

CANDY

HOBS

USER INSTRUCTIONS

GB

INSTRUKCJE

UŻYCIA I MONTAŻU

PL

ОСАК

KULLANIM KLAVUZU

TR

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

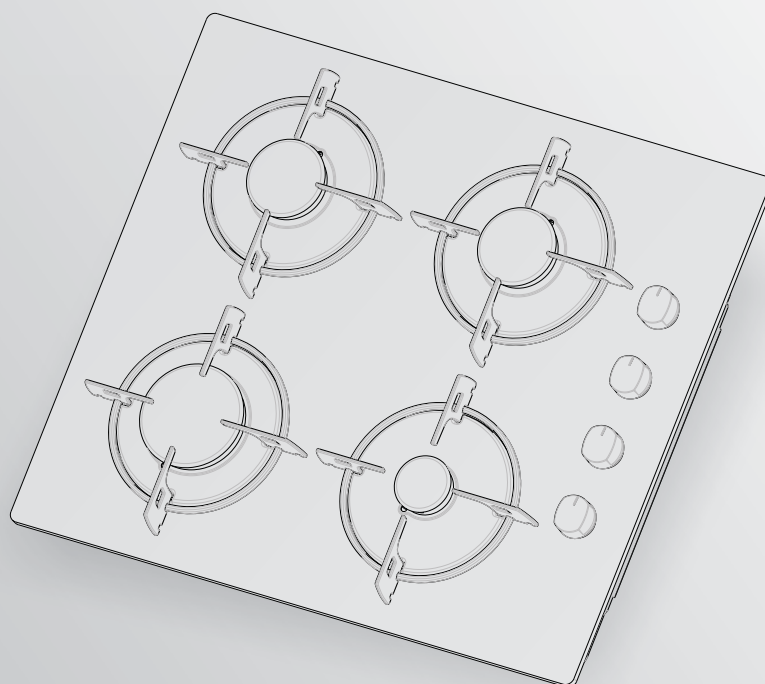
ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

PLITE

MANUAL DE UTILIZARE

RO



EAC

CONTENT**GB**

Safety Instructions	04
1. Instructions For The Installer	05
1.1. Bulding In	05
1.2. Suitable Location	05
2. Electrical Connection (For U.K. Only)	05
2.1. Electrical Connection	05
2.2. Gas Connection (For U.K. Only).....	05
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas	06
2.4. Regulating The Minimum Flame.....	06
3. Use Of Hob - User Instructions	06
3.1. Using The Gas Burner.....	06
4. Maintenance and Cleaning	06
5. Aftercare	06
6. Protection Of The Environment	07

İÇİNDEKİLER**TR**

Güvenlik Uyarıları	12
1. Kurulum Talimatları	13
1.1. Ankastre Montaj	13
1.2. Uygun Yer Tespiti	13
2.1. Elektrik Bağlantısı	13
2.2. Gaz Bağlantısı	13
2.3. Ocağın Farklı Gaz Türlerine Uyarlanması	13
2.4. Minimum Alevin Ayarlanması	13
3. Ocak Kullanımı Kullanım Talimatları	13
3.1. Gazlı Ocak Gözlerinin Kullanımı	14
4. Bakım Ve Temizlik	14
5. Satış Sonrası Servis	14
6. Çevrenin Korunması	14
Garanti Belgesi	16

CUPRINS**RO**

1. Instrucțiuni de Instalare	22
1.1. Incorporare	23
1.2. Amplasare.....	23
2. Conexiunea electrică (numai pentru G.B.)	23
2.1. Conexiunea electrică	23
2.2. Conectarea la gaz (numai pentru G.B.)	23
2.3. Adaptarea la diverse tipuri de gaz	24
2.4. Reglarea flăcării minime	24
3. Utilizarea plitei Instrucțiuni de utilizare	24
3.1. Utilizarea arzătoarelor	24
4. Întreținere și curățare	24
5. Service	25
6. Protejarea mediului	25

Gas Type Tables	26-27
------------------------------	--------------

SPIS TREŚCI**PL**

Instrukcje Bezpieczeństwa	08
1. Instrukcje Dla Instalatora	09
1.1. Zabudowa	09
1.2. Odpowiednie Pomieszczenie	09
2.1. Podłączenie Do Sieci Elektrycznej	09
2.2. Podłączenie Do Gazu	09
2.3. Przystosowanie Płyty Do Różnych Rodzajów Gazu	10
2.4. Regulacja Płomienia Minimalnego	10
3. Użytkowanie Płyty - Instrukcje Dla Użytkownika	10
3.1. Używanie Palników Gazowych	10
4. Czyszczenie I Konserwacja	10
5. Obsługa Serwisowa	11
6. Ochrona Środowiska	11

СОДЕРЖАНИЕ**RU**

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	17
1. Инструкции по выполнению установки	18
1.1. Встраиваемые варочные поверхности	18
1.2. Выбор места для установки варочной поверхности	18
2. Подключение к электросети (только для Великобритании)	18
2.1. Подключение к электросети	18
2.2. Подключение к линии газоснабжения (только для Великобритании)	19
2.3. Адаптация варочной поверхности на другие типы газа	19
2.4. Регулировка минимального пламени	19
3. Инструкции по эксплуатации варочной поверхности	19
3.1. использование газовой конфорки	19
4. Обслуживание и чистка	20
5. Послепродажное обслуживание	20
6. Защита окружающей среды	20

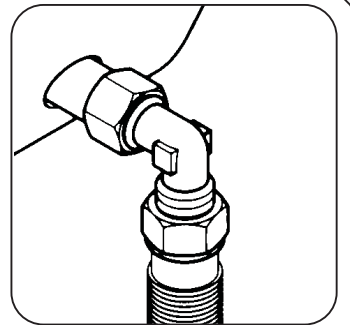
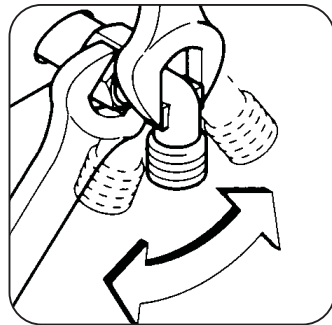
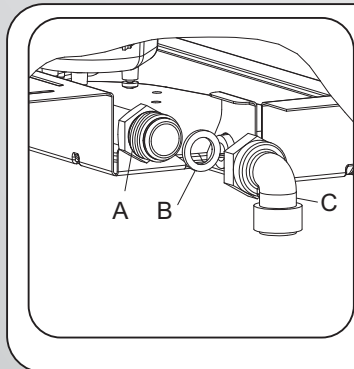
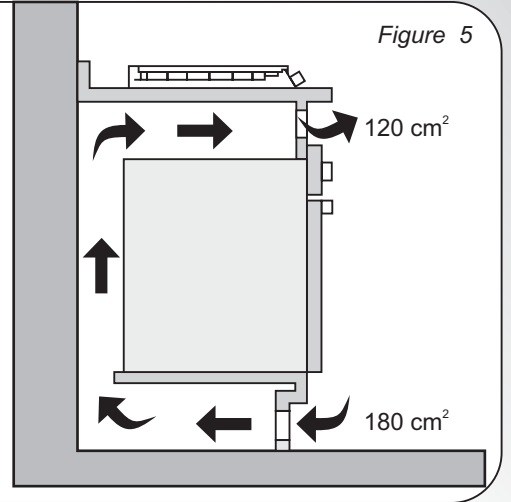
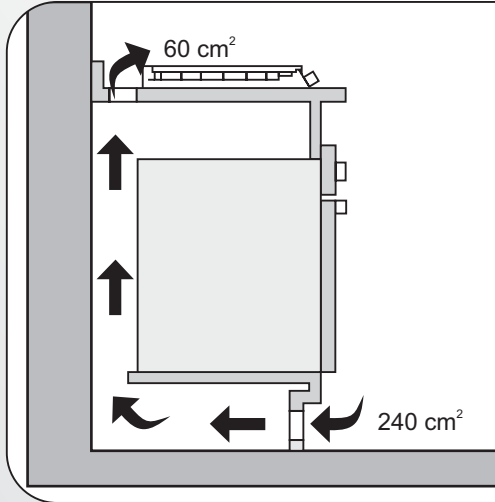
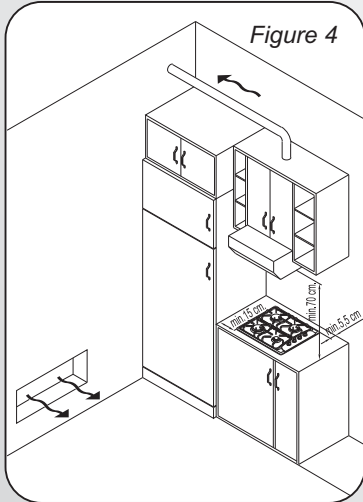
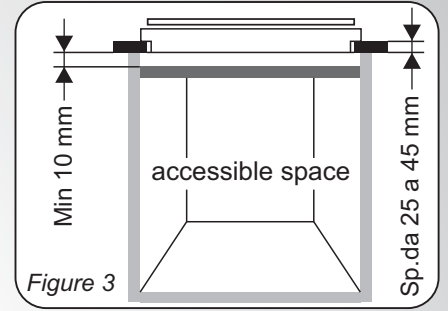
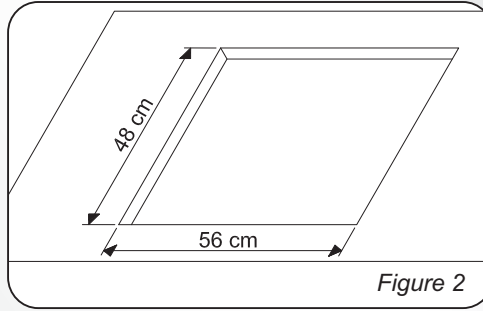
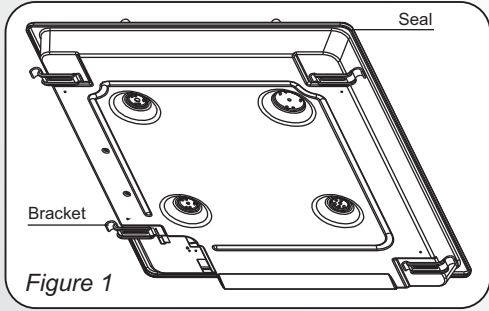
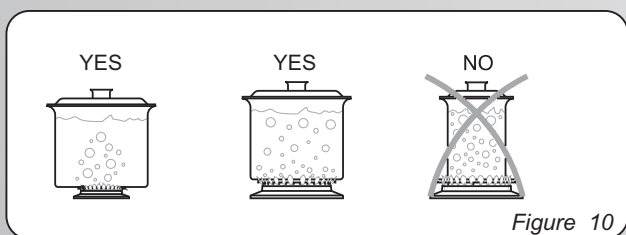
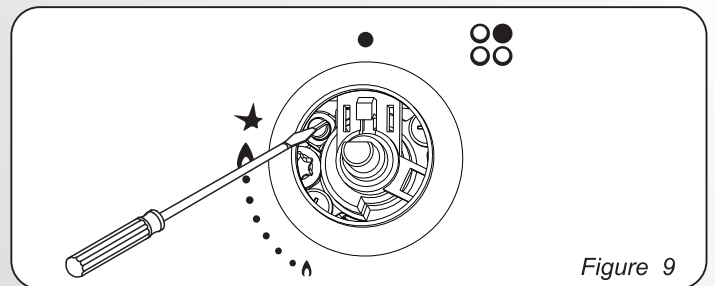
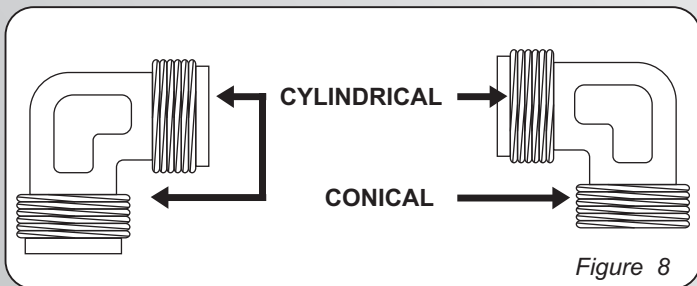
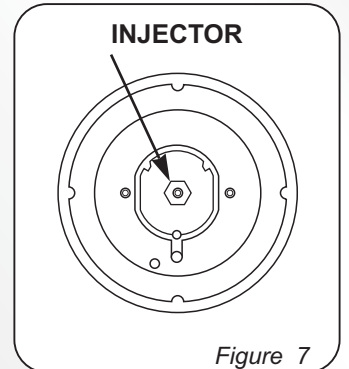


Figure 6



SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons 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 must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- 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.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible;
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

1.1 BUILDING IN

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100°C, and has a thickness of 25-45 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are in shown in *Figure 2*.

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 15 cm (*see Figure 4*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 5,5 cm.

The distance between the hob and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 70 cm (*Figure 4*).

When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material) (*Figure 3*).

Important - The diagram in figure 1 shows how the sealant should be applied.

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

If a hob of 60 cm is fitted above an oven which is not equipped with fan cooling system it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation.

The size of these openings must be at least 300 cm² and placed as shown in *Figure 5*.

1.2. SUITABLE LOCATION

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.

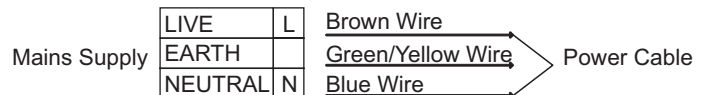
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

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 H05RR F, H05VV-F, F-H05V2V2.



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 Cylindrical

B: 1/2 Seal

C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical or Cylindrical-Cylindrical

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.

3.1. USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.

If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- push in and turn the knob anticlockwise to the ignition symbol.
- ignite the burner by pressing the sparker button.

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol.

The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed.

If the burner has not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited and described above, but care must be taken.

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

GENERAL ADVISE

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

Burner Type	Ø pan/pot (cm)	Power (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Auxiliary	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapid	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h

Table A

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

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

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them.

Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.

Suitability of Cooking Pans (Figure 10)

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.

This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove.

This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria;

They should be heavy.

They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller. (See Table)

4. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

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

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

It is important the Burners are replaced correctly.

5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be detected:

Switch off the appliance and call the After Service Centre. DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.

6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

Declaration of compliance: This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

CE Appliance complies with European Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/142/EC and subsequent amendments.

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

BUILT IN HOBS	
Burner	1
	4 gas R /2SR / AUX
Type / reference	PVL6SL
Flame failure device	YES
Auxiliary burner (AUX Ø 50 mm)	1
Semirapid burner (SR Ø 75 mm)	2
Rapid burner (R Ø 100 mm)	1
Installed Gas Type / Power:	
Gas Power	7.0 kW
G 20/20 mbar (methane)	666 l/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	509 g/h
Installation Class	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Electrical input power	25 W
Electric ignition	YES
Product dimension	585 x 510

Table 1

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

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.

- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.

UWAGA: gotowanie na płycie z użyciem oleju lub tłuszczu bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

- **NIGDY** nie gasić ognia wodą, należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub kocem ognioodpornym.

UWAGA: niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

- Usunąć wylany płyn z pokrywy przed otwarciem.

- Poczekać aż powierzchnia płyty ostygnie przed zamknięciem pokrywy.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym układem zdalnego sterowania.

- Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.

- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis tak aby uniknąć wszelkiego ryzyka.

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

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

Te instrukcje są ważne jedynie dla krajów których symbol pojawia się na urządzeniu. Jeżeli symbol kraju jest nieobecny należy odnieść się do instrukcji technicznej określającej zmiany urządzenia wprowadzone dla danego kraju.

- Przed instalacją należy upewnić się czy lokalne warunki (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia;

- Ustawienia urządzenia są podane na tabliczce znamionowej;

- Urządzenie nie jest podłączone do układu odprowadzania gazów spalinowych. Musi być podłączone do takiego układu zgodnie z przepisami ze szczególnym uwzględnieniem wymagań odnośnie wentylacji

1. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

INSTALACJA URZĄDZENIA DOMOWEGO MOŻE BYĆ SKOMPLIKOWANĄ OPERACJĄ, KTÓRA JEŻELI NIE BĘDZIE WYKONANA PRAWIDŁOWO, MOŻE POWAŻNIE ZAGROZIĆ 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

Płytę 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 kuchenka jest montowana obok szafki kuchennej, odległość pomiędzy płytą i szafką musi być co najmniej 15 cm (*patrz Rysunek 4*); natomiast odległość pomiędzy płytą i ścianą kuchni musi być co najmniej 5,5 cm.

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

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

Uwaga - Na Rysunku 1 pokazano sposób przyklejenia uszczelki.

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

W przypadku montowania płyty o szerokości 60 cm nad piekarnikiem, który nie jest wyposażony w obieg chłodzący, zaleca się utworzenie otworów w zabudowie w celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza.

Wielkość tych otworów powinna wynosić co najmniej 300 cm² i należy je rozmieścić w sposób pokazany na *Rysunku 5*.

1.2. ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

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.

- Przed instalacją należy upewnić się czy lokalne warunki (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia;
- Ustawienia urządzenia są podane na tabliczce znamionowej;
- Urządzenie nie jest podłączone do układu odprowadzania gazów spalinowych. Musi być podłączone do takiego układu zgodnie z przepisami ze szczególnym uwzględnieniem wymagań odnośnie wentylacji.

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.

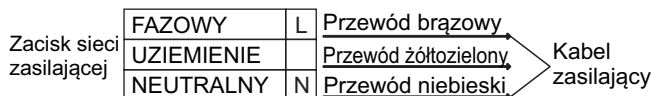
Zgodnie z przepisami prawa, niniejsze urządzenie musi być uziemione. W razie nie przestrzegania tego wymagania, producent nie poniesie żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody w stosunku do osób lub mienia. Jeżeli kabel zasilający nie posiada wtyczki, należy zamontować wtyczkę dopasowaną do 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 mm² H05RR-F.



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.

Elastyczny przewód przyłączeniowy powinien być umieszczony w taki sposób, żeby nie dotykał ruchomych części mebli lub innych przedmiotów (np. szuflady) i nie przechodził przez żadne miejsca gdzie może zostać zgnieciony/złamany lub uszkodzony 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 damski 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 pokrętkę w pozycji płomienia minimalnego i następnie zdjąć pokrętkę (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, poczym należy założyć pokrętkę.

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.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub też nie posiadające wystarczającej wiedzy lub doświadczenia chyba, że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni im odpowiedni nadzór lub udzieli wskazówek dotyczących obsługi urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się z urządzeniem.

3.1. UŻYWANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Aby zapalić palnik, należy umieścić w jego pobliżu zapaloną świeczkę, nacisnąć i obrócić pokrętkę 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:

nacisnąć i obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji symbolu zapłonu, zapalić palnik naciskając na przycisk iskrownika.

W przypadku płyt wyposażonych w zapalacze automatyczne, wystarczy po prostu nacisnąć i obrócić pokrętkę 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 pokrętkę do pozycji 0 i powtórzyć czynność.

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

UWAGA:

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

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)
A Quemador Auxiliar	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Quemador Semi-rápido	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Quemador Rápido	24 - 26	2,50	238 l/h	182 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.

Stosowność naczyń do gotowania: (Rys. 10)

Należy pamiętać, że większe naczynia posiadają szersze powierzchnie ogrzewania. To powoduje, że potrawy gotują się szybciej w większych naczyniach niż w naczyniach o mniejszej powierzchni ogrzewania.

Zawsze należy wybierać naczynie o wielkości stosownej do ilości gotowanej potrawy. Dla zapobiegania przyskaniu nie używać bardzo małych naczyń do potraw o dużej ilości płynu. Jeżeli będziesz używać nadmiernie dużego naczynia do gotowania szybkich potraw z dużą ilością płynu, sos potrawy przylepi się do wewnętrznych ścianek naczynia i po przełożeniu potrawy pozostanie tam.

Do przyrządzenia deserów proponujemy używać naczyń zamkniętych, blach i form do ciast. Rozpryski cukru lub syropu z naczynia otwartego mogą przykleić się na powierzchnię grzewczą i sprawiać trudności podczas czyszczenia.

Jest to ważne zwłaszcza dla naczyń używanych do smażenia lub do gotowania w wysokich temperaturach pod ciśnieniem.

Płyty nie zostawiać włączonej bez opieki bez naczynia lub z pustym naczyniem na niej.

Stosowność naczyń do gotowania należy sprawdzać pod kątem następujących kryteriów:

Powinny być ciężkie.

Powinny całkowicie pokrywać powierzchnię grzewczą. Mogą być trochę większe ale nie mniejsze. (*Tabela*)

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, że płyta wystygła. Wyjąć wtyczkę z gniazdka 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.

5. OBSŁUGA SERWISOWA

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

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

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

6. 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 pozbycia 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.

Deklaracja zgodności: Niniejsze urządzenie, w części przeznaczonej do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

CE Urządzenie spełnia wymagania Dyrektyw 2006/95/EC i 2004/108/EC i 2009/142/EC, z późniejszymi zmianami.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności spowodowane błędami w druku lub w transkrypcji zawarte w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.

PŁYTY DO ZABUDOWY

Palnik	1
	4 palniki gazowe R /2SR / AUX
Typ / odnośnik	PVL6SL
Zabezpieczenie przeciwwyływowe	TAK
Palnik pomocniczy (A Ø 50 mm)	1
Palnik średni (SR Ø 75 mm)	2
Palnik szybki (R Ø 100 mm)	1
Rodzaj gazu / Moc	
Moc	7.0 kW
G 20/20 mbar (metan)	666 l/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	509 g/h
Klasa instalacji	3
Napięcie / Częstotliwość V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Moc elektryczna pobierana	25 W
Zapłon elektryczny	TAK
Wymiary produktu	585 x 510

Tabela 1

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

UYARI: Sadece yağın ocak üzerinde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir.

- Yangını HİÇBİR ZAMAN su ile söndürmeyin, cihazı kapatınız ve kapak gibi bir aparatla yada yangın battaniyesi ile alevi örtterek kontrol altına alınız.

UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak yüzeyini bir takım malzemelerinizi depolamak için kullanmayınız, yüzeyi boş bırakınız.

UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

kapağa dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.

- Ocak yüzey kapağını kapatmadan önce soğumasına izin verilmelidir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile kontrol edilmeye uygun değildir.
- Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
- Talimatlarda kullanılacak priz tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
- Elektrik kablosu hasar görürse, olası bir tehlikeyi önlemek için kablo, üretici, yetkili servis veya benzeri kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.

Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

- Bu cihaz, yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalıdır ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Cihazı kurarken veya kullanmadan önce talimatları okuyun.
- Bu talimatlar sadece ülke sembolleri cihaz üzerinde olduğu zaman geçerlidir. Eğer cihaz üzerinde sembol yoksa, ürün üzerinde kullanılacak ülkenin koşullarına uygun modifikasyonların nasıl yapılacağını tarif eden teknik talimatları incelemek gerekmektedir.
- Kurulum işleminden önce, yerel dağıtım koşulları (gaz ve gaz basıncı niteliği) ve cihazın ayarlara uyumlu olması garanti altına alınmalıdır.
- Bu cihaz için gerekli tüm koşullar tip etiket üzerinde belirtilmiştir.
- Bu cihaz yanmalı ürünlerin tahliye aparatlarına bağlanmamalıdır. Cihaz mevcut montaj yönetmeliğine göre kurulup bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekli şartların sağlanması için özel önem gösterilmelidir.

• Gazlı pişirme cihazlarınının kullanımı montajlandığı yere göre oda içinde ısı ve nem yaratmaktadır.

Mutfağın iyi havalandırılmış olduğundan emin olun: Doğal havalandırma delikleri açın veya mekanik bir havalandırma cihazı(mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süre yoğun kullanımı durumunda ilave bir havalandırma yapın; örneğin bir pencere açın veya mekanik ventilasyon düzeyini artırarak daha etkili bir havalandırma yapın.

1. KURULUM TALİMATLARI

EVDE KULLANIMA YÖNELİK BİR CİHAZIN KURULUMU, DOĞRU ŞEKİLDE YAPILMAZSA MÜŞTERİNİN GÜVENLİĞİNİ CİDDİ BİÇİMDE ETKİLEYEBİLECEK KARMAŞIK BİR İŞLEM OLABİLİR. BU NEDENLE, BU İŞLEM MESLEKİ YETERLİLİĞE SAHİP BİR KİŞİ TARAFINDAN, YÜRÜRLÜKTEKİ TEKNİK MEVZUATA UYGUN OLARAK GERÇEKLEŞTİRİLMELİDİR. BU ÖNERİNİN GÖZ ARDI EDİLMESİ VE KURULUMUN YETKİSİZ BİR KİŞİ TARAFINDAN YAPILMASI DURUMUNDA ÜRETİCİ, İSTER ÜRÜNLERİN, İSTER KİŞİLERİN ZARAR GÖRMESİYLE SONUÇLANSIN, ÜRÜNÜN HİÇBİR TEKNİK ARIZASINDA SORUMLULUK KABUL ETMEZ.

1.1. ANKASTRE MONTAJ

Ocak 100 °C sıcaklığa dayanıklı ve 25-45 mm kalınlıkta bir tezgah içine yerleştirilebilir. Tezgah içinde oluşturulacak bölmenin boyutları Şekil 2'de verilmiştir.

Ocak bir kabinin yanına yerleştirilecekse, Ocak ile kabin arasındaki mesafe en az 15 cm olmalıdır (Şekil 4'e bakın); ocak ile arkasındaki duvar arasındaki mesafe de en az 5,5 cm olmalıdır.

Ocak ile diğer herhangi bir ünite veya cihaz (örn, hava tahliye aspiratörü) arasındaki mesafe 70 cm'den az olmamalıdır (Şekil 4). Ankastre ocak ile aşağıdaki boşluk arasındaki erişilebilir bir mesafe olduğunda, izole bir malzemedan yapılmış bir bölme duvarı yerleştirilmelidir (ahşap malzeme veya benzeri bir başka malzeme) (Şekil 3).

Önemli Şekil 1'deki diyagram dolgu malzemesinin nasıl uygulanacağını göstermektedir.

Ocak ünitesi, ünite kaidesindeki delikler kullanılarak Sabitleme Kelepçeleriyle yerleştirilir.

60 cm'lik ocak, soğutucu sistemi olmayan bir fırın üzerine yerleştirilecekse, doğru hava sirkülasyonunun sağlanması için ankastre mobilyada hava çıkışlarının oluşturulması tavsiye edilir. Bu hava delikleri en az 300cm olmalıdır ve şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir. (Şekil5)

1.2. UYGUN YER TESPİTİ

Gazla çalışan bir pişirme cihazı, monte edildiği mekanda ısı ve nem üretimine yol açar. Bu nedenle, tüm doğal hava yolları açık tutarak veya bir bacalı aspiratör kullanılarak havalandırma sağlanmalıdır. Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı pencereyi açmak gibi ilave havalandırmayı veya varsa elektrikli soğutucunun hızını artırmayı gerektirebilir.

Aspiratör kurulumuyorsa, mekanda hava çıkışı olduğu sürece, duvarın veya pencerenin dışına bir elektrikli soğutucu yerleştirilmelidir. Elektrikli soğutucu saatte 3-5 kez havayı tamamen sirküle edebilecek kapasitede olmalıdır. Montaj uzmanı ilgili ulusal standartları izlemelidir.

2.1. ELEKTRİK BAĞLANTISI

Ünitenin dışına yerleştirilmiş olan değer plakasındaki verilerin, güç kaynağı ve giriş voltajı değerlerine uygun olduğunu kontrol edin. Bağlantı öncesinde, topraklama sistemini kontrol edin. Kanun gereğince, bu cihaz topraklanmalıdır. Bu düzenlemeye uyulmadığı takdirde, Üretici kişilere veya mülkiyete verilecek zararlardan sorumlu olmayacaktır. Fiş henüz takılmadıysa, değer plakasında gösterilen yüke uygun bir fiş takınız. Topraklama teli sarı/yeşil renklidir. Fiş her zaman erişilebilir durumda olmalıdır.

Ocağın doğrudan bir elektrik kaynağına bağlandığı yerde, bir devre kesicisi (şalter) tesis edilmelidir.

Güç kaynağı, kablosu zarar görürse, potansiyel bir riski önlemek için ehliyetli bir mühendis tarafından değiştirilmelidir. Topraklama kablosu (yeşil veya sarı renkli) aktif ve nötr kablolardan en az 10 mm daha uzun olmalıdır.

Kullanılan kablo bölümü, ocağın çektiği elektrige göre uygun ölçülerde olmalıdır.

Lütfen güç bilgileri için değer plakasını kontrol edin ve güç kaynağı kablosunun 3x0.75 mm² H05RR-F, tipinde olmasını sağlayın.



Eğer ocak, kablo veya fiş bağlantısına sahip değilse veya diğer bir deyişle aşırı voltaj kategorisi şartları altında bütün kutuplar ana şebeke bağlantısından ayrılma durumu varsa yönergelerce belirlenen kablolama kurallarına uygun bağlantı sağlanmalıdır.

2.2. GAZ BAĞLANTISI

Bu talimatlar sadece ehliyet sahibi uzman personel için hazırlanmıştır, ekipmanın kurulumu geçerli ulusal standartlara uygun olmalıdır. Tüm işler elektrik bağlantısı kesilmiş durumda yapılmalıdır.

Ocak üzerindeki değer plakası, ocakla birlikte kullanılması tasarlanmış olan gaz türünü göstermektedir. Ana gaz kaynağına veya gaz tüpüne yapılan bağlantı, cihazın verilecek gaz türüne göre ayarlandığı kontrol edildikten sonra, gerçekleştirilmelidir. Doğru şekilde ayarlanmamışsa, gaz ayarını değiştirmek için aşağıdaki paragraflardaki talimatlara bakın.

Likit gaz için (tüp gaz), geçerli ulusal standartlara uyumlu olan basınçlı regülatörleri kullanın.

Sadece ulusal standartlara uyumlu olan boru, pul veya conta pulu kullanın.

Bazı modeller için, konik bağlantı tipinin zorunlu olduğu ülkelerde, montaj için konik bir bağlantı verilmektedir; Resim 8'de farklı bağlantı türlerinin nasıl tanınacağı anlatılmaktadır (CY= silindirik, CO = konik). Her tür durumda, bağlantının konik parçası ocağa bağlanmalıdır. Ocağı gaz kaynağına esnek hortumlarla bağlayacaksanız, lütfen hortumun kaplayacağı maksimum mesafenin 2 metreyi geçmemesini temin edin.

Esnek hortum, ocağın yerleştirildiği mobilyanın çekmece gibi hareketli parçalarına temas etmeyecek şekilde montajlanmalı ve tıkanıklık yaratabilecek hassas bölümlerden geçmemelidir.

Ocağın herhangi bir şekilde zarar görmesinin önüne geçmek için, lütfen aşağıdaki adımları sırayla takip ederek montaj işlemini gerçekleştirin (Resim 6)

1) Gösterildiği şekilde, parçaları sırayla birleştirin:

A: 1/2 Erkek Adaptör Silindirik,

B: 1/2 Conta,

C: 1/2 Dişi Gaz Adaptörü Konik-Silindirik veya Silindirik-Silindirik

2) Boruları pozisyona sokmak için, anahtarlarla bağlantı yerlerini sıkın.

3) Sert bakır boru veya esnek çelik boru kullanarak ana gaz kaynağına C rakoru takın.

ÖNEMLİ: Sabunlu bir çözelti yardımıyla son kez borularda sızıntı olup olmadığını kontrol edin. Asla ateş kullanmayın. Ayrıca esnek boruyu, kabinin hareket eden bir parçasıyla (örn çekmece) ile temas etmeyecek şekilde ayarlayın veya borunun zarar görebilecek bir konumda olmamasını temin edin.

Uyarı: Bu cihazın yanında herhangi bir gaz kokusu aldığınız zaman, cihaza giden gaz kaynağını kapatın ve doğrudan mühendisi arayın. Sızıntıyı tespit etmek için çıplak ateş kullanmayın.

2.3. OCAĞIN FARKLI GAZ TÜRLERİNE UYARLANMASI

Ocağı farklı gaz türleriyle birlikte kullanmak için, aşağıdaki talimatları gerçekleştirin.

- Izgaraları ve ocak gözlerini çıkarın
- Ocak gözü desteği için altıgen bir anahtar (7mm), (Şekil 7) kullanın
- Enjektörü çıkarın ve kullanılacak olan gaz türü için uygun olan yeni enjektörü takın (gaz türleri tablosuna bakın)

3. OCAK KULLANIMI KULLANIM TALİMATLARI

Bu cihaz sadece evde yemek pişirmek için tasarlanmıştır ve bu amaçla kullanılmalıdır. Diğer kullanım türleri sakıncalı olup tehlikeli durumlara neden olabilir. Üretici uygunsuz ve sakıncalı kullanımlardan kaynaklanan zarar ve ziyandan sorumlu olmayacaktır.

3.1. GAZLI OCAK GÖZLERİNİN KULLANIMI

Ocağın gözlerini yakmak için, ateş kaynağını gözün yakınında tutun, kontrol düğmesine bastırın ve saat yönüne çevirin.

Ocak birkaç günlüğüne kullanılmadıysa, yakmadan önce birkaç saniye bekleyin, böylece borularda mevcut olan havanın tahliye olması sağlanmış olacaktır.

Elektronik tutuşturma sistemi olan cihazlar için, aşağıdaki işlemleri gerçekleştirin.

• Düğmeye bastırın ve tutuşturma sembolüne kadar saat yönünün tersine çevirin.

• Ateşleme butonuna basarak ocak gözünü yakın.

Otomatik çakmağı olan ocaklar için, sadece düğmeye bastırın ve tutuşturma sembolüne kadar çevirin.

Ateşleme sistemi gaz vanasına basıldığı sürece kıvılcım çıkarmaya devam edecektir.

Ocak gözü 5 saniye içerisinde yanmazsa, düğmeyi 0 konumuna getirin ve işlemi tekrarlayın.

Güvenlik vanasına sahip modellerde (ateş kazayla söndüğünde gaz akışını kesen modeller), ocak gözü yukarıda anlatılan şekilde yakılır; fakat yakma sonrasında düğme 5 veya 6 saniye boyunca basılı tutulmalıdır.

DİKKAT:

Gaz ocağını açmadan önce, ocak gözlerinin ve ocak gözü kapaklarının yerlerine yerleştirildiğinden emin olun.

GENEL TAVSİYELER

En iyi sonuçları almak için, düz tabanlı tencerelerin ölçüleri aşağıdaki şekilde gaz ocağı gözü ölçülerine uygun olmalıdır: *Tablo A*.

Ocak Gözü Türü	Ø Tava/ Tencere (cm)	Güç (kW)	G20/20 mbar (Methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Yardımcı Ocak Gözü	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Yarı Hızlı Ocak Gözleri	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Hızlı Ocak Gözü	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h

Tablo A

Daha küçük kaplar için, gaz ocağı gözlerinin, alevin tavanın tabanını aşmayacak şekilde ayarlanması gerekir. Konkav veya konveks tabanlı kaplar kullanılmamalıdır.

UYARI: Ocak yanlışlıkla söndürülürse, düğmeyi kapalı (off) konuma getirin ve tekrar yakmadan önce en az 1 dakika bekleyin. Zaman içerisinde, gaz vanaları açılıp kapatılırken sertleşirse, yağlanmaları gerekir.

Bu işlem sadece ehliyetli Bakım Mühendisleri tarafından yapılmalıdır.

Pişirme kabının uygunluğu (Şekil 10)

Büyük pişirme kaplarının büyük pişirme yüzeylerine sahip olduğunu unutmayınız.

Büyük pişirme yüzeyli kaplar, küçük pişirme yüzeyli kaplardan daha hızlı pişirmeyi sağlayacaktır. Her zaman pişirilecek yiyecek miktarına göre pişirme kabı seçiniz. Özellikle çok fazla sıvı içeren yiyeceklerin pişirme esnasında sıçramasını önlemek için çok küçük pişirme kapları seçmeyiniz. Aşırı büyük pişirme kapları seçilirse, kabın boşaltılmasından sonra sos ve sıvılar pişirme kabına yapışarak kalacaktır. Tatlıların pişirilmesinde pişirme kabının kapatılması tavsiye edilir. Açık kalan kapaktan sıçrayan şeker ve meyve suları pişirme yüzeyine yapışabilir. Bu atıkların yüzeyden temizlenmesi güçtür.

Bu özellikle yüksek sıcaklıkta basınçla pişen yemekler ve kızartmalar için önemlidir. Isıtıcıları, üzerinde boş pişirme kabı veya pişirme kabsız olarak çalıştırmayınız.

Aşağıdaki kriterlere göre pişirme kabının uygunluğunu kontrol ediniz;

Pişirme kapları ağır olmalı.

Pişirme kapları ısıtıcının tüm yüzeyini kaplamalı veya bu yüzeyden biraz büyük olmalı, ancak küçük olmamalı. (*Tabloya Bakınız*)

4. BAKIM VE TEMİZLİK

Ocağı temizlemeden önce, cihazın soğutulmasını sağlayın. Fişini prizden çekin veya (direkt bağlıysa) güç kaynağını kapatın.

Asla, zımpara, yıpratıcı deterjan, ağartıcı veya asit ürününü kullanmayın. Emaye kaplı, vernikli veya paslanmaz çelik bölümlerin üzerine asit veya alkalin madde (limon suyu, sirke, vb.) dökmeyin.

Emaye kaplı, vernikli veya krom yüzeyleri temizlerken, sıcak sabunlu su veya aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanın. Paslanmaz çelik için, uygun bir temizleme solüsyonu kullanın.

Ocak gözleri sabunlu suyla temizlenebilir. Orijinal parlaklıklarını muhafaza etmek için, evsel bir paslanmaz çelik temizleyici kullanın. Temizleme işlemi sonunda, ocak gözlerini kurutun ve yerine takın.

Ocak gözlerinin doğru yerleştirilmesi önemlidir.

5. SATIŞ SONRASI SERVİS

Bir Servis Teknisyeni çağırılmadan önce, lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

- fiş doğru şekilde takılmış ve yerine oturmuş;
- gaz kaynağı hatalı değil.

Arıza belirlenemiyorsa:

cihazı kapatın -kurcalamayın- ve Satış Sonrası Servis Merkezini arayın.

6. ÇEVRENİN KORUNMASI



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (AEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir.

AEEE, hem kirletici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Tüm kirleticilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri kazanılıp

dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir. Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamakta önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

- AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.
- AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir.
- Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir.

Uygunluk Beyanı: Bu ekipman, gıdalarla temas ettiği parçalarda, 89/109 sayılı EEC Direktifinde öngörülen düzenlemelere uygundur.

CE Cihaz, 2006/95/EC, 2004/108/EC ve 2009/142/EC sayılı Avrupa Direktiflerine uygundur.

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir eksiklikten sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.



ANKASTRE OCAKLAR	
Gazlı Ocak Gözü	1 4 gaz R /2SR / AUX
Tür / referans	PVL6SL
Gaz Emniyeti	EVET
Yardımcı Ocak Gözü (A Ø 50 mm)	1
Yarı Hızlı Ocak Gözü (SR Ø 75 mm)	2
Hızlı Ocak Gözü (R Ø 100 mm)	1
Kurulumu Yapılan Gaz Türü/Elektrik :	
Güç	7.0 kW
G 20/20 mbar	666 l/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	509 g/h
Montaj Sınıfı	3
Voltaj / Frekans V/Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Elektrik Giriş Gücü	25 W
Elektrikli Ateşleme	EVET
Ürün Boyutları	585 x 510

Tablo 1

Bu cihaz, profesyonel kullanım için değil yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATÇI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

CANDY

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE OCAK

Ankastre ocak kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmesi şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildiren sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanununun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

• Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

• Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

• Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No:11
Sayar İş Merkezi Kat:7 34752 Ataşehir/ İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Kozyatağı Vezne Dairesi:703 003 9548

Model:.....

Fatura Tarihi No:

Bandrol ve Seri No:.....

Satıcı Firma Ünvanı:

Teslim Tarihi Yeri:

Genel Müdür:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):.....

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.

- Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
- Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару.

- НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения на ней предметов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.

- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- перед открыванием из крышки следует удалить с нее пролитую жидкость.
- перед закрыванием крышки дайте варочной поверхности остынуть.
- бытовой электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
- в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, агентом по техобслуживанию, или специалистом, имеющим достаточную квалификацию. Это необходимо для того, чтобы избежать опасностей.

ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключательные устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.

- "Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию".
- "Данная инструкция имеет силу только в том случае, если на бытовом приборе имеется символ страны. Если такого символа нет, то необходимо обратиться к техническому описанию, в котором содержатся необходимые инструкции относительно модификации прибора в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране."
- "перед выполнением установки проверьте, что местные условия распределения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом";
- условия регулировок для данного бытового прибора указаны на ярлыке (или в паспортной табличке)";
- "данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами подключения. Необходимо обратить особое внимание на требования относительно вентиляции"
- "Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением тепла и влаги в комнате, где установлена плита. Убедитесь в том, что кухня хорошо вентилируется: отверстия естественной вентиляции не должны быть загорожены, или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжка). При продолжительном и интенсивном использовании печи может потребоваться дополнительная вентиляция, например открывание окна, или более эффективная вентиляция, например, увеличение производительности вытяжки (если она используется).

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

УСТАНОВКА БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ ЯВЛЯЕТСЯ СЛОЖНОЙ РАБОТОЙ, НЕПРАВИЛЬНОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ КОТОРОЙ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ. ПО ЭТОЙ ПРИЧИНЕ УСТАНОВКА БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ, КОТОРЫЕ ВЫПОЛНЯТ УСТАНОВКУ С СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРАВИЛ И НОРМ. В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ЭТО ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ БУДЕТ ПРОИГНОРИРОВАНО, И УСТАНОВКА БУДЕТ ВЫПОЛНЕНА ЛИЦОМ, НЕ ИМЕЮЩИМ ДОСТАТОЧНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ БУДЕТ ПРИНИМАТЬ НИКАКИХ ПРЕТЕНЗИЙ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫХОДА ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ СТРОЯ И НАНЕСЕННОГО ПРИ ЭТОМ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ ИЛИ ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ.

1.1. ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность может устанавливаться на любой рабочей поверхности кухонного стола, которая выдерживает нагрев до температуры 100 °С, и имеет толщину от 25 до 40 мм. Размеры отверстия, которое должно быть вырезано в рабочей поверхности кухонного стола, показаны на рис. 2.

Если варочная поверхность устанавливается так, что по обе стороны располагаются шкафы, то расстояние между варочной поверхностью и шкафом должно быть не меньше 15 см (см. рис. 4), а расстояние между варочной поверхностью и расположенной сзади стеной должно быть не меньше 5,5 см.

Расстояние между варочной поверхностью и другим электроприбором (например, вытяжной колпак) должно быть не меньше 70 см (см. рис. 4).

Если под варочной поверхностью имеется свободное пространство, то под варочной поверхностью нужно установить разделительную панель, изготовленную из теплоизоляционного материала (например, из дерева) (см. рис. 3).

Важная информация На рис. 1 показано, как наносится герметик

Варочная поверхность крепится с помощью фиксирующих зажимов, которые вставляются в отверстия, расположенные на основании варочной поверхности.

Если варочная поверхность 60 см устанавливается над духовкой, в которой нет системы охлаждения с вентилятором, то во встраиваемой мебели рекомендуется сделать отверстия для обеспечения нормальной циркуляции воздуха.

Площадь этих отверстий должна быть не меньше 300 см² и эти отверстия должны располагаться так, как показано на рис. 5.

1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

В местах, где установлены газовые плиты, выделяется тепло и влага. Поэтому вы должны обеспечить хорошую вентиляцию в помещении, либо с помощью отверстий для естественной вентиляции, либо с помощью электрической вытяжки. При интенсивной и продолжительной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, обеспечиваемая, например, с помощью открывания окна, и проветривания помещения или с помощью увеличения скорости вращения электрического вентилятора системы принудительной вентиляции (если он установлен).

Если нет возможности установить вытяжной колпак, то в стене или в оконном проеме нужно установить электрический втяжной вентилятор.

Вытяжной вентилятор должен иметь мощность, достаточную для того, чтобы воздух в кухне полностью заменялся 3-5 раз в час. Установка должна выполняться в соответствии с требованиями национальных правил и норм.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ)

Внимание данный электроприбор должен быть заземлен

Данный электроприбор предназначен только для бытовых применений. Подключение к электросети должно выполняться только опытным электриком с соблюдением всех действующих правил и норм электробезопасности.

Данный электроприбор должен подключаться к ответвлению электросети с достаточной нагрузочной способностью. 3-штырьковая вилка/розетка на 13 А не подходит для данного подключения. В линии электропитания должен быть установлен двухполюсный выключатель, и цепь должна быть защищена с помощью плавкого предохранителя соответствующего номинала. Более подробная информация относительно требований, предъявляемых к электропитанию для конкретного

изделия, представлена в инструкции по эксплуатации и в паспортной табличке, закрепленной на изделии. Если длина кабеля питания, поставляемого в комплекте с варочной поверхностью, является недостаточной, то следует использовать более длинный теплостойкий кабель питания с достаточной нагрузочной способностью. Подключение к электросети должно быть выполнено следующим образом:

ПОДСОЕДИНИТЕ К КЛЕММЕ ОТВОДА ЭЛЕКТРОСЕТИ

Зелено-желтый провод	Земля
Синий провод	Нейтраль
Коричневый провод	Фаза

Примечание: Не подключайте варочную поверхность через устройство обнаружения утечки тока на землю, так как это может привести к "ложным отключениям". Еще раз напоминаем, что электроприбор должен быть правильно заземлен, и что производитель не принимает никаких претензий в случае повреждений и несчастных случаев, возникших в результате неправильного подключения электроприбора к электросети.

2.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Проверьте данные, приведенные в паспортной табличке, закрепленной снаружи на варочной поверхности, для того, чтобы убедиться в том, что входное напряжение варочной поверхности соответствует напряжению электросети.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте систему заземления.

Данный электроприбор обязательно должен быть заземлен. В случае несоблюдения этого требования производитель снимает с себя ответственность за нанесение вреда здоровью людей и повреждение имущества. Если к кабелю питания не подсоединена вилка, подсоедините к кабелю питания вилку, нагрузочная способность которой соответствует указанной в паспортной табличке. Провод заземления имеет желто-зеленый цвет. К электрической розетке должен всегда обеспечиваться свободный доступ.

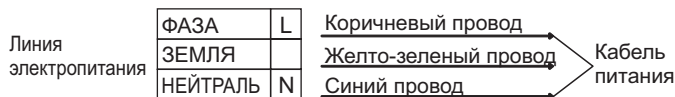
Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель.

Для предотвращения опасностей замена поврежденного кабеля питания должна выполняться только квалифицированным специалистом.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее проводов фазы и нейтрали.

Сечение проводников кабеля питания должно соответствовать мощности, потребляемой варочной поверхностью.

Проверьте значение мощности, потребляемой электроприбором, указанное в паспортной табличке, а также проверьте, что используется кабель питания типа 3x0.75 mm² H05RR-F.



I класс защиты от поражения током

Если электроприбор поставляется без кабеля питания с вилкой, или без других устройств для отсоединения от электросети с отсоединением всех фаз, что обеспечивает полное отсоединение электроприбора от электросети в случае возникновения перенапряжения категории III, то электроприбор должен подключаться через разъединяющее устройство с жесткой электропроводкой, смонтированной в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Данные инструкции предназначены для специалистов, имеющих достаточную квалификацию для выполнения установки оборудования в соответствии с требованиями национальных правил и норм. Только для Великобритании. Согласно закону, установка/ввод в эксплуатацию должны выполняться только сотрудником службы "Gas Safe".

Все работы должны выполняться с отсоединенным электропитанием.

В закрепленной на варочной поверхности паспортной табличке указан тип газа, на котором должна работать варочная поверхность. Перед подключением варочной поверхности к линии газоснабжения или к газовому баллону необходимо проверить, что варочная поверхность отрегулирована на тот тип газа, который будет в нее подаваться. Если варочная поверхность не отрегулирована на нужный тип газа, обратитесь к инструкциям, приведенным в последующих параграфах, где описано, как изменить регулировки.

При работе на сжиженном газе (газ в баллоне) следует пользоваться регулятором давления, отвечающего требованиям национальных стандартов.

Трубы, шайбы и уплотнительные прокладки должны соответствовать требованиям национальных стандартов.

Некоторые модели поставляются с коленом (переходником), имеющим коническую резьбу. В некоторых странах использование таких переходников является обязательным. На рис. 8 показано, как отличить переходник с цилиндрической резьбой от переходника с конической резьбой (СУ = цилиндрическая, СО = коническая). В любом случае цилиндрическая резьба должна быть

В любом случае, конец переходника с цилиндрической резьбой должен подсоединяться к варочной поверхности.

Если подключение варочной поверхности к линии газоснабжения осуществляется с помощью гибкого шланга, проверьте, что длина гибкого шланга не превышает 2 м.

Гибкая трубка монтируется таким образом, чтобы она не контактировала с подвижными частями мебели (например, ящиком) и не пролежала в местах, где может быть пережата.

Чтобы не повредить варочную поверхность, выполните ее установку, как описано (см. рис. 6).

1) Подсоедините детали, как показано на рисунке:

A) Переходник с наружной цилиндрической резьбой 1/2 дюйма

B) Прокладка 1/2 дюйма

C) Газовый переходник с внутренней резьбой 1/2 дюйма, коническая цилиндрическая, или цилиндрическая цилиндрическая.

2) Затяните соединение с помощью гаечных ключей. Перед тем как затянуть соединение установите трубы в нужное положение.

3) Подсоедините колено С к линии подачи газа с помощью жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: После подсоединения варочной поверхности к линии газоснабжения проверьте на отсутствие утечек газа все трубные соединения с помощью мыльного раствора. **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УТЕЧЕК ГАЗА ПЛАМЯ.** Проверьте также, что гибкий шланг не соприкасается с движущимися частями кухонной мебели (например, выдвижной ящик) и не проходит в таком месте, где он может быть поврежден.

Предупреждение: Если вблизи варочной поверхности вы почувствуете запах газа, перекройте подачу газа на варочную поверхность и вызовите специалиста. Не ищите место утечки газа с помощью открытого пламени.

2.3. АДАПТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

Для адаптации варочной поверхности для работы с другими газами выполните описанные ниже инструкции:

• снимите решетки и конфорки

• вставьте шестигранный ключ (7 мм) в основание конфорки

(рис. 7)

• Выверните форсунку и замените ее форсункой, соответствующей тому типу газа, который будет использоваться (см. таблицу типов газа).

2.4. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

После зажигания конфорки установите ручку регулятора высоты пламени в положение, соответствующее минимальному пламени, а затем снимите ручку регулятора, приложив небольшое усилие.

Регулировка минимального пламени выполняется с помощью винта и маленькой отвертки, как показано на рис. 9. Поворот винта по часовой стрелке уменьшает поток газа, а поворот винта против часовой стрелки увеличивает поток газа. С помощью этой регулировки получите пламя высотой 3-4 мм, а затем установите на место ручку регулятора.

Если используется сжиженный нефтяной газ (СНГ), поверните винт до упора по часовой стрелке.

После выполнения регулировок для адаптации варочной поверхности на другой тип газа замените старую табличку, закрепленную на варочной поверхности, в которой указан тип газа, на новую (поставляется в комплекте с варочной поверхностью), в которой указан тип газа, на который переведена варочная поверхность.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный электроприбор предназначен только для использования по его прямому назначению, то есть, для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое применение варочной поверхности считается неправильным, и поэтому может быть опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения и потери, являющиеся следствием неправильного использования варочной поверхности.

Данный электроприбор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, людьми, не обладающими достаточным опытом и знаниями, а также для использования детьми, если они не находятся под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующих инструкций.

3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

Чтобы зажечь конфорку, поднесите к ней зажженную спичку, нажмите на ручку регулировки высоты пламени, и поверните ее против часовой стрелки.

Если конфорки не использовались в течение двух или более дней, то прежде чем зажечь конфорку подождите несколько секунд для того, чтобы из трубок вышел воздух.

Чтобы зажечь конфорку варочной поверхности, снабженную устройством электроподжига, выполните следующие операции:

• нажмите на ручку регулировки высоты пламени и поверните ее против часовой стрелки в положение, обозначенное поджига.

• зажгите конфорку с помощью нажатия кнопки электроподжига.

Если варочная поверхность снабжена автоматическим

электроподжигом, просто нажмите на ручку регулировки высоты пламени и установите ее в положение, обозначенное значком поджига. Система электроподжига будет постоянно генерировать искры, до тех пор, пока ручка регулировки пламени будет находиться в нажатом положении.

Если конфорка не загорается в течение 5 секунд, установите ручку регулировки в положение 0, и повторите описанную выше операцию.

В моделях, снабженных защитным клапаном, который автоматически перекрывает подачу газа в случае внезапного погасания пламени, конфорки зажигаются, как описано выше, но при этом после зажигания конфорки необходимо соблюдать осторожность.

Перед включением газовой варочной поверхности проверьте, что конфорки и крышки конфорок правильно установлены на варочную поверхность.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения наилучших результатов пользуйтесь сковородами и кастрюлями с плоским дном, размеры которых соответствуют размерам газовых конфорок (см. Табл. А).

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Мощность (кВт)	G20/20 мбар (метан)	G30/28-30 мбар (СНГ)
AUX Маленькая конфорка	12 - 18	1,00	95 л/час	73 л/час
SR Полубыстрая конфорка	18 - 24	1,75	167 л/час	127 л/час
R Быстрая конфорка	24 - 26	2,50	238 л/час	182 л/час

Таблица А

При использовании сковороды или кастрюли меньшего размера пламя должно быть отрегулировано таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна сковороды или кастрюли. Не следует пользоваться посудой с выпуклым или вогнутым дном.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если горелка случайно погаснет, установите ручку регулировки в положение ВЫКЛ., и не пытайтесь зажечь пламя в течение, по крайней мере, одной минуты.

Если через несколько лет работы варочной поверхности газовые краны будут туго поворачиваться, то их необходимо смазать.

Эта работа должна выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Рекомендуемые размеры посуды (Рисунок 10)

Не следует забывать, что посуда большего размера имеет большую площадь нагрева.

Это обеспечивает более быстрое приготовление по сравнению с посудой с меньшей площадью нагрева.

Всегда используйте посуду, размером соответствующую количеству приготавливаемой пищи. Во избежание проливания или разбрызгивания не следует использовать посуду небольших размеров, в особенности для жидких блюд. Не используйте слишком большую посуду для быстро приготавливаемой пищи, так как она может прилипнуть и остатки пищи останутся на поверхности посуды.

Для выпечки сладкого следует использовать закрытую посуду, противни или форму. Пролитый сок или сахар из незакрытой посуды могут прилипнуть к поверхности электроплиты и их будет.

Это особенно важно для посуды для жарки или готовки под давлением при высокой температуре.

Не оставляйте без присмотра пустую конфорку или конфорку с пустой посудой.

Проверьте соответствие посуды следующим критериям: Она должна быть тяжелой.

Она должна полностью покрывать поверхность конфорки; может быть немного больше, но ни в коем случае не меньше.

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед тем как приступить к выполнению чистки варочной поверхности, проверьте, что она остыла. Выньте вилку из розетки, или (если варочная поверхность подсоединена к электросети напрямую), выключите питающее напряжение.

Запрещается использовать абразивные и коррозирующие чистящие средства, отбеливающие вещества, или кислоты. Не пользуйтесь для чистки эмалированных и лакированных деталей, а также деталей из нержавеющей стали кислотами и щелочами (лимонный сок, уксус и т. п.)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности пароочистителями.

Очистка эмалированных, лакированных и хромированных поверхностей должна выполняться с помощью мыльной воды или нейтрального моющего средства. Для очистки поверхностей из нержавеющей стали необходимо пользоваться подходящим чистящим раствором.

Конфорки можно очищать с помощью мыльной воды. Для восстановления их первоначального блеска используйте бытовое чистящее средство для нержавеющей стали. После чистки горелок высушите их и установите на место.

Проследите за тем, чтобы конфорки были собраны правильно.

5. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как вызвать специалиста по техническому обслуживанию для выполнения ремонта варочной поверхности, выполните следующие проверки:

- Проверьте, что вилка кабеля питания правильно вставлена в электрическую розетку, и что не перегорел плавкий предохранитель.
- Проверьте, что газ подается.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

Выключите варочную поверхность и обратитесь в центр послепродажного обслуживания. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.

Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

6. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный электроприбор промаркирован в соответствии с требованиями, изложенными в директиве 2002/96/ЕС относительно утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Правильно выполняя утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью

людей.

Этот символ указывает на то, что данное изделие не должно выбрасываться, как обычный бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть отправлено на пункт сбора отслужившего свой срок электрического и электронного оборудования для выполнения его последующей утилизации и повторного использования материалов.

Утилизация данного изделия должна выполняться в соответствии с местными законами по охране окружающей среды.

Для получения более подробной информации относительно обработки, восстановления и повторного использования материалов данного изделия, свяжитесь с органами местной власти, службой вывоза бытовых отходов, или торговой организацией, в которой вы приобрели данное изделие.

Декларация соответствия: Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/ЕЕС.



Этот электроприбор соответствует требованиям Европейских 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС и 2009/142/ЕС, и последующих поправок к ним.

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 выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	
Конфорки	1 4 газовые R /2SR / AUX
Тип / обозначение	PVL6SL
Устройство защиты от погасания пламени	ДА
Маленькая конфорка (AUX Ø 50 mm)	1
Полубыстрая конфорка (SR Ø 75 mm)	2
Быстрая конфорка (R Ø 100 mm)	1
Мощность	7.0 кВт
G20/20 мбар (метан)	666 л/час
G30/28-30 мбар (СНГ)	509 л/час
Класс установки	3
Напряжение/Частота В/Гц	220-240 V / 50-60 Hz
Входная электрическая мощность	25 Вт
Электроподжиг	ДА
Размеры варочной поверхности	585 x 510
* Установка производителя	IE категория II2H3 +

Таблица 1

Данное изделие предназначено только для бытовых применений.

1. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

AVERTIZARE: Aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele fierbinți.

- Nu permiteți copiilor mai mici de 8 ani să stea în preajma aparatului, fără supravegherea adulților.
- Nu permiteți copiilor și persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu cunosc modul de utilizare al aparatului să îl utilizeze, fără stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța lor sau dacă nu au fost instruiți asupra modului de utilizare și a potențialelor pericole care pot apărea în timpul utilizării aparatului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.
- Nu permiteți copiilor să realizeze operațiuni de curățare și întreținere, fără supravegherea unui adult.

AVERTIZARE: Nu lăsați nesupravegheate recipientele în care preparați alimente cu ulei sau grăsimi, deoarece există pericol de incendiu.

- NU încercați să stingeți focul cu apă, ci opriți funcționarea aparatului și acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură.

AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafața de preparare.

AVERTIZARE: Părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Nu permiteți copiilor să stea în preajma aparatului.

- Nu utilizați un dispozitiv pe bază de abur pentru curățarea aparatului.
- Reziduurile alimentare trebuie îndepărtate de pe capac înainte de deschidere. lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.

aparatul nu poate fi controlat prin intermediul unui programator extern sau al unui sistem de control de la distanță.

- Cablul de alimentare al aparatului trebuie să respecte reglementările în vigoare.

În instrucțiuni trebuie specificat tipul de cablu care trebuie utilizat, având în vedere temperatura din partea din spate a aparatului.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată de la un centru de service autorizat, pentru a se evita orice pericol.

ATENȚIE: Pentru a se evita orice pericol ca urmare a resetării dispozitivului de siguranță, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui echipament de întrerupere extern, cum ar fi un programator sau un alt tip de circuit care este pornit și oprit periodic de către un alt dispozitiv.

- Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie utilizat numai într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.

Aceste instrucțiuni sunt valabile numai pentru țara al cărui cod apare menționat pe aparat. Dacă nu apare pe aparat simbolul corespunzător, va fi necesar să citiți instrucțiunile tehnice care vă oferă informațiile necesare pentru modificarea aparatului în funcție de țara unde este utilizat.

- Înainte de instalare, verificați dacă acele condiții de distribuție locale (tipul de gaz și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile";

- Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt menționate pe plăcuța cu date tehnice;

Acest aparat nu trebuie conectat la un echipament pentru evacuarea produselor rezulate prin combustie. Acesta trebuie instalat și conectat în conformitate cu reglementările de instalare în vigoare. O atenție deosebită trebuie acordată cerințelor specifice referitoare la ventilație.

Utilizarea unui aparat de preparare pe gaz duce la formarea de căldură și umezeală în încăperea în care este instalat. Verificați ca bucătăria să fie bine aerisită: lăsați spațiile de ventilație naturală deschise sau instalați un echipament pentru ventilație mecanică (o hotă de evacuare). Utilizarea îndelungată și prelungită a aparatului poate necesita o sursă de ventilație suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre sau mărirea vitezei de evacuare a hotei, acolo unde este instalată o hotă.

INSTALAREA UNUI APARAT ELECTROCASNIC REPREZINTĂ O OPERAȚIUNE COMPLICATĂ CARE, DACĂ NU ESTE CORECT REALIZATĂ, POATE AVEA CONSECINȚE NEPLĂCUTE ASUPRA SIGURANȚEI UTILIZĂTORULUI. DE ACEEA, INSTALAREA TREBUIE REALIZATĂ NUMAI DE CĂTRE O PERSOANĂ CALIFICATĂ ÎN ACEST SENS, CARE SĂ RESPECTE REGLEMENTĂRILE ÎN VIGOARE PRIVIND INSTALAREA. ÎN CAZUL ÎN CARE INSTALAREA NU ESTE REALIZATĂ DE CĂTRE O PERSOANĂ CALIFICATĂ, PRODUCĂTORUL NU ÎȘI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU EVENTUALELE PROBLEME SAU DEFECTIUNI.

1.1. INCORPORARE

Plita poate fi instalată în orice blat de lucru care rezistă la o temperatură de până la 100°C și are o grosime de 25-45 mm. Dimensiunile cadrului în care poate fi încorporată plita sunt indicate în *Figura 2*.

Dacă plita va fi fixată în apropierea unui corp de mobilier, distanța dintre plită și corpul de mobilier trebuie să fie de cel puțin 15 cm (vezi *Figura 4*); distanța dintre plită și perețele din spate trebuie să fie de cel puțin 5,5 cm.

Distanța dintre plită și orice corp de mobilier sau aparat (ex. Hotă) situat deasupra plitei trebuie să fie de minimum 70 cm (*Figura 4*).

Dacă există un spațiu care este accesibil între plita incorporabilă și cavitatea de sub aceasta, este recomandat să fie fixat un panou de izolare (din lemn sau un material similar) (*Figura 3*).

Important Diagrama din figura 1 arată modul de aplicare a garniturii de etanșare.

Plita se fixează cu ajutorul clemelor de fixare furnizate și se utilizează găurile de la baza aparatului.

Dacă instalați o plită de 60 cm deasupra unui cuptor care nu este prevăzut cu sistem de ventilație pentru răcire, se recomandă realizarea unor fante de aerisire în corpul de mobilier pentru a permite circulația corectă a aerului.

Dimensiunea acestor fante de ventilație trebuie să fie de cel puțin 300 cm² și să fie amplasate așa cum se poate observa din *Figura 5*.

1.2. AMPLASARE

Un aparat de gătit pe gaz produce căldura și umiditate în zona unde este instalat. Din acest motiv trebuie să asigurați o bună ventilație, fie prin menținerea tuturor pasajelor de aer deschise, sau prin instalarea unei hote cu cos de evacuare. Utilizarea intensivă și prelungită a aparatului poate necesita ventilație suplimentară, cum ar fi deschiderea unei ferestre sau creșterea vitezei ventilatorului electric, dacă aveți unul.

Dacă o hotă nu poate fi instalată, un ventilator electric ar trebui fixat pe un perete exterior sau fereastra atât timp cât există guri de aerisire în zona.

Ventilatorul electric trebuie să efectueze schimbarea completă a aerului din bucatărie de la 3 până la 5 ori pe ora. Instalatorul trebuie să urmeze standardele naționale relevante.

2. CONEXIUNEA ELECTRICĂ (NUMAI PENTRU G.B.)

Avertizare Acest aparat trebuie conectat la o priză prevăzută cu împământare.

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un electrician autorizat, care să respecte toate reglementările în vigoare referitoare la instalare.

Aparatul trebuie conectat la o priză adecvată o priză cu 3 pini de 13 amp nu este adecvată. Trebuie să existe un comutator bipolar și circuitul trebuie să aibă o siguranță de protecție adecvată. Mai multe detalii referitoare la sursa de alimentare pentru acest produs se regăsesc în manualul de utilizare și pe plăcuța cu date tehnice a produsului. În cazul în care cablul de alimentare al plitei nu este suficient de lung și va trebui înlocuit cu un altul mai lung, trebuie să utilizați un cablu rezistent la temperaturi ridicate.

Firele cablului de alimentare trebuie conectate astfel:

CONECTARE	TERMINAL
Fir galben și verde	Împământare
Fir albastru	Nul
Fir maro	Fază

Observație: Vă rugăm să verificați ca împământarea să fie realizată corect. În cazul în care apar defecțiuni ca urmare a unei împământări realizate incorect, producătorul își declină orice responsabilitate.

2.1. CONEXIUNEA ELECTRICĂ

Verificați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, situată pe exteriorul aparatului, pentru a vă asigura că sursa de alimentare la care va fi conectată plita este corespunzătoare.

Înainte de a realiza conectarea, verificați împământarea.

În conformitate cu legea, aparatul trebuie conectat la o priză prevăzută cu împământare. În cazul în care această recomandare nu este respectată, producătorul își declină orice responsabilitate pentru eventualele pagube sau avarii care se produc. În situația în care cablul de alimentare nu este prevăzut cu un ștecher, respectați diagrama de conectare a firelor. Cablul pentru împământare este colorat în verde și galben. Ștecherul trebuie să fie întotdeauna accesibil.

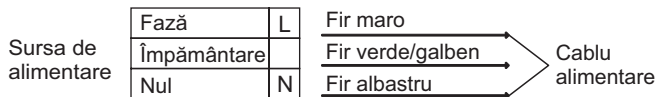
În cazul în care plita este conectată direct la sursa de alimentare, trebuie montat un întrerupător de circuit.

Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către un electrician autorizat, astfel încât să se evite orice risc.

Firul pentru împământare (colorat în verde și galben) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât firele pentru fază și nul.

Secțiunea cablului utilizat trebuie să fie corespunzătoare cu puterea absorbită a plitei.

Vă rugăm să verificați plăcuța cu date tehnice pentru mai multe detalii și cablul de alimentare trebuie să fie unul din următoarele tipuri 3x0.75 mm² H05RR-F.



Pentru a conecta aparatul direct la rețeaua de alimentare, un mijloc de deconectare cu o separare de contact în topii polii care asigură deconectarea completă în condiții de supratensiune categoria a-III-a, trebuie să fie încorporat în cabluri de fixare, în conformitate cu normele de cablare.

2.2. CONEXIUNEA LA GAZ

Aceste instrucțiuni sunt destinate numai personalului calificat iar instalarea trebuie efectuată cu respectarea reglementărilor în vigoare (**Numai pentru G.B.: conectarea la gaze trebuie efectuată numai de către un instalator autorizat pentru gaze**).

În timpul efectuării oricăror operațiuni, aparatul trebuie să fie deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Pe plăcuța cu date tehnice aplicată pe aparat este indicat tipul de gaz la care trebuie conectată plita. Conectarea la sursa de alimentare cu gaz sau la butelie trebuie efectuată numai după ce s-a verificat ca aparatul să fie reglat pentru tipul de gaz cu care va fi alimentat. Dacă reglajele nu sunt corecte, citiți instrucțiunile din paragrafele următoare pentru a realiza modificările pentru diverse tipuri de gaz.

Pentru gaz lichid (butelie) trebuie utilizate regulatoare de presiune care să corespundă cu standardele naționale în vigoare.

Utilizați numai conducte, piulițe și garnituri de etanșare care respectă standardele naționale în vigoare.

Pentru unele modele este furnizată o conexiune conică pentru instalare în țările în care acest tip de conexiune este obligatorie; în figura 8 sunt ilustrate diversele tipuri de conexiuni (CY=cilindric, CO=conic). În oricare dintre situații, partea cilindrică a conexiunii trebuie conectată la plită.

Dacă realizați conexiunea la sursa de alimentare cu gaz prin intermediul unor tuburi rigide, lungimea maximă a tubului nu trebuie să depășească 2 metri.

Pentru a evita orice deteriorări ale plitei, vă rugăm să efectuați instalarea parcurgând următoarele etape (*figura 6*).

1)Așa 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)Strângeți îmbinările cu o cheie, având grijă ca tuburile să fie răsucite 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 șurubelniță 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 eventualele pagube și deteriorări care apar ca urmare a unei utilizări necorespunzătoare a acestui aparat.

Acest aparat nu este destinat pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu cunosc modul de utilizare al acestuia, decât sub stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța acestora. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest 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 ați folosit arzătoarele timp de câteva zile, așteptați câteva secunde înainte de a aprinde arzătorul, pentru a permite eliminarea aerului de pe țevi.

Pentru aparatele 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 flacăra 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.

RECOMANDĂRI GENERALE

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

Tip arzător	Ø tigaie/cratifă (cm)	Putere (kW)	G20/20 mbar (metan)	G30/28-30 mbar (GPL)
AUX Arzător auxiliar	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Arzător semi rapid	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Arzător rapid	24 - 26	2,50	238 l/h	182 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 flacăra 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.**

Adecvarea Cratitelor de Gătīt (Figura 10)

Nu uitați ca cratitele mai mari vor necesita suprafețe de căldură mai mare.

În felul acesta va vor ajuta sa gatiti mâncarea mult mai repede în comparație cu cratitele care au suprafețe de încălzire mai mici.

Întotdeauna utilizați cratiti cu mărimea proportionata cu cantitatea de mâncare pe care o gatiti. Pentru a prevena darea în foc a mâncării nu utilizați cratiti mici, în special atunci când gatiti o mâncare care conține lichid excesiv. Dacă utilizați cratiti foarte mari pentru produse care sa gătesc repede, de exepu carnati și lichide, acestea se vor lipi și rămășițele vor ramane pe fundul cratitei după ce o veti goli. Pentru gatirea dulciurilor va recomandam cratiti cu capac, tavi pentru coacere sau forme speciale. Zahărul care poate curge și fructele dintr-o cratita deschisa se pot lipi de suprafața aragazului și vor fi foarte greu de scos.

Asta este important în special pentru cratiti utilizate pentru prajire sau fripturi sau gatire cu presiune la temperaturi înalte.

Nu lasati aragazul deschis fara o cratita pe el sau cu o cratita goala. Controlați adecvarea cratitilor în respectul criteriilor de mai jos: Ele trebuie sa fie grele.

Ele trebuie sa acopere suprafața aragazului complet; pot fi un pic mai mari, dar în nici un caz mult mai mici.

4. ÎNTREȚINERE 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 utilizați substanțe abrazive, detergenți corozivi, agenți de înnălbire sau substanțe acide. Nu aplicați substanțe alcaline sau acide (suc de lămâie, oțet etc.) pe suprafețele emailate, lăcuite sau din inox.

AVERTIZARE Nu utilizați aparate cu abur pentru a curăța plita.

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

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 așezați-le la loc.

Este foarte important ca arzătoarele să fie așezate corect.

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:

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

6. PROTECȚIA MEDIULUI



Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE cuprind atât substanțele poluante (care pot cauza consecințe negative pentru mediu), cât și componentele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse unor anumite tratamente pentru a îndepărta și elimina

corespunzător toate substanțele poluante și pentru a recupera și recicla toate materialele.

Persoanele pot juca un rol important în a se asigura că DEEE nu devin un pericol pentru mediu. Astfel, este esențial ca acestea să respecte unele reguli de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deșeuri menajere.
- DEEE trebuie predate la punctele de colectare corespunzătoare gestionate de municipalitate sau de companiile înregistrate. În numeroase țări, pentru DEEE de dimensiuni mari, poate fi prezentă colectarea de la domiciliu.
- când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat comerciantului, care este obligat să-l colecteze în mod gratuit și individual, atât timp cât echipamentul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca echipamentul furnizat.

Declarație de conformitate: Acest aparat și părțile care vin în contact cu alimentele respectă reglementările stipulate în Directiva 89/109 CEE.

CE Aparatul este în conformitate cu Directivele Europene 2006/95/EC, 2004/108/EC și 2009/142/EC, precum și cu amendamentele ulterioare.

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

PLITE INCORPORABILE

Arzător	1 4 gaz R /2SR / AUX
Tip/referință	PVL6SL
Dispozitiv detectare probleme flacără	DA
Arzător auxiliar (AUX Ø 50 mm)	1
Arzător semi rapid (SR Ø 75 mm)	2
Arzător rapid (R Ø 100 mm)	1
Tip gaz instalat / Putere	
Putere	7.0 kW
G 20/20 mbar (metan)	666 l/h
G 30/28-30 mbar (GPL)	509 g/h
Clasa de instalare	3
Voltaj / Frecvență V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Putere intrare	25 W
Aprindere electrică	DA
Dimensiuni produs	585 x 510

Tabelul 1







Acest produs este destinat pentru uz casnic.



HOBS GAS TYPE







II2HS3B/P

HU





Gaz tipusa			G20
Gaz nyomasa			25 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.10	0.25	0.72 X
SR	1.90	0.40	0.97 Z
R	2.70	1.60	1.09 Y
Gaz tipusa			G25.1
Gaz nyomasa			25 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.72 F1
SR	1.75	0.40	0.98 Y
R	2.40	1.60	1.15 F2
Gaz tipusa			G30 / G31
Gaz nyomasa			30 / 30 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.50
SR	1.75	0.40	0.65
R	2.50	0.60	0.80





II2ELS3B/P





PL





Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G20
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.72 X
SR	1.75	0.40	0.97 Z
R	2.50	0.60	1.09 Y
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G30
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			37 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.10	0.25	0.50
SR	1.90	0.40	0.65
R	2.70	0.60	0.80
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G2.350
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			13 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.95 Y
SR	1.75	0.40	1.21 Y
R	2.50	0.60	1.45 F2

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

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Τύπος αερίου/Gaz type/Gaz Tipi		G20	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basinci		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.72 X
SR	1.75	0.40	0.97 Z
R	2.50	0.60	1.09 Y
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		28-30/37 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.50
SR	1.75	0.40	0.65
R	2.50	0.60	0.80

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G25	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		25 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.72 F1
SR	1.75	0.40	0.98 Y
R	2.50	0.60	1.15 F2
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		30/30 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.50
SR	1.75	0.40	0.65
R	2.50	0.60	0.80

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύπος αερίου/Gaz type		G20	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.72 X
SR	1.75	0.40	0.97 Z
R	2.50	0.60	1.09 Y
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		30/30 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.50
SR	1.75	0.40	0.65
R	2.50	0.60	0.80

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G20	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.72 X
SR	1.75	0.40	0.97 Z
R	2.50	0.60	1.09 Y
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		50/50 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.25	0.43 H2
SR	1.75	0.40	0.58 M
R	2.50	0.60	0.68 S

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

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.

PL

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek 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 szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

TR

Üretici, bu klavuzda meydana gelecek baskı hatalarından sorumlu değildir. Üretici gerekli olması durumunda ürünün emniyet ve işlevine ilişkin olmak 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 выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.

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.