminarea aerului de pe țevi.

Pentru aparatelor prevăzute cu aprindere electrică:

- Împingeți și rotiți butonul corespunzător arzătorului în sens invers acelor de ceasornic, către simbolul de aprindere

- Aprindeți arzătorul prin apăsarea butonului pentru aprindere

Pentru plitele cu aprindere automată pur și simplu apăsați butonul corespunzător arzătorului și rotiți-l către simbolul de aprindere.

Sistemul de aprindere va continua să genereze scânteie atât timp cât butonul de control este menținut apăsat.

Dacă arzătorul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul în poziția 0 și repetați operațiunea.

Pentru modelele prevăzute cu supapă de siguranță (la care fluxul de gaz este întrerupt dacă flacără se stinge accidental) arzătoarele se aprind așa cum este descris mai sus, însă trebuie să fiți foarte atenți.

Înainte de a pune plita în funcțiune, verificați ca arzătoarele și coroanele arzătoarelor să fie corect așezate.

**Avertisment:** Dacă aoarăratul nu este sub tensiune, pentru a aprinde arzătorul, trebuie să folosiți o brichetă;

- Împingeți și rotiți butonul în sens contraror până la simbolul de aprindere,

- În timp ce apăsați butonul, aprindeți arzătorul folosind o brichetă și mențineți butonul apăsat 5 secunde după aprindere.

### RECOMANDĂRI GENERALE

Pentru rezultate de preparare cât mai bune, trebuie să utilizați recipiente cu bază plată. Dimensiunea bazei recipientului trebuie să se potrivească dimensiunii arzătorului utilizat, așa cum este prezentat în Tabelul A:

Tip arzător	Ø tigaie/cratită (cm)	Putere (kW)	G20/20 mbar (metan)	G30/28-30 mbar (GPL)
<b>AUX</b> Arzător auxiliar	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
<b>SR</b> Arzător semi rapid	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
<b>R</b> Arzător rapid	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
<b>DC 4 kW MONO</b>	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabelul A

Pentru recipientele mai mici va trebui să reglați intensitatea flăcării, astfel încât aceasta să nu depășească baza recipientului. Nu utilizați recipiente cu bază concavă sau convexă.

**AVERTIZARE:** Dacă flacără se stinge accidental, rotiți butonul corespunzător arzătorului respectiv în poziția oprit și nu încercați să reaprindeți arzătorul decât după 1 minut.

Dacă, în timp, robinetul de gaz devine rigid, acesta va trebui uns.

Această operațiune trebuie efectuată numai de către un specialist.

## 4. ÎNTRĂGINERE ȘI CURĂȚARE

Înainte de a curăța plita, lăsați-o să se răcească. Scoateți ștecherul din priză sau (dacă este conexiune directă) deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie.

Nu permiteți copiilor să realizeze operațiuni de curățare și înțreținere, fără supravegherea unui adult.

Nu utilizați substanțe abrazive, detergenti corozivi, agenți de înnălbire sau substanțe acide. Nu aplicați substanțe alcalfine sau acide (suc de lămâie, oțet etc.) pe suprafețele emailate, lăciute sau din inox.

Pentru curățarea suprafețelor din email, lăciute sau cromate, utilizați o soluție de apă și detergent lichid sau un detergent care să nu fie cauștic. Pentru suprafețele din inox, utilizați o soluție specială pentru curățarea inoxului.

Arzătoarele pot fi spălate cu o soluție de apă cu detergent lichid. Pentru a le reda strălucirea originală, puteți utiliza o soluție specială pentru curățarea suprafețelor din inox. După curățare, ștergeți bine arzătoarele și aşezăți-le la loc.

**Este foarte important ca arzătoarele să fie aşezate corect.**

**Arzătoare și suporturi cromate**

Arzătoarele și suporturile cromate au tendință de a se decolora în timp. Acest fapt nu va influența performanțele de utilizare ale plitei.

Pentru piese de schimb, vă rugăm să luați legătura cu centrele de service autorizate.

## 5. SERVICE

Înainte de a apela la service, vă rugăm să verificați următoarele:

- Dacă ștecherul este corect introdus în priză
- Dacă alimentarea cu gaz este corectă

În cazul în care defecțiunea nu poate fi detectată:

Opriti imediat funcționarea aparatului și luați legătura cu un centru de service autorizat. **NU ÎNCERCAȚI SĂ REPARAȚI DUMNEAVOASTRĂ APARAT!**

## 6. PROTECȚIA MEDIULUI



Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și Electronic (DEEE). În DEEE sunt cuprinse atât substanțele poluanțe (care pot avea consecințe negative asupra mediului) cât și componentele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse unor tratamente specifice, pentru a înlătura și a elimina în mod corespunzător toți poluanții și pentru a recupera și recicla toate materialele. Orice persoană poate juca un rol important pentru ca DEEE să nu devină o problemă pentru mediu înconjurător; este esențial să se respecte câteva reguli de bază:

DEEE nu trebuie tratați ca deșeuri menajere.

DEEE trebuie să fie predate la punctele de colectare corespunzătoare administrate de primărie sau de companii acreditate. În multe țări, pentru DEEE de mari dimensiuni, se poate efectua și preluarea deșeurilor de la domiciliu.

Când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat comerciantului, care trebuie să îl accepte gratuit, în raport de unu-lau-nu, atât timp cât echipamentul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și cel furnizat.

## SALVAREA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Unde este posibil, folosiți capacul pentru a acoperi tigaia. Reglați flacăra pentru a nu se suprapune diametrul tăvii.

## 7. DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Dispozitivul este conform cu Directiva europeană 2009/142/CE (GAD) și începând cu 21/04/2018 cu Regulamentul privind dispozitivele cu gaz 2016/426 (GAR).

Prin plasarea mărcii pe acest produs confirmăm respectarea tuturor cerințelor europene relevante privind siguranța, sănătatea și mediul înconjurător, care sunt aplicabile în legislația pentru acest produs.

După ce ați despachetat cuptorul, asigurați-vă că nu a suferit niciun fel de deteriorări. Dacă aveți dubii, nu îl utilizați: contactați o persoană calificată profesional. Nu păstrați materialele de ambalare, cum ar fi pungile de plastic, polistirenul sau cuiele, la îndemâna copiilor, deoarece sunt periculoase pentru copii.

*Importator: CANDYHOOVER ROMANIA SRL  
Calea Victoriei, 155, bl.D1, sc.7, et.4, sector 1, Bucuresti  
Tel/Fax: 021 318 32 97; 021 318 32 98*

Tabelul 1

Plăcuța arzătorului	4 Gaz - L1	4 Gaz - L2	5 Gaz - L3
Arzător	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Tip	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	DA	DA	DA
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Puterea nominală a căldurii	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Clasa de instalare	3	3	3
Voltaj / Frecvență V / Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Putere intrare	1	1	1
Aprindere electrică	DA	DA	DA
Dimensiuni produs	595x505x42	595x505x42	745x505X42

*Acest produs este destinat pentru uz casnic.*

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Wij raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor later gebruik. Noteer voordat u de kookplaat installeert het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de klantenservice.

**WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

**WAARSCHUWING:** gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.

**WAARSCHUWING:** bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOoit een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.

**WAARSCHUWING:** bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

**WAARSCHUWING:** als het oppervlak geborsten is, raak het glas dan niet aan en schakel het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

**LET OP:** blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Het wordt sterk om kinderen uit de buurt van de kookzones te houden wanneer deze in gebruik zijn of wanneer ze uitgeschakeld zijn en de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te voorkomen.

Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Kijk niet in de halogeenlampen van de kookplaat, indien aanwezig.

Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardleider is groen-groen gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen

het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving.

De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingssregels.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen. De aardleider (geel-groen) moet langer dan 10 mm zijn aan de kant van het aansluitblok. Het gedeelte van de interne geleiders moet geschikt zijn voor het geabsorbeerde vermogen van de kookplaat (aangegeven op het label). De voedingskabel moet van het type H05 GG-F voor kookplaten van 60-75 cm of H05-V2V2-F voor kookplaten van 75 cm zijn.

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.

Leg geen aluminiumfolie of zet geen kunststof pannen op de verwarmingszones.

Na elk gebruik moet de kookplaat gereinigd worden om het aankoeken van vuil en vet te voorkomen. Als er vuil op de kookplaat blijft zitten, wordt dit opnieuw verwarmd als de kookplaat wordt gebruikt en geeft het verbrande voedsel rook en een onaangename geur af; bovendien ontstaat er brandgevaar.

Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.

Raak de verwarmingszones niet aan tijdens gebruik en nog een tijd na gebruik.

Bereid voedsel nooit rechtstreeks op de kookplaat van glaskeramiek.

Gebruik altijd geschikte pannen.

Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt. Leg niets op het bedieningspaneel.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad.

Gebruik de kookplaat niet als snijplank.

Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.

Gebruik de kookplaat niet voor het bewaren van voorwerpen.

Schuif geen pannen over de kookplaat.

Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.

## 1. RICHTLIJNEN VOOR DE INSTALLATEUR

HET INSTALLEREN VAN EEN HUISHOUDELIJK APPARAAT IS EEN COMPLEXE OPERATIE DIE, INDIEN HET NIET CORRECT WORDEN UITGEVOERD, ERNSTIGE GEVOLGEN KAN HEBBEN VOOR DE VEILIGHEID VAN DE CONSUMENT. HET IS OM DEZE REDEN DAT DE TAAK MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEKWALIFICEERDE PERSONOON DIE DIT TOT UITVOERING ZAL BRENGEN IN OVEREENSTEMMING MET DE TECHNISCHE VOORSCHRIFTEN DIE VAN KRACHT ZIJN. IN HET GEVAL DAT DIT ADVIES WORDT GENEGEERD EN DE INSTALLATIE WORDT UITGEVOERD DOOR EEN NIET GEKWALIFICEERD PERSOON, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELijkHEID AF VOOR ELK TECHNISCH DEFECT VAN HET PRODUCT DAT AL DAN NIET LEIDT TOT SCHADE AAN GOEDEREN OF LETSELAAN PERSONEN.

### 1.1 INBOUWEN

Deze inbouwkookplaten zijn bestemd voor installatie in een werkblad dat bestand is tegen temperaturen van 100 °C en een dikte hebben tussen 25 en 45 mm. Voor de inbouwmaat dient u zich te houden aan de maten zoals aangegeven in figuur 2.

Wanneer er een ruimte is tussen de inbouw kookplaat en de ruimte daaronder moet er een scheidingsplaat van isolatiemateriaal geplaatst worden (bijvoorbeeld hout) (figuur 3).

De kookplaat dient zo te worden ingebouwd dat er aan de linker- en rechterzijde minstens 17 cm (60 cm) of 25 cm (75 cm) ruimte is tussen kookplaat en kasten of verticale panelen (zie figuur 4). De afstand tussen kookplaat en achterwand dient minstens 70 mm. te zijn.

De afstand tussen de kookplaat en ieder ander apparaat erboven (bijv. een afzuigkap) mag nooit kleiner zijn dan 70 cm. (fig. 4)

**Metalen voorwerpen in de lade kunnen heel worden door luchtreircirculatie.**

**Het wordt daarom aanbevolen een houten tussenplaat te gebruiken.**

Belangrijk: op figuur 1 kunt u zien hoe de afdichtingskit moet worden aangebracht.

Het vastzetten in het meubel geschiedt door de bijgeleverde bevestigingsbeugels die aan de onderzijde op de daarvoor bestemde plaats worden vastgedraaid.

Als een kookplaat van 60 cm boven een oven wordt gemonteerd, wordt aanbevolen om openingen in het meubilair te maken om een correcte luchtcirculatie te garanderen.

De afmeting van deze opening dient ten minste 300 cm<sup>2</sup> te zijn met plaatsing zoals is weergegeven in fig. 5.

Wanneer een kookplaat van 60 cm of een kookplaat van 75 cm boven een ingebouwde oven wordt geplaatst, moet deze worden gekoeld met een ventilator.

### 1.2. DE JUISTE OMGEVING

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en alleen in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voor het installeren of gebruiken van dit apparaat.

Een gaskookplaat produceert tijdens het gebruik warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Wilt u zeker zijn van een goede ventilatie van de ruimte open daar dan de ventilatieroosters of installeer een afzuigkap met een afvoer.

Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan het nodig zijn extra te ventileren door bijvoorbeeld een raam open te zetten of de afzuigkap op de hoogste stand te zetten.

Voor de installatie dient u ervoor te zorgen dat de lokale distributie omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn. De afstellingsvooraarden voor deze toepassing worden vermeld op het etiket (of typeplaatje). Dit apparaat is niet aangesloten op een evacuatiesysteem. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften met bijzondere aandacht voor de relevante eisen inzake ventilatie.

In het geval dat er geen mogelijkheid is om een afzuigkap te installeren, is het nodig een elektrische ventilator te plaatsen, met afvoer of in het raam. Deze ventilator moet geschikt zijn voor een keuken en een capaciteit hebben van 3 tot 5 maal het volume van de keuken per uur. De installateur dient zich te houden aan de geldende wetgeving.

### 2. ELEKTRISCH GEDEELTE AANSLUITEN

“De installatie van het geciteerde apparaat dient overeen te komen met de plaatselijk geldende normen.”

#### 2.1. ELEKTRISCH GEDEELTE AANSLUITEN

Controleer de gegevens op het typeplaatje op het apparaat, die zich bevindt aan de binnenzijde onder in de kookplaat, en verzekер u er vervolgens van dat het apparaat goed geaard is en gevoed.

Voor het aansluiten, dat wettelijk verplicht is.

Opgelot : controleer de aarding van het apparaat alvorens aan te sluiten. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele materiële of persoonlijke schade als gevolg van een gebruik van een niet geaard toestel of na beschadiging opgetreden aan het netsnoer.

Voor apparaten zonder stekker dient u een stekker op het aansluitsnoer te monteren die het vermogen als aangegeven op het typeplaatje kan verwerken. De kabel moet altijd bereikbaar zijn. De aarde kabel is uitgevoerd in groengeel.

Wanneer de plaat direct verbonden is met het elektriciteitsnet moet een stroomonderbreker geïnstalleerd worden.

Wanneer die voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een erkende reparateur, om onnodige risico's te vermijden.

De aarde-draad (groen en geel van kleur) moet ten minste 10 mm langer zijn dan de beide andere draden. De doorsnee van de kabel moet in een goede verhouding staan tot de maximale aansluitwaarde van de kookplaat. Zie voor de netspanningsgegevens het typeplaatje op de kookplaat en controleer of het nieuwe netsnoer van het type H05 GG-F voor kookplaten van 60-75 cm of H05-V2V2-F voor kookplaten van 75 cm is.



In het onwaarschijnlijke geval dat een scheur zou verschijnen op het glas, haal onmiddellijk de stekker uit het contact en neem contact op met de klantenservice. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afstandsbediening.

### 2.2. GAS AANSLUITEN

Het aansluiten van het apparaat op het gasnet of gasflessen dient te gebeuren volgens de wettelijk geldende voorschriften.

Speciale aandacht zal worden besteed aan voorzieningen voor ventilatie. Alle installatie werkzaamheden dienen te worden gedaan met de stroom afgekoppeld van het stroomnet.

Op het typeplaatje is aangegeven voor welke type gas dit apparaat geschikt is.

De gasaansluiting dient te gebeuren volgens de voorschriften van het land van de installatie, pas nadat u gecontroleerd hebt of het type gas uit de fabriek overeenstemt met de installatie. Als dit niet het geval is, volg de onderstaande stappen.

Voor gas-vloeistof (gasfles), gebruik drukregelaars die voldoen aan de huidige normen. Gebruik alleen kranen, afdichtingsringen, fittingen en flexibele leidingen die voldoen aan de normen in het land van installatie. Voor sommige modellen is een conische koppeling voorzien voor het installeren van het apparaat, in landen waar dit type koppeling is verplicht in figuur 8, is te zien hoe de verschillende soorten koppelingen te herkennen (CY = cilindrische, CO = conische) in alle gevallen dient het cylindrische gedeelte van de koppeling verbonden te worden met de plaat. Wanneer u de kookplaat aansluit op de gasvoer door het gebruik van slangen, mag de maximale afstand overbrugd door de slang niet meer dan 2 meter overschrijden.

Om mogelijke schade aan de kookplaat te voorkomen, voert u de installatie zoals aangegeven in schema 6 uit :

- zoals weergegeven in het schema, monteren de delen achtereenvolgens:  
A: cilindrische mannelijke adaptör  
B: afdichting  
C: vrouwelijke gasadaptör cilindrisch-conisch of cilindrisch-cilindrisch
- Draai de dichtingen vast. Denk eraan de buizen in positie te zetten.
- Bevestig de aansluiting C met het gasnet met een vaste buis of flexibel staal.

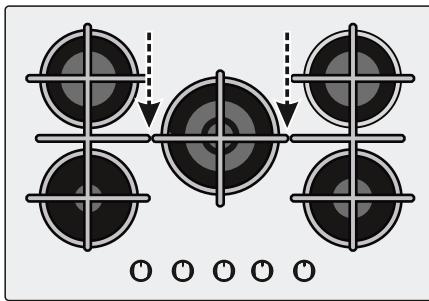
**Belangrijk:** controleer nadat u alle installatie handelingen heeft verricht de aansluitpunten op een goede afsluiting. Gebruik hiervoor een zeepsopje. Nooit een vlam. Controleer ook of de flexibele slang niet in aanraking komt met bewegende delen van de keukenmeubelen zoals een lade zodat de slang wordt beschadigd.

Let op: als u een gasgeur ruikt die uit het toestel lijkt te komen, schakel dan onmiddellijk de gasvoer dicht en bel een gekwalificeerde persoon. Ga niet op zoek naar een lek met een vlam.

## 2.3. AANPASSEN AAN VERSCHILLENDEN GASSOORTEN

Om de kookplaat aan een andere gassoort aan te passen, dient u de volgende handelingen uit te voeren.

- verwijder pannendrager en branders
- gebruik de bijgeleverde pijsleutel (7mm) om via de opening (fig. 7) van de branders bij de branderbasis te komen
- draai de inspuiter los en vervang deze door het passende type (zie tabel gasverbruik)
- . Schroef de inspuiter goed vast
- Stel de brander af.
- . Zet de pannendrages en branders terug op hun plaats.



## 2.4. AFSTELLEN VAN DE BRANDERS

Na het aansteken van de brander, draait u de bedieningsknop op de laagste stand en verwijder de bedieningsknop, die gemakkelijk kan worden verwijderd met lichte druk.

Met een kleine 'terminal' type schroevendraaier, kan het waakvlamschroefje worden aangepast (figuur 9). Door deze schroef in wijzerzin te draaien, vermindert het debiet van de vlam, door het draaien in tegenwijzerzin, verhoogt het debiet. Gebruik deze instelling om een vlam te verkrijgen van ongeveer 3 tot 4 mm lang, en vervang de bedieningsknop. Wanneer het beschikbare gas butaan of propaan is (flessen gas), moet het waakvlamschroefje in wijzerzin worden gedraaid tot op het einde.

Zodra u klaar bent met de aanpassing van de vlam van de gasbrander, vervangt u het oude typeplaatje door het nieuwe type geïnstalleerd gas (meegeleverd met fornuis).

## 3. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

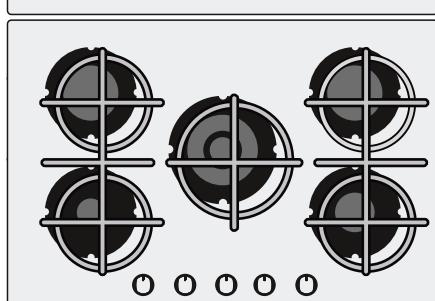
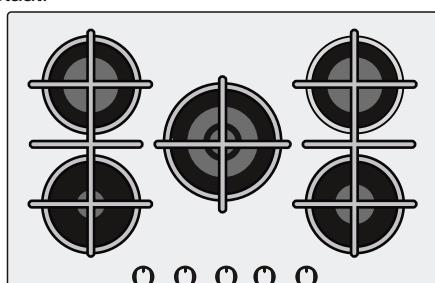
Dit apparaat is ontwikkeld en geproduceerd voor koken bij huishoudelijk gebruik. Elke andere vorm van gebruik is onjuist en derhalve gevaarlijk.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist, onredelijk en onverantwoord gebruik.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand worden gehouden, tenzij continu bewaakt. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke handicap of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze zijn opgeleid en begeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Bij het koken met vet of olie, loop niet weg van de kookplaat. Oververhitte vetten of oliën kunnen snel ontbranden. Probeer nooit een brand met water te blussen, maar schakel eerst het toestel uit en bedek de vlam met een deksel of een branddeken. Tijdens de werking van de kookplaat, kunnen bereikbare delen zeer heet worden, dus het is aan te raden om jonge kinderen te verwijderen. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Voor u de brander gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de de omtrek van het rooster centraal op de brander staat, zoals weergegeven in de afbeelding. Als u een gietijzeren rooster gebruikt, moet deze in de onderste stand staan. Zorg ervoor dat het rooster in de correcte positie staat.



## 3.1. GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS

Om de brander aan te steken, houdt u eerst een vlam bij de brander en drukt u de knop naar beneden en draait u de knop tegen de wijzers van de klok in tot maximum.

Als u de branders lange tijd niet gebruikt heeft, kan het zijn dat er een beetje lucht in de gasbuizen zit.

Houdt er rekening mee dat de ontsteking dan iets langer kan duren.

Voor apparaten met een elektronische ontsteking geldt het volgende: Druk en draai de knop tegen de klok in naar het \* symbool.

Ontsteek de brander door het indrukken van een ontstekingsknop. Bij een kookplaat met een automatische ontsteking hoeft u slechts de knop in te drukken en vervolgens naar het \* symbool te draaien.

De vonkontsteking werkt continu zolang de knop wordt ingedrukt. Wanneer de vlam niet binnen 5 seconden is ontstoken draai de knop terug naar nul en herhaal de procedure.

Voor modellen uitgevoerd met een veiligheidsventiel, welke de gastoever afsluit wanneer de vlam gedoofd is, worden de branders op dezelfde manier ontstoken. Het is belangrijk om de knop 5 à 6 seconden ingedrukt te houden nadat de vlam ontstoken is.

Daarna zal de vlam blijven branden.

**LET OP:** Voordat de kookplaat wordt gebruikt dient u er zeker van te zijn dat de branders en branderdeksels op een correcte wijze zijn geplaatst.

**Waarschuwing:** Als het apparaat niet van elektriciteit wordt voorzien, moet u een aansteker gebruiken om de brander te ontsteken;

- Druk de knop in en draai hem tegen wijzerzin in de richting van het ontstekingssymbool,
- Terwijl u de knop indrukt, ontsteekt u de brander met een aansteker en houdt u de knop gedurende 5 seconden ingedrukt na de ontsteking.

**Voor optimaal gebruik van de branders raden wij u aan pannen te gebruiken die bij de branders passen.**

*Om de branders optimaal te benutten, raden wij u aan pannen te gebruiken waarvan de diameter niet kleiner is dan hieronder aangeduid:*

Brander Type	Ø pannen (cm)	Vermogen (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Aux	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Half snel	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Snel	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Table A

In het geval dat u kleinere pannen wilt gebruiken, dient u zich er van te verzekeren dat u de vlam zo instelt dat deze net de onderzijde van de pan raakt. Het gebruik van holle of bolle pannen wordt ernstig afgeraden.

**WAARSCHUWING: in het geval dat de vlam een keer te groot wordt, draai dan de knop dicht en wacht minstens 1 minuut alvorens u de gaspit weer ontsteekt.**

Als na verloop van tijd de gaskranen moeilijk vast te draaien zijn, is het noodzakelijk deze te smeren. **Dit kan enkel worden uitgevoerd door een erkende technicus.**

## 4. ONDERHOUD EN REINIGEN

Voordat u gaat demonteren of schoonmaken dient u de stroomvoorziening af te sluiten door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroomtoevoer via de zekering af te sluiten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.

Reinig de geëmailleerde, verchromde en geverfde delen met handwarm water en met een niet agressieve allesreiniger.

Gebruik voor de roestvrijstalen delen een rvs reiniger die gewoon in de winkel verkrijgbaar is.

Aluminium kunt u het beste reinigen door eerst met een met olie doordrenkte doek te poetsen en dit vervolgens met een alcoholhoudend middel af te nemen.

Gebruik tijdens het schoonmaken nooit: schuurmiddelen, bijtende schoonmaakmiddelen, bleekmiddel of zuren.

Voorkom dat er op de geëmailleerde, roestvrijstalen of geverfde delen zuren blijven liggen (azijn, citroensap etc.)

De brandervoet kunt u reinigen met water en allesreiniger. Als u de oorspronkelijke glans terug wilt krijgen, kunt u een speciaal schoonmaakmiddel voor aluminiumlegeringen gebruiken.

De branderdeksel, gemaakt van staal met emaille, kunt u reinigen in warm water met reinigingsmiddel. U dient alle aangekoekte deeltjes te verwijderen die onregelmatigheid in de vlam kunnen veroorzaken.

Na het reinigen moeten brandervoet en branderdeksel goed worden gedroogd. Let hierbij op de de buisjes in de brandervoet. Zet daarna de branders zorgvuldig op hun plaats.

**LET OP:** Zorg er voor dat na het schoonmaken de branders op de juiste plaats zitten en dat het branderdeksel goed op de brandervoet zit. Dit om een slecht vlambeeld en schade aan de brandervoet te voorkomen.

Het wordt aanbevolen om alles wat kan smelten zoals plastic, suiker of producten met een hoog suikergehalte weg te houden van de kookplaat.

- Neem een paar druppels van een specifiek reinigingsmiddel voor glazen oppervlakken

- Wrijf met kracht op de vervuilde onderdelen, indien mogelijk, met een zachte doek of een licht vochtige papieren doek

- Droog met een zachte doek of keukenpapier totdat het oppervlak schoon is. Indien erna nog steeds vlekken blijven :

- neem opnieuw een doek met een paar druppels glasreiniger

- verwijder de vlekken met een schraper in een hoek van 30 ° tot er geen hardnekkige vlekken meer zijn

- Veeg met een zachte doek of keukenpapier droog totdat het oppervlak schoon is

- Herhaal indien nodig

het gebruik van het scheermes of schraper kan het oppervlak niet beschadigen indien een hoek van 30 ° wordt gerespecteerd. Hou het mes buiten het bereik van kinderen.

Tips: Regelmatig reinigen is van essentieel belang om een beschermlaag te laten die krassen en slijtage voorkomt. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Om sporen van water en kalksteen te verwijderen, wacht tot de plaat is afgekoeld en gebruik een paar druppels witte azijn of citroensap. Veeg tenslotte de druppels weg met een papieren doek en een paar druppels van het specifieke product.

## 5. TECHNISCHE DIENST

Het kan natuurlijk gebeuren dat er met uw kookplaat iets niet in orde is. Alvorens de service dienst te bellen (in het geval dat de kookplaat niet goed werkt):

- controleer of de stekker juist is aangesloten en in het stopcontact zit;
- controleer of de gasvoervoir goed is.

In het geval dat er iets niet functioneert, haal dan de stroom van het apparaat. Maak het apparaat in geen geval open maar neem contact op met de Technische dienst.

## 6. AFVALBEHEER EN MILIEUBESCHERMING



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilde onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

## HET MILIEU BESPAREN EN RESPECTEREN

Gebruik indien mogelijk een deksel om de pan te bedekken. Regel de vlam om de diameter van de pan niet te overlappen.

## 7. CONFORMITEIT

Het apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn 2009/142/EG (GAD) en vanaf 21/04/2018 aan Verordening 2016/426 betreffende gasverbrandingstoestellen (GAR).

Door het plaatsen van de markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

Table 1

Branderplaat	4 Gas - L1	4 Gas - L2	5 Gas - L3
Brander	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	JA	JA	JA
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Installatie klasse	3	3	3
Spanning (V) /Frequentie (Hz)	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Elektrisch vermogen	1	1	1
Ontsteking	JA	JA	JA
Afmeting product (mmxmm)	595x505x42	595x505x42	745x505x42

Die toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI PREČÍTAJTE BROŽÚRU S POKYNMI, ABY STE VARNÚ DOSKU POUŽÍVALI OPTIMÁLNYM SPÔSOBOM.

Odporúčame vám, aby ste si návod na použitie a inštaláciu ponechali pre možné použitie v budúcnosti, a pred inštaláciou varnej dosky si poznačte jej sériové číslo pre prípad, že budete potrebovať pomoc popredajného servisu.

Varovanie: zariadenie a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.

- Deti do 8 rokov sa pri zariadení nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.

- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a viac a osoby so zníženými telesnými, vnímacími alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak majú dozor alebo dostali pokyny ohľadne používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápú nebezpečenstvá s ním súvisiace.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Varovanie: pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

- Nikdy sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.

- Varovanie: nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.

- Varovanie: ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.

- Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte parný alebo vysokotlakový postrek.

- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Nepozerajte sa do halogénového zdroja svetla prvkov varnej dosky (ak je nimi prístroj vybavený).

- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.

- Pokyny uvádzajú typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.

- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo obdobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvám. Druh napájacieho kábla musí byť H05 GG-F pre varné dosky 60-75 cm alebo H05-V2V2-F pre varné dosky 75 cm.

- Odporúčame, aby sa deti nezdržiavalí v blízkosti varných zón, keď sú zapnuté, alebo keď sú vypnuté, ale indikátor zvyškového tepla ešte svieti, aby nemohlo dôjsť k vážnemu popáleniu.

- Na vyhrievacie zóny sa nesmie klášťať alobal a plastové nádoby.

- Po každom použití je potrebné varnú dosku očistiť, aby sa zabránilo hromadeniu nečistôt a mastnoty.

Ak ich tam necháte, pri ďalšom použití varnej dosky sa znova pečú a pália, čo spôsobuje vznik dymu a neprijemného zápachu, nehovoriac o riziku šírenia požiaru.

- Vyhrievacích zón sa nedotýkajte keď sú zapnuté ani určitý čas po ich použití.

- Jedlo nikdy nevarте priamo na sklokeramickej varnej doske. Vždy používajte vhodný riad.

- Hrnec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.

- Povrch varnej dosky nepoužívajte ako krájaciu dosku.

- Riad po varnej doske neposúvajte.

- Nad varnou doskou neuchovávajte ľahké predmety. Ak spadnú na varnú dosku, môžu ju poškodiť.

- Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú plochu.

- Varnú dosku nepoužívajte na uchovávanie žiadnych predmetov.

Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie je potrebná žiadna dodatočná obsluha/nastavenia.

# 1. POKYNY PRE PRACOVNÍKA VYKONÁVAJÚCEHO INŠTALÁCIU

INŠTALÁCIA DOMÁČEHO SPOTREBIČA MÔŽE BYŤ VEĽMI ZLOŽITÁ A AK SA NEVYKONÁ SPRÁVNE, MÔŽE VÁŽNE OHROZIŤ BEZPEČNOSŤ SPOTREBITEĽA. PRETO BY TÚTO ÚLOHU MALA VYKONAŤ ODBORNE SPÓSOBILÁ OSOBA, KTORÁ JU VYKONÁ V SÚLADE S PLATNÝMI TECHNICKÝMI PREDPISMAMI. AK NAPRIEK TOMUTO ODPORÚČANIU VYKONÁ INŠTALÁCIU NEKVALIFIKOVANÁ OSOBA, VÝROBCA ODMIETA AKÚKOĽVEK ZODPOVEDNOSŤ ZA TECHNICKÉ PORUCHY, BEZ OHĽADU NA TO, ČI SPÓSOBÍ ŠKODU NA MAJETKU ALEBO ZRANENIE OSÔB.

## 1.1 ZABUDOVANIE

Varná doska sa dá nainštalovať do každej pracovnej dosky, ktorá odoláva teplu po teplotu 100 °C a má hrúbku 25 – 45 mm. Rozmery výrezu, ktorý treba vyrezat do pracovnej dosky sú na obrázku 2.

Ak je varná doska upevnená na niektoréj strane vedľa kuchynskej skrinky, vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou musí byť aspoň 17 cm (60 cm) alebo 25 cm (75 cm) (pozri obrázok 4); zatiaľ čo vzdialenosť medzi varnou doskou a zadnou stenou musí byť aspoň 7cm.

Vzdialenosť medzi varnou doskou a inou jednotkou alebo spotrebičom na ňou (napr. odsávač pára) nesmie byť menej ako 70 cm (obrázok 4).

Pokiaľ je medzi zabudovanou varnou doskou a skrinkou pod ňou prístupný priestor, vložte pod varnú dosku platňu z izolačného materiálu (z dreva alebo z podobného materiálu) (obrázok 3).

**Kovové predmety v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu dosiahnuť vysoké teploty. Preto sa odporúča používať medziahlý drevený panel.**

**Dôležité - Ilustrácia na obrázku 1 zobrazuje spôsob aplikácie tesniaceho prípravku.**

Varná doska je upevnená dodanými upevňovacími svorkami, ktoré sa montujú do otvorov na základnej jednotke.

Ak je nad sporákom umiestnená varná doska 60 cm, odporúča sa, aby sa v nábytku vytvorili otvory na zaistenie správnej cirkulácie vzduchu. Veľkosť otvorov musí byť aspoň 300 cm<sup>2</sup> a musia byť umiestnené ako na obrázku 5.

Pri upevňovaní 60 cm alebo 75 cm varnej dosky nad rúru, musí byť rúra vybavená chladením s ventilátorom.

## 1.2. VHODNÉ UMIESTNENIE

Tento spotrebič sa musí nainštalovať v súlade s platnými predpismi a smie sa používať iba na dobre vetranom mieste. Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte tieto pokyny.

Plynom napájaný varný spotrebič produkuje v mieste inštalácie teplo a vlhkosť. Preto by ste mali zaistiť správne vetranie tak, že necháte otvorené všetky prirodzené vetracie otvory alebo inštaláciou odsávača pára. Intenzívne a predĺžené používanie spotrebiča si môže vyžadovať mimoriadne vetranie, ako napríklad otvorenie okien alebo zvýšenie rýchlosť elektrického ventilátora, pokiaľ máte ventilátor alebo odsávač k dispozícii.

Ak sa odsávač pára nedá nainštalovať, treba upevniť na vonkajšiu stenu alebo okno elektrický ventilátor, ktorý zaistí vhodné vetranie.

Elektrický ventilátor musí byť schopný zaistiť výmenu vzduchu v kuchyni každú hodinu 3 – 5-krát. Pracovník vykonávajúci inštaláciu musí dodržiavať príslušné vnútrosťné normy.

## 2. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE (LEN PRE SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO)

### Varovanie – spotrebič musí byť uzemnený.

Toto zariadenie je určené len na používanie v domácnosti. Zapojenie do elektrickej siete musí urobiť kvalifikovaný elektrikár, ktorý zaistí, že budú dodržané všetky platné predpisy.

Spotrebič sa smie pripojiť iba vo vhodnom prístupovom mieste, 3-koliková 13 amp zástrčka/zásuvka nie je vhodná. Musí sa použiť dvojpólový spínač a obvod musí mať vhodnú ochranu poistkou. Ďalšie detaily o požiadavkách na elektrické napájanie jednotlivých výrobkov nájdete v návode na použitie a na výrobnom štítku spotrebiča. V prípade zabudovania výrobku by ste mohli potrebovať dlhší kábel ako je dodaný, pričom musíte použiť vhodný typ odolný teplu.

Elektrické káble spotrebiča treba zapojiť k elektrickej sieti nasledujúcim spôsobom:

### PRIPOTE

Zeleno-žltý vodič

Hnedý vodič

### KU KONCOVKE S UZEMNENÍM

Uzemnenie

Vodič pod napätiom

**Poznámka:** Neodporúčame používať zariadenie na rozptyl zvodových prúdov so spotrebičmi na varenie nainštalovanými v

miestach zvodov, pretože by sa mohli vyskytnúť „problémy s prerušením obvodov“. Znovu vám pripomíname, že spotrebič musí byť správne uzemnený, výrobca odmieta každú zodpovednosť v prípade nesprávneho elektrického zapojenia spotrebiča.

## 2.1. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Skontrolujte údaje na výrobnom štítku, ktorý sa nachádza na vonkajšej strane jednotky, aby sa zaistilo, že napájacie a vstupné napätie je vhodné pre spotrebič.

Pred zapojením skontrolujte systém uzemnenia.

Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený. Ak tento predpis nie je splnený, výrobca nebude zodpovedať za žiadny osobný úraz ani škodu na majetku. Ak zástrčka ešte nie je nainštalovaná, nainštalujte zástrčku vhodnú pre zaťaženie uvedené na výrobnom štítku. Vodič uzemnenia má žltzo-zelenú farbu. Zástrčka musí byť vždy prístupná.

Ked' je varná doska pripojená priamo k elektrickej sieti, musíte nainštalovať stýkač, ktorý preruší elektrický obvod.

Ak je elektrický napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť kvalifikovaný technik, aby sa predišlo potenciálnemu riziku.

Vodič uzemnenia (zeleno-žlté farby) musí byť aspoň o 10 mm dlhší ako vodiče pod napätiom a neutrálny vodič.

Prierez použitého vodiča musí byť vhodný vzhľadom na príkon varnej dosky.

Skontrolujte výrobný štítok, kde nájdete detaily o elektrickom napájani a uistite sa, že elektrický napájací kábel musí byť typu 3x0,75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F pre varné dosky 60-75 cm alebo H05-V2V2-F pre varné dosky 75 cm.



Ak spotrebič nie je vybavený elektrickým napájacím káblom a zástrčkou alebo iným zariadením na odpojenie od elektrickej napájacej siete s oddelovacím kontaktom všetkých pólov, ktoré poskytujú úplné odpojenie v podmienkach prepäťia kategórie III, pokyny musia uvádzať, v elektrickom okruhu musia byť nainštalované zariadenia na odpojenie v súlade s elektrickými normami o zapájaní spotrebičov.

## 2.2. PLYNOVÁ PRÍPOJKA

Tieto pokyny sú pre kvalifikovaného pracovníka, pričom sa musia dodržať príslušné platné vnútrosťné normy.

**(Iba pre Spojené kráľovstvo: podľa platných predpisov musí plynovú prípojkuluvedenie spotrebiča do prevádzky musí vykonať plynárenský technik podľa platných noriem)**

Všetky práce sa musia urobiť, kym je odpojené elektrické napájanie.

Na štítku s technickými údajmi na varnej doske je uvedený typ plynu, pre ktorý je varná doska určená. Zapojenie k rozvodu plynu alebo k plynovej tlakovéj nádobe sa smie urobiť až po skontrolovaní, či je varná doska nastavená pre typ plynu, ktorý sa bude privádzať. Ak nie je varná doska správne nastavená, pozrite si pokyny v nasledujúcich odsekoch s návodom na zmenu nastavenia plynu.

V prípade skvapalneného plynu (tlaková flăša) použite regulátory tlaku spôsobujúce požiadavky vnútrosťných noriem.

Používajte iba rúry, podložky a tesniace podložky, ktoré spôsobujú požiadavky príslušných platných vnútrosťných noriem.

Pre niektoré modely sa dodáva kónická spojka určená na inštaláciu v krajinách, kde je tento typ spojky povinný; na obrázku 8 je označené, ako rozoznať rôzne druhy spojok (CY = cylindrická, CO = kónická). V každom prípade treba cylindrickú časť spojky pripojiť k varnej doske.

Pri zapojení varnej dosky k prívodu plynu použitím ohybných hadičiek sa uistite, že maximálna dĺžka hadičky nepresiahne 2 metre.

Ohybnú hadičku treba upevniť tak, aby sa nedostala do kontaktu s pohybivými dielmi kuchynskej linky (napr. so zásuvkou) a neprechádzala cez žiadny priestor, kde sa môže stlačiť/zalomiť alebo ináč poškodiť.

Aby ste predišli každému potenciálnemu poškodeniu varnej dosky, nainštalujte varnú dosku dodržaním nasledujúceho postupu (obrázok 6):

**1) Podľa ilustrácie zostavte diely v nasledujúcim postepe:**

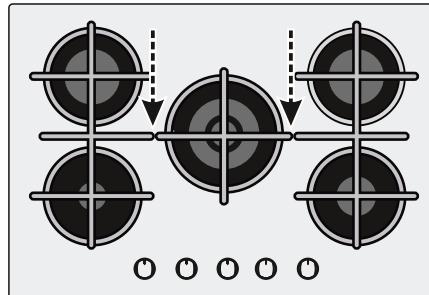
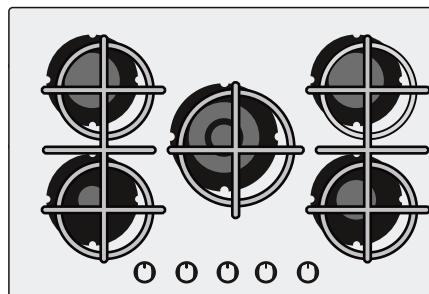
- A: 1/2 zástrčkový cylindrický adaptér
- B: 1/2 tesnenie
- C: 1/2 zásuvkový plynový kónický-cylindrický alebo cylindrický-cylindrický adaptér

**2) Utiahnite spoje skrutkovačom, pričom nezabudnite ohnúť hadičky do správnej polohy.**

**3) Pripevnite spoj C k rozvodu plynu pevnou medenou rúrkou alebo ohybnou rúrkou z nehrdzavejúcej ocele.**

**DÔLEŽITÉ:** vykonajte konečnú kontrolu, či na hadičkách nedochádza k únikom, použite mydlovú vodu. NIKDY NEPOUŽÍVAJTE PLAMEN. Okrem toho sa uistite, že ohybná hadička nepríde do kontaktu s pohyblivými dielmi skrinky (napr. zásuvkou) a že nie je v polohe, v ktorej by sa mohla poškodiť.

**Varovanie:** Pokiaľ by ste v blízkosti varnej dosky zacítili pach plynu, vypnite spotrebič, prívod plynu a zavolajte servis. Úniky nekontrolujte otvoreným plameňom.



### 2.3. PRISPÔSOBENIE VARNEJ DOSKY PRE RÔZNE DRUHY PLYNU

Pri prispôsobení varnej dosky odlišným druhom plynu dodržte nasledujúce pokyny:

- odstráňte mriežky a horáky
- vsuňte šesťhranný skrutkovač (7 mm) do držiaka horáka (obrázok 7)
- Odskrutkujte vstrekovač a vymeňte ho za iný, vhodný pre používaný plyn (pozrite si tabuľku typov plynu)

### 2.4. REGULÁCIA MINIMÁLNEHO PLAMEŇA

Po zapálení horákov otočte ovládač na minimálne nastavenie a potom vyberte gombík (dá sa jednoducho vybrať miernym zatlačením).

Použitím malého skrutkovača typu «Terminal» môžete nastaviť regulačnú skrutku ako na obrázku 9. Otočením skrutky v smere hodinových ručičiek sa prietok plynu znižuje, otočením proti smeru hodinových ručičiek sa prietok zvyšuje – Použitím tohto nastavenia sa dosiahne plameň s výškou približne 3 až 4 mm a potom vráťte ovládaci gombík na miesto.

Pokiaľ máte k dispozícii LPG, skrutku na nastavenie minimálneho plameňa musíte otočiť (v smere hodinových ručičiek) do maximálnej polohy.

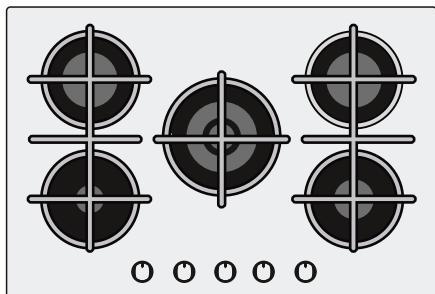
Ked' ste urobili nové nastavenie plynu, vymeňte starý výrobný štítok na spotrebiči za nový (dodaný s varnou doskou), vhodný pre typ plynu, na ktorý ste nastavili varnú dosku.

### 3. POUŽITIE VARNEJ DOSKY – POKYNY PRE POUŽIVATEĽA

Tento spotrebič sa smie používať iba na určené účely, na prípravu jedál v domácnosti. Akékoľvek iné použitie sa bude používať za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody a straty spôsobené nesprávnym použitím.

Pred použitím horáka sa uistite, že obvod mriežky vycentruje horák podľa obrázka nižšie.

Ak používate latínové mriežky; pod mriežkou je uvedená jej poloha. Uistite sa, že presná mriežka je použitá v správnej polohe.



### 3.1. POUŽITIE PLYNOVÉHO HORÁKA

Ak chcete zapaliť horáky, priblížte sa zápalkou k horáku, stlačte a otočte ovládaci gombík proti smeru hodinových ručičiek.

Ak ste horáky nepoužívali niekoľko dní, pred zapálením horáka počkajte niekoľko sekúnd, aby sa tým sa odstráni všetok vzduch ešte prítomný v rúrkach.

Pri spotrebičoch vybavených elektronickým zapálovaním vykonajte nasledujúce:

- zatlačte gombík a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na symbol zapálovania.
- horák zapálte stlačením tlačidla s iskrou.

Pri varných doskách vybavených automatickým zapálovaním jednoducho zatlačte a otočte gombík na symbol zapálovania.

Systém zapálovania bude generovať iskry, kým podržíte stlačený ovládaci gombík.

Ak sa horák nezapáli do 5 sekúnd, otočte gombík do polohy 0 a zopakujte úkon.

Pri modeloch vybavených bezpečnostným viečkom (ktorý uzavrie prívod plynu po náhodnom zhasnutí plameňa) sa horáky zapália vyššie opísaným postupom, v každom prípade však dávajte pozor.

Pred zapnutím varnej dosky sa uistite, že horáky a viečka horákov sú umiestnené správne na mieste.

**Varovanie:** Ak na prístroji nie je elektrina, na zapálenie horáka by ste malí použiť zapálovač;

- Zatlačte a otočte gombík proti smeru hodinových ručičiek k symbolu zapálovania,
- Pri stlačení tlačidla zapáľujte horák pomocou zapálovača a držte ho stlačené 5 sekúnd po zapálení.

### VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

S cieľom dosiahnutia č najlepších výsledkov používajte varné nádoby s plochým dnom. Veľkosť plochy by mala zodpovedať plynovému horáku podľa nasledujúcich údajov. Tabuľka A

Typ horáka	Ø panvice/ hrnca (cm)	Moc (kW)	G20/20 mbar (metán)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Pomocný	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Stredne rýchly	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rýchly	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

Pri menších nádobách treba plynový horák nastaviť tak, aby plameň nepresahoval cez dno nádoby. Nemali by ste používať nádoby s konkávnymi ani konvexnými dnami.

**Špeciálny odpojiteľný držiak, dodávaný s niekoľkými modelmi, musíte použiť iba na pomocnom horáku.**

**VAROVANIE:** Ak plameň náhodne zhasne, otočte gombík do vypnutej polohy a nepokúšajte sa horák znova zapáliť skôr ako o 1 minútu.

Pokiaľ sa bude gombík po rokoch otáčať ľažšie, budete ho musieť namazať.

Takýto úkon smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.

## 4. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred vyčistením varnej dosky sa uistite, že spotrebič vychladol. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky alebo (pri priamom zapojení do siete) vypnite elektrické napájanie.

Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Nikdy nepoužívajte abrazívne, korozívne, bieliace čistiace prípravky ani kyseliny. Vyhýbajte sa tomu, aby sa nejaká kyslá alebo alkalická látka (citrón, ovocná šťava, ocot a pod.) dostala na smaltovaný, lakovaný alebo antikorový povrch.

Pri čistení smaltovaných, lakovaných alebo chrómovaných častí používajte teplú vodu so saponátom alebo jemný čistiaci prípravok. Na povrchoch z nehrdzavejúcej ocele používajte vhodný čistiaci roztok.

Horáky sa môžu čistiť vodou so saponátom. Ak chcete obnoviť ich pôvodný lesk, používajte čistiace prípravky určené na čistenie antikora v domácnosti. Po čistení horáky osušte a znova nasadte.

**Je dôležité, aby ste horáky nasadili znova správne na miesto.**

**Chrómované mriežky a horáky**

Chrómované mriežky a horáky majú pri používaní tendenciu meniť farbu. Funkčnosť varnej dosky sa tým neovplyvní.

Naše servisné stredisko vám podľa potreby poskytne náhradné diely.

## 5. POPREDAJNÁ STAROSTLIVOSŤ

Predtým, ako zavoláte servisného technika, skontrolujte nasledujúce:

- či je zástrčka správne zapojená a vybavená poistikou;
- či nie je prerušený prívod plynu.

Ak neviete zistiť poruchu:

Vypnite spotrebič a zavolajte servisné stredisko. NA SPOTREBIČI NEROBTE ŽIADNE ÚPRAVY.

## 6. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaobrá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znova použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:  
- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;  
- OEEZ sa musia odvázať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou. V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

### ULOŽENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, pokrievku zakryte vekom. Plameň sa reguluje tak, aby neprekryval priemer panvice.

## 7. VYHLÁSENIE O ZHODE

Spotrebič spĺňa požiadavky európskej smernice 2009/142/ES (GAD) a od 21.04.2018 s nariadením pre plynové spotrebiče 2016/426 (GAR).

Označením značkou na tomto výrobku potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

Tabuľka 1

Usporiadanie horákov	4 Plyn - L1	4 Plyn - L2	5 Plyn - L3
Horák	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Typ	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
Zariadenie proti zhasnutiu plameňa	ANO	ANO	ANO
AUX 1kW	1	1	1
SR 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
DC 4 kW MONO	-	1	1
Nominálny tepelný príkon	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Trieda inštalácie	3	3	3
Napätie (V)/frekvencia (Hz)	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Elektrický výkon	1	1	1
Elektrický zapálenie	ANO	ANO	ANO
Rozmery výrobku	595x505x42	595x505x42	745x505X42

Tento spotrebič bol navrhnutý na prípravu jedál iba v domácnosti, nie v komerčnom prostredí.

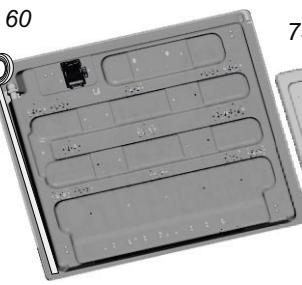


Figure 1

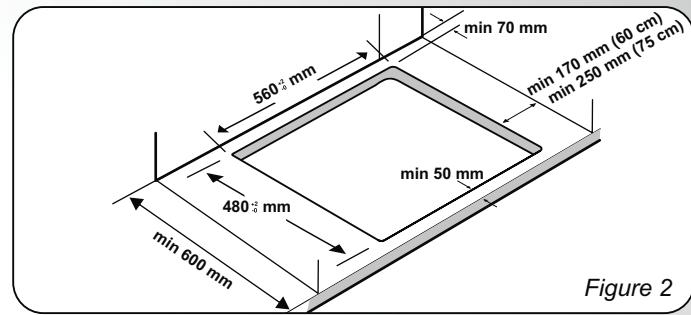


Figure 2

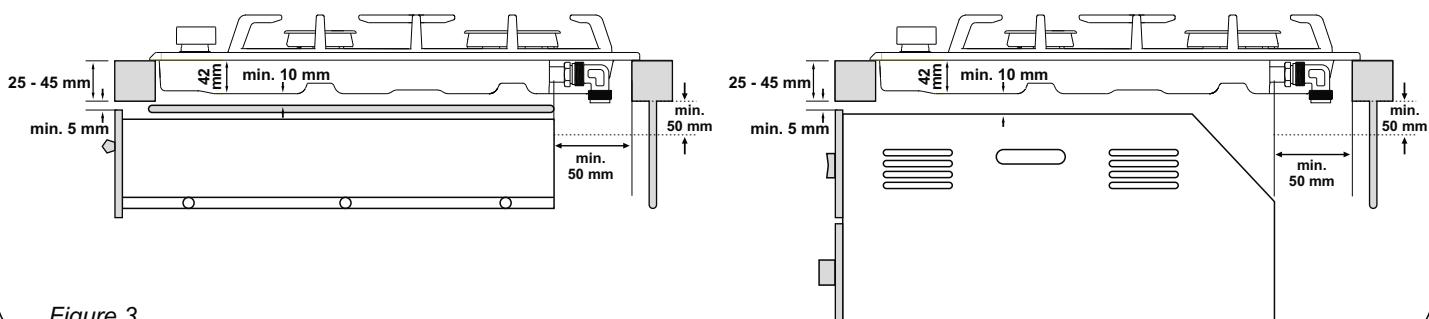


Figure 3

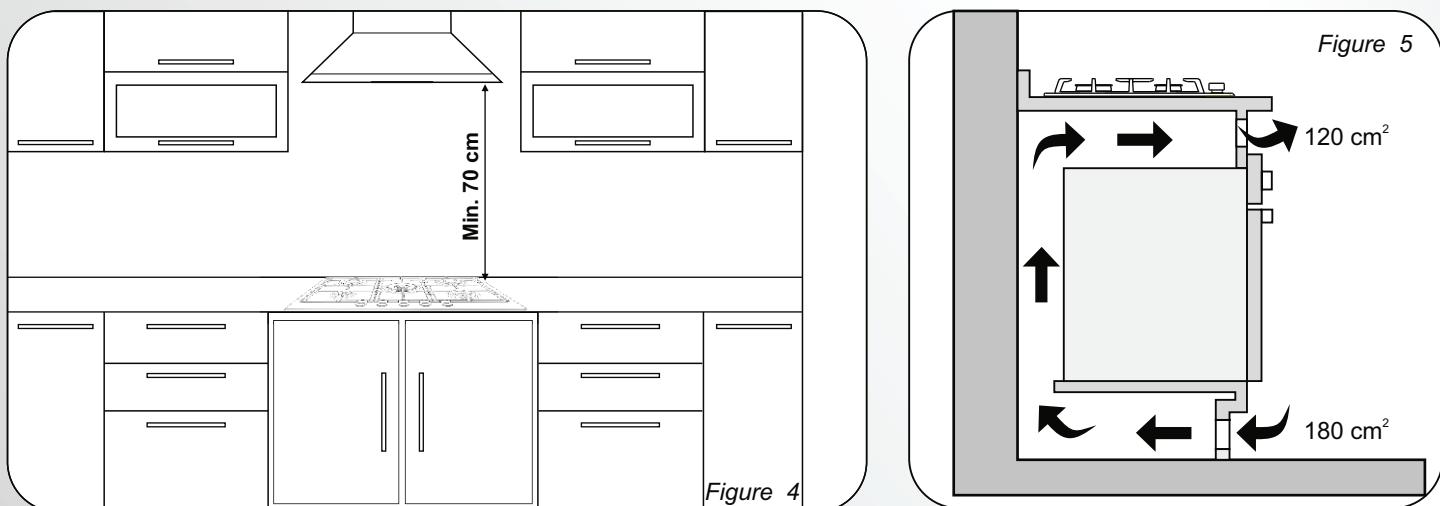


Figure 4

Figure 5

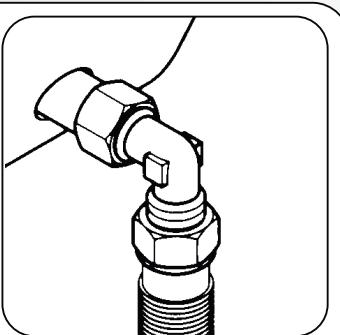
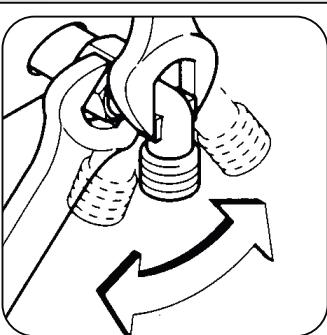
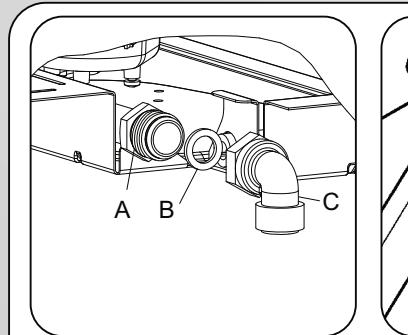


Figure 6

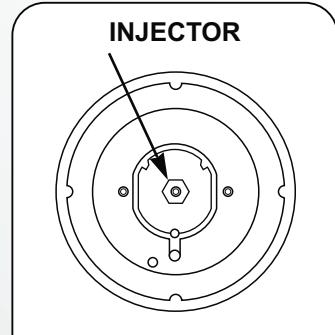


Figure 7

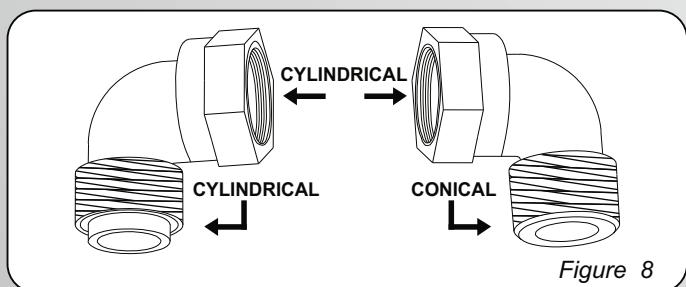


Figure 8

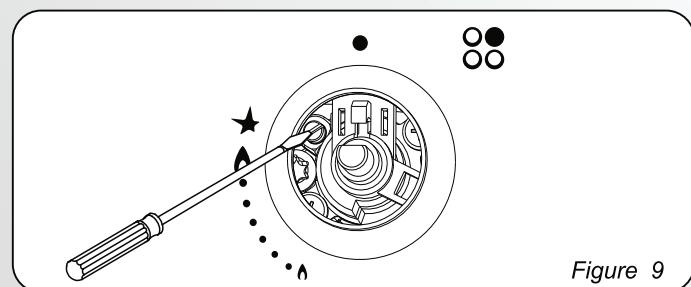
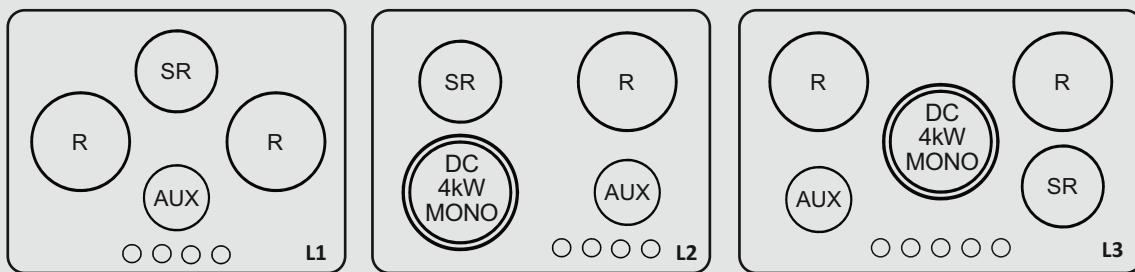


Figure 9



## HOBS GAS TYPE

	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30	G30	G30
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Burners	Max (kW)	Min (kW)	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector LPG	Injector LPG	Injector LPG
			Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min
AUX	1	0,3	72X (1Kw-0,3Kw)	70X (1Kw-0,3Kw)	74F1 (1Kw-0,3Kw)	72F1 (1Kw-0,3Kw)	50 (1Kw-0,3Kw)	46 (1Kw-0,35Kw)	46H2 (1Kw-0,4Kw)
SR	1,75	0,5	97Z (1.75Kw-0.5Kw)	91Z (1.75Kw-0.5Kw)	98Y (1.75Kw-0.5Kw)	102F3 (1.75Kw-0.5Kw)	65 (1.75Kw-0.5Kw)	61 (1.75Kw-0.55Kw)	58M (1Kw-0.6Kw)
R	2,7	0,8	109Y (2.7Kw-0.8Kw)	110F3 (2.7Kw-0.8Kw)	120F2 (2.7Kw-0.8Kw)	115F2 (2.7Kw-0.8Kw)	83 (2.7Kw-0.8Kw)	78 (2.7Kw-0.85Kw)	73S (2.7Kw-0.95Kw)
DC 4 kW	4	1,8	151H3 (4Kw-1.8Kw)	143H3 (4Kw-1.8Kw)	150F3 (4Kw-1.8Kw)	146 F3 (4Kw-1.8Kw)	100 (4Kw-1.8Kw)	94 (4Kw-1.9Kw)	78 F4 (4Kw-2Kw)

Gas Categories	II2E+3+		II2H3+		II2H3B/P	
	G20 20 mbar		G20 20 mbar		G20 20 mbar	
	G30/31 28-30/37 mbar		G30 28-30mbar		G30/31 30/30 mbar	
	G31 37 mbar					
Countries	BE,FR		CY,CZ,GB,GR,IE,IT,PT,SI, ES,TR,CH			BG, HR,DK,EE,FI,LV,LT,NO,RO,SK,SE,CZ,SI,TR

Gas Categories	II2H3B/P		II2EK3B/P		II2HS3B/P		II2E3B/P		II2E3B/P	
	G20 20 mbar		G20 20 mbar		G20 25mbar		G20 20 mbar		G20 20 mbar	
	G30/31 50/50 mbar		G25.3 25 mbar		G25.1 25 mbar		G30/31 37/37 mbar		G30/31 50 mbar	
			G30/G31 30/30 mbar		G30/G31 30/30 mbar					
Countries	AT,CH,DE		NL		HU		PL		DE	

## Efficiency Declaration 2016/426

PVUH60MF - DIAMOND (L1)				PVUH60MF - BIG FRONT (L2)				PVUH75MF - CENTRAL (L3)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC
-	60%	54.3%	54.3%	-	60%	54.3%	57.6%	-	60%	54.3%	57.6%
MEDIUM %56.2				MEDIUM %57.3				MEDIUM %56.6			

**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 consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**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.

**CZ**

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

**DE**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

**ES**

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

**PL**

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkód dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

**TR**

Üretici, bu klavuzda gelecek baskı hatalarından sorumlu değildir. Üretici gereklili olması durumunda ürünün emniyet ve işlevine ilişkin olmamak kaydıyla üründe değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

**RU**

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.

**SI**

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

**IT**

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

**PT**

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

**HU**

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákhoz eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szükség szerinti változtatására.

**RO**

Producătorul nu se face responsabil pentru erorile de printare din acest manual. Ne rezervăm dreptul de a realiza modificări asupra produselor fără a afecta caracteristicile privind siguranța sau funcționarea. Versiunea în limba engleză este de referință.

**NL**

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

**SK**

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržujemo si pravico do sprememb na proizvodih, ki ne vplivajo na varnost ali funkcionalnost aparata.