



HOBBS

USER INSTRUCTIONS _____

GB - IE

TABLE DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____

FR

VARNÉ DESKY

NAVOD POUŽITÍ _____

CZ

KOCHMULDE

GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN _____

DE

PLACAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES _____

ES

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ _____

RU

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV _____

SL

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE _____

IT

PLACAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES _____

PT

PLITEI

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE - DE UTILIZARE _____

RO

PŁYTY

UŻYTKOWNICY INSTRUKCJA _____

PL

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES _____

NL

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

UGRADNJA I PRIKLJUČENJE _____

SRB

UGRADBENE PLOČE ZA KUHANJES

UPUTE ZA UGRADNJU I UPORABU _____

HR

CONTENT**GB - IE**

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
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates	06
4. Maintenance and Cleaning	07
5. Aftercare	07
6. Protection Of The Environment	07

CONTENU**FR**

1. Installation	08
1.1. Encastrement	08
1.2. Caractéristiques requises	08
2.1. Raccordement électrique	08
2.2. Raccordement gaz	08
2.3. Adapter la table à différents types de gaz	09
2.4. Réguler la flamme au minimum	09
3. Utilisation de la table	09
3.1. Utilisation du brûleur gaz	09
3.2. Utilisation de la plaque électrique	09
4. Maintenance Et Entretien	10
5. Assistance Technique	10
6. Protection De L'environnement	10

CZ

1. Pokyny pro instalatéra	11
1.1. Vestavba	11
1.2. Vhodné místo instalace	11
2. Připojení k elektrické síti (pouze pro Velkou Británii)	11
2.1. Připojení k elektrické síti	11
2.2. Připojení k plynu (pouze pro Velkou Británii)	11
2.3. Nastavení desky pro jiné druhy plynu	12
2.4. Nastavení minimálního plamene	12
3. Použití varné desky - pokyny k použití	12
3.1. Použití plynových hořáků	12
3.2. Použití elektrických ploten	12
4. Péče a údržba	13
5. Servis	13
6. Ochrana životního prostředí	13

INHALT**DE**

1. Installationsanweisung	14
1.1. Einbau	14
1.2. Geeigneter Standort	14
2. Elektrischer Anschluß	14
2.1. Elektrischer Anschluss	14
2.2. Gasanschluss	14
2.3. Umstellung auf eine andere Gasart	15
2.4. Einstellen der Gasmindestzufuhr	15
3. Bedienungsanleitung	15
3.1. Inbetriebnahme der Brenner	15
3.2. Benutzung der elektrischen Kochplatten	15
4. Wartung und Reinigung	16
5. Technischer Kundendienst	16
6. Umweltgerechte Entsorgung	16

CONTENIDO**ES**

1. Instrucciones para el instalador	17
1.1 Integración	17
1.2 Ubicación ideal	17
2.1 Conexión eléctrica	17
2.2 Conexión del gas	17
2.3 Adaptación de la placa a distintos tipos de gas	18
2.4 Regulación de la llama mínima	18
3. Utilización de la placa	18
3.1 Utilización del quemador de gas	18
3.2. Uso de las placas eléctricas	18
4. Mantenimiento y Limpieza	19
5. Servicio Técnico	19
6. Protección del medioambiente	19

СОДЕРЖАНИЕ**RU**

1. Инструкции по выполнению установки	20
1.1. Встраиваемые варочные поверхности	20
1.2. Выбор места для установки варочной поверхности	20
2. Подключение к электросети (только для Великобритании)	20
2.1. Подключение к электросети	20
2.2. Подключение к линии газоснабжения (только для Великобритании)	20
2.3. Адаптация варочной поверхности на другие типы газа06	21
2.4. Регулировка минимального пламени	21
3. Инструкции по эксплуатации варочной поверхности	21
3.1. Использование газовой конфорки	21
3.2. Использование электрических плиток	21
4. Обслуживание и чистка	22
5. Послепродажное обслуживание	22
6. Защита окружающей среды	22

SL

1. VGRADNJA IN PRIKLJUČITEV	23
1.1 VGRADNJA	23
1.2. USTREZEN PROSTOR	23
2.1. PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE	23
2.2. PRIKLJUČITEV PLINA	23
2.3. PRILAGAJANJE KUHALNE PLOŠČE ZA DRUGO VRSTO PLINA	24
2.4. NASTAVLJANJE MINIMALNEGA PLAMENA	24
3. NAVODILA ZA UPORABO KUHALNE PLOŠČE	24
3.1. UPORABA GORILNIKOV	24
3.2. UPORABA ELEKTRIČNIH KUHALIŠČ	24
4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE	25
5. SERVISIRANJE	25
6. VARSTVO OKOLJA	25

INDICE**IT**

1. Istruzioni per l'installatore	26
1.1. Installazione	26
1.2. Locazioni Consigliate	26
2.1. Connessione Elettrica.....	26
2.2. Connessione Gas	26
2.3. Adattare il piano cottura con diversi tipi di gas	27
2.4. Regolare il minimo della fiamma	27
3. Uso del piano - Istruzioni utente	27
3.1. Uso del bruciatore gas	27
3.2. Uso della piastra elettrica	27
4. Manutenzione e pulizia	28
5. Ripristino	28
6. Rispetto Dell'ambiente	28

ÍNDICE**PT**

1. Instruções para o instalador	29
1.1 Preparação	29
1.2 Localização adequada	29
2.1. Ligação eléctrica	29
2.2. Ligação À rede de gás	29
2.3. Adaptação da placa a diferentes tipos de gás	30
2.4. Regulação da altura mínima da chama	30
3. Utilização da placa Instruções Para O Utilizador	30
3.1. Como utilizar o queimador de gás	30
3.2. Utilização da placa eléctrica	30
4. Manutenção e Limpeza	31
5. Antes de chamar a assistência técnica	31
6. Protecção do ambiente	31

RO

1. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE	32
1.1 INCORPORARE	32
1.2 AMPLASARE	32
2. CONEXIUNEA ELECTRICĂ (NUMAI PENTRU G.B.)	32
2.1. CONEXIUNEA ELECTRICĂ	32
2.2. CONEXIUNEA LA GAZ	32
2.3. ADAPTAREA PLITEI LA DIVERSE TIPURI DE GAZ	33
2.4. REGLAREA FLĂCĂRII MINIME	33
3. UTILIZAREA PLITEI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	33
3.1.UTILIZAREA ARZĂTOARELOR	33
3.2. UTILIZAREA PLĂCILOR ELECTRICE	33
4. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE	34
5. SERVICE	34
6. PROTECȚIA MEDIULUI	34

SPIS TREŚCI**PL**

1. Instrukcja dla instalatora	35
1.1. Instalacja	35
1.2. Zalecane lokalizacje	35
2.1. Podłączenie elektryczne	35
2.2. Podłączenie gazowe	35
2.3. Przystosowanie do innych rodzajów gazu	36
2.4. Regulacja minimum płomienia	36
3. Instrukcja użytkownika	36
3.1. Użytkowanie palników gazowych	36
3.2. Użytkowanie pól elektrycznych	36
4. Konserwacja i czyszczenie	37
5. Serwis techniczny	37
6. Ochrona środowiska	37

INHOUD**NL**

1. Richtlijnen voor de installateur	38
1.1. Inbouwen	38
1.2. De juiste omgeving	38
2. Elektrisch gedeelte aansluiten	38
2.1. Elektrisch gedeelte aansluiten	38
2.2. Gas aansluiting	38
2.3. Aanpassen aan diverse soorten gas	39
2.4. Afstellen van de branders	39
3. Instructies voor gebruik	39
3.1. Gebruik van de gasbranders	39
3.2. Gebruik van elektrische kookzones	39
4. Onderhoud en reinigen	40
5. Technische dienst	40
6. Milieubescherming	40

SADRŽAJ**SRB**

1. Uputstva za instalaciju	41
1.1. Ugradnja	41
1.2. Odgovarajuće mesto	41
2. Električno spajanje (For U.K. Only)	41
2.1. Povezivanje na električnu mrežu	41
2.2. Povezivanje na gas (For U.K. Only)	41
2.3. Prilagođavanje ploče različitim vrstama gasa	42
2.4. Podešavanje najmanjeg plamena	42
3. Korišćenje ploče - Uputstva za korisnika	42
3.1. Korišćenje plinskog gorionika	42
3.2. Korišćenje električnih ploča za kuvanje	42
4. Održavanje i čišćenje	43
5. Servisna služba	43
6. Zaštita okoline	43

SADRŽAJ**HR**

1. Upute za instalatere	44
1.1. Ugradnja	44
1.2. Pravilan smještaj uređaja	44
2. Spajanje na električnu i plinsku mrežu	44
2.1. Spajanje na električnu mrežu	44
2.2. Spajanje na plinsku mrežu	44
2.3. Prilagodba ploče za kuhanje na drugu vrstu plina	45
2.4. Podešavanje minimalnog plamena	45
3. Uporaba ploče za kuhanje - upute za korisnika	45
3.1. Uporaba plinskih plamenika	45
3.2. Uporaba električne površine za kuhanje	45
4. Čišćenje i održavanje	46
5. Ovlašteni servis	46
6. Zaštita prirodnog okoliša	46

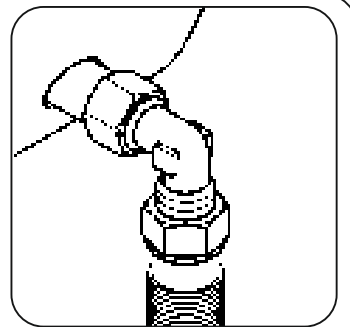
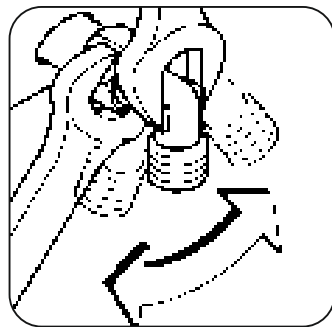
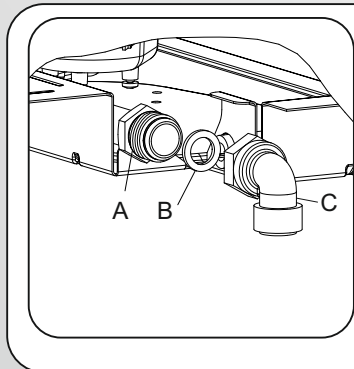
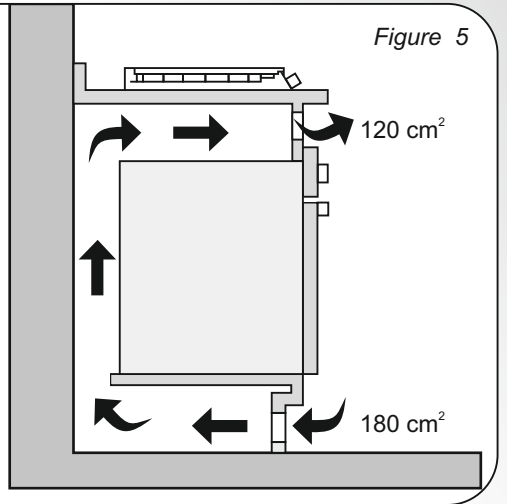
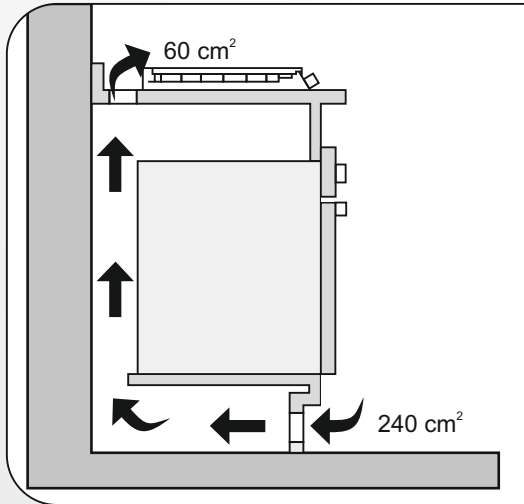
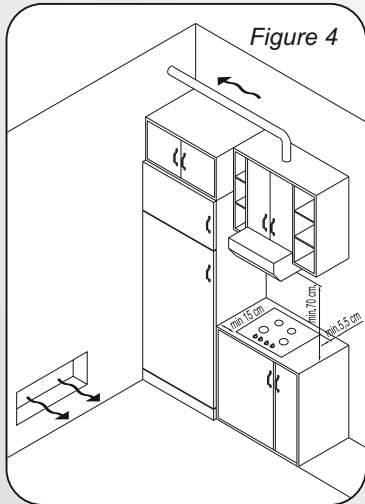
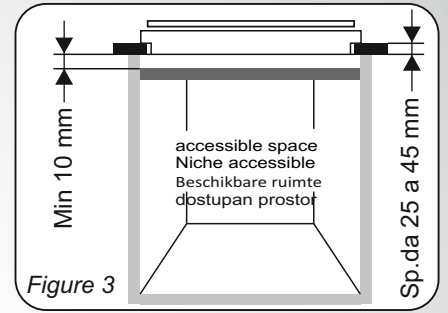
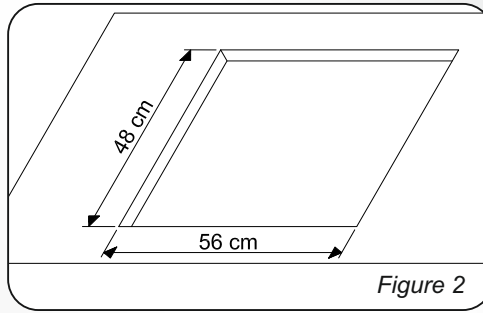
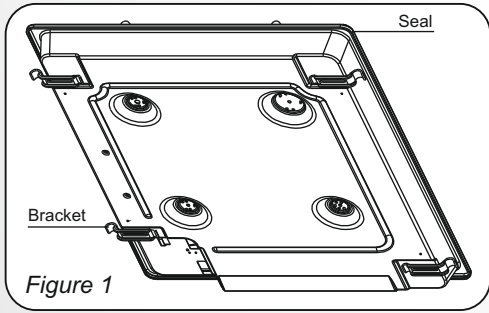
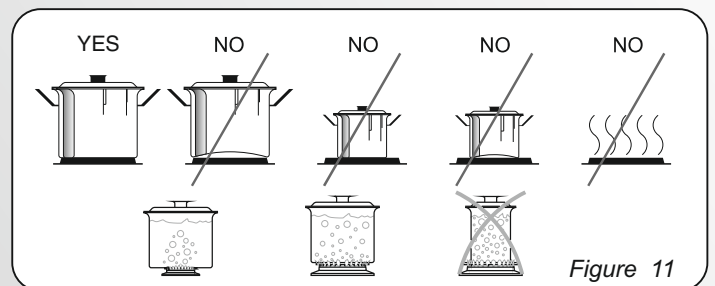
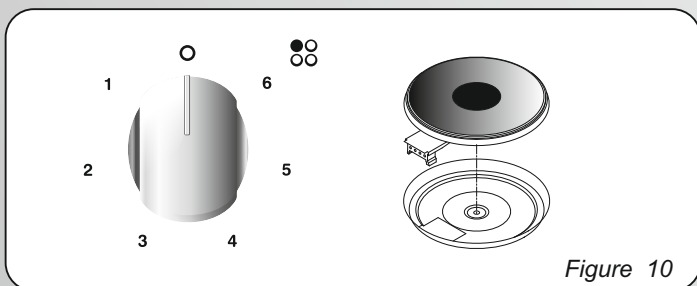
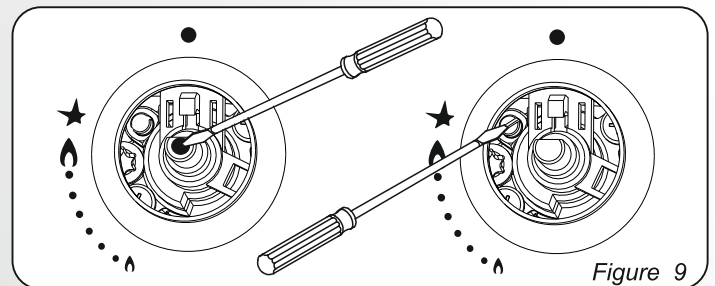
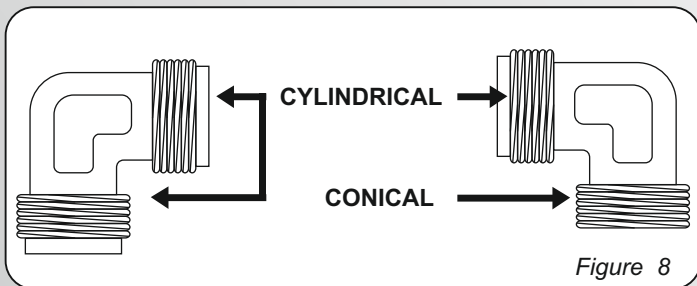
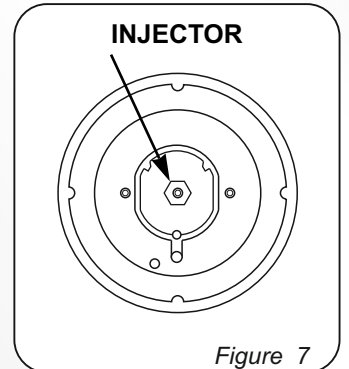


Figure 6



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*.

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

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.

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.

1.2. SUITABLE LOCATION

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

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

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.

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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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 F-H05V2V2.



The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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 of flexible 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.a drawer) 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)
- Screw the injector tightly
- Replace the burners and the grids

2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

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

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

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

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

3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

This appliance 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.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.

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.

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.

GENERALADVICE

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.

NEVER USE RECIPIENTS that comes out from the edges of the hob.

Burner Type	Ø pan / pot Min (cm)	Ø pan / pot Max(cm)
AUX Auxiliary	≥ 10	≤ 18
SR Semi Rapid	≥ 12	≤ 24
R Rapid	≥ 16	≤ 26
UR UltraRapid	≥ 18	≤ 26
QC 4 crown	≥ 18	≤ 26

Table A

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

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

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

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

3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

• Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the “O” position. (Figure 10). Do not leave the hot plate turned on without a pan on it.

The diameter and the base of the pan you use is important. The maximum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

CLEANING

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning.

Position	Power (Watt)	Explanation
0	0	Off
1	135 W	Heating
2	220 W	Cooking at low temperature
3	300 W	Cooking at low temperature
4	850 W	Cooking, Roasting, Boiling
5	1150 W	Cooking, Roasting, Boiling
6	1500 W	Cooking, Roasting, Boiling

Suitability of Cooking Pans (Figure 11)

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.

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

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

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

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

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

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria; They should be heavy.

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

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

•For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

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

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

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

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

It is important the Burners are replaced correctly.

GLASS HOB

- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialized cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.

- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialized cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialized cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

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

If the fault cannot be detected:

Switch off the appliance and call the After Service Centre.

DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.

6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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



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

Table 1

Type /Reference	PLV6S		PLV7S	
Burners arrangement	4Gas	3Gas+1E	5Gas	5Gas
Auxiliary Burner (AUX)	-	-	-	-
Semirapid Burner (SR)	2	2	2	2
Rapid Burner (R)	2	1	2	2
Ultraprapid Burner (UR)	-	-	1	-
Quadruple Crown Burner (QC)	-	-	-	1
Electric Plate	-	1	-	-
Flame failure device	YES			
Ignition	YES			
Installation Class	3	3	3	3
Product dimension (mmxmm)	595 x 510		745 x 510	
Installed Gas type / power				
Gas Power (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
Alternative injector kit for LPG gas available in the packaging				
Gas Power (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
Rated power input				
Voltage (V) /Frequency (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Electrical Power (W)	1	1500	1	1

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

1. INSTALLATION

LAMISEENPLACEFONCTIONNELLEDESAPPAREILSMÉNAGERSDANSLEURENVIRONNEMENTESTUNEOPÉRATIONDÉLICATEQUI,SI ELLE N'EST PAS CORRECTEMENT EFFECTUÉE, PEUT AVOIR DE GRAVES CONSÉQUENCES SUR LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS. DANS CES CONDITIONS, IL EST IMPÉRATIF DE CONFIER CETTE TÂCHE À UN PROFESSIONNEL QUI LA RÉALISERA CONFORMÉMENT AUX NORMES TECHNIQUES EN VIGUEUR. SI MALGRÉ CETTE RECOMMANDATION, LE CONSOMMATEUR RÉALISAIT LUI-MÊME L'INSTALLATION, LE CONSTRUCTEUR DÉCLINERAIT TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉFAILLANCE TECHNIQUE DU PRODUIT ENTRAÎNANT OU NON DES DOMMAGESAUXBIENSET/OUAUXPERSONNES.

1.1. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.

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

Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (voir schéma 4); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 5,5 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (voir schéma 4).

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (schéma 3).

Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (schéma 1).

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm² et placées comme indiqué sur le schéma 5.

ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays.

1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

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

Un appareil de cuisson alimenté par le gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. Pour cette raison, veuillez assurer la bonne ventilation de la pièce en gardant des courants d'air ou en installant une hotte. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

• Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (la nature du gaz et la pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

• Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

Si l'n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre. La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'unité, pour assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.

Avant le branchement, vérifier le système de mise à la terre.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

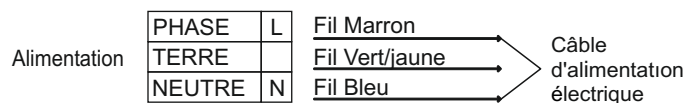
Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'alimentation en électricité, un disjoncteur doit être installé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.

Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.

La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.

Veuillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type I'H05RR F, H05VV-F, F-H05V2V2.



Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

2.2. RACCORDEMENT GAZ

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

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

La plaque signalétique sur l'appareil indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées ci-dessous.

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

Utiliser uniquement des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

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

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

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

1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence:

A: Adaptateur Cylindrique mâle

B: Joint

C: Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique

2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.

3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionnement en gaz à l'aide d'un tuyau rigide ou en acier flexible.

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

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

2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, veuillez exécuter les instructions suivantes :

- Enlever les grilles, chapeaux et corps de brûleur
- Insérez une clé à pipe (7 mm) dans le support du brûleur (schéma 7)
- Dévisser le/les injecteurs et le/les remplacer par un/des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (voir le type de gaz préconisé sur la table)
- Visser le/les injecteurs à fond
- Régler la bague d'air
- Replacer les corps de brûleur, les chapeaux de brûleur et les grilles

2.4. REGLER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande, qui peut facilement être enlevée avec une légère pression.

En utilisant un petit « Terminal » type tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.

Lorsque l'approvisionnement en gaz disponible est du butane/propane (gaz de bouteille), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

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

3. UTILISATION DE LA TABLE

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

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Durant le fonctionnement de la table de cuisson, les parties accessibles deviennent obligatoirement très chaudes, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3.1. UTILISATION DU BRULEUR GAZ

Pour allumer le brûleur, placez une flamme près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.

Pour les appareils équipés d'allumage électronique avec bouton, effectuer les opérations suivantes :

Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage. Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage.

Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.

Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.

Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'écoulement du gaz si la flamme est accidentellement éteinte), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commandes enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme est allumée.

ATTENTION : Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement positionnés.

CONSEIL

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

Les récipients ne doivent pas dépasser les bords de la table.

Type brûleurs	Ø casserole	Ø casserole
	Min (cm)	Max(cm)
AUX Auxiliaire	≥ 10	≤ 18
SR Semi Rapide	≥ 12	≤ 24
R Rapide	≥ 16	≤ 26
UR UltraRapide	≥ 18	≤ 26
QC Quatre couronnes	≥ 18	≤ 26

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

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

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.

Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.

3.2. UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

• Placer la manette sur la position nécessaire à la cuisson. Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0" (Schéma 10).

Ne laisser jamais fonctionner la plaque électrique sans récipient dessus.

Le diamètre et la forme du fond du récipient utilisé a une très grande importance. Le fond du récipient doit être épais, plat et d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque.

Entretien de la plaque électrique

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.

Position	Puissance (Watt)	Remarques
0	0	Fermée
1	135 W	Maintien au chaud
2	220 W	Cuisson à basse température
3	300 W	Cuisson à basse température
4	850 W	Cuisson, Saisie, Ebullition
5	1150 W	Cuisson, Saisie, Ebullition
6	1500 W	Cuisson, Saisie, Ebullition

La conformité des récipients de cuisson (Schéma 11)

N'oubliez pas que des récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus larges. Des grands récipients permettent une cuisson plus rapide par rapport aux récipients ayant des petites surfaces de chauffe. Utiliser toujours des récipients qui sont conformes aux quantités des plats à cuire. Pour que les cuissons ne débordent pas, surtout pour la cuisson des plats relativement liquide, n'utilisez pas des petits récipients.

En cas d'utilisation de grand récipient pour les plats dont la cuisson demande une cuisson rapide, la sauce du plat risque de coller au fond du récipient et des résidus peuvent restés dans le fond du récipient.

Pour la cuisson des desserts, il est conseillé d'utiliser des récipients fermés sinon la sauce sucrée pourrait débordée, donc le nettoyage de la plaque électrique serait plus difficile.

Contrôlez la conformité des récipients selon les critères suivants :

Il faut qu'ils soient lourds.

Il faut qu'ils couvrent entièrement la surface de chauffe (Ils peuvent être un peu plus grands, jamais plus petits par rapport à la surface de chauffe).

La surface du fond du récipient doit être sèche, plate et doit se poser entièrement sur la surface de la plaque électrique. Toutes ces précautions permettront de mieux bénéficier des avantages offerts de la plaque électrique et de minimiser la consommation de l'énergie électrique.

4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique et d'attendre le refroidissement complet de la table.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

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

Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

Il est important que les différents éléments du brûleur soient remplacés correctement.

• LA TABLE VERRE:

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre.

- frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.

- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,

- gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.

- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

- répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté.

Ne pas laisser la lame de rasoir à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifier les points suivants:

- La prise est bien insérée ;
- L'approvisionnement en gaz n'est pas défectueux.

Si la panne ne peut être identifiée:

Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appeler le Service d'Assistance Technique.

6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Déclaration de conformité: cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.



L'appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, remplacée par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et ses modifications ultérieures.

Table 1

Type /Référence	PLV6S		PLV7S	
Brûleurs	4Gaz	3Gaz+1E	5Gaz	5Gaz
Brûleur Auxiliaire (AUX)	-	-	-	-
Brûleur Semi Rapide (SR)	2	2	2	2
Brûleur Rapide (R)	2	1	2	2
Brûleur Ultra Rapide (UR)	-	-	1	-
Brûleur Quatre couronne (QC)	-	-	-	1
Plaque électrique	-	1	-	-
Sécurité	OUI			
Allumage	OUI			
Classe d'installation	3	3	3	3
Dimension produit (mmxmm)	595 x 510		745 x 510	
Type Gaz installé / puissance				
Puissance gaz (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G20/G25 20/25 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
kit injecteur pour LPG gaz disponible en sachet				
Puissance gaz (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
Puissance électrique				
Voltage (V) /Fréquence (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Puissance électrique (W)	1	1500	1	1

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

1. POKYNY PRO INSTALATÉRA

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

1.1 VESTAVBA

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

Pokud je varná deska připevňována k nábytku na kterékoli straně, vzdálenost mezi varnou deskou a nábytkem musí být nejméně 15 cm (viz *obrázek 4*); zatímco vzdálenost mezi varnou deskou a zadní stěnou musí být nejméně 5,5 cm.

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

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

Důležité - Obrázek 1 znázorňuje aplikaci těsnění.

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

Pokud je 60 cm varná deska nad troubou, která není vybavená chladicím ventilátorem, doporučujeme udělat větrací otvory v nábytku pro zajištění správné ventilace.

Velikost otvorů musí být nejméně 300 cm² a umístění podle *obrázku 5*.

Spotřebič nesmíte ovládat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

Tyto pokyny platí pouze v případě, pokud je symbol země vyobrazený na spotřebiči. Pokud symbol na spotřebiči není, je nutné držet se technických pokynů týkajících se platných změn spotřebič podle požadavků dané země.

1.2 VHODNÉ MÍSTO INSTALACE

Tento spotřebič musíte instalovat v souladu s platnými předpisy a na dobře větraném místě. Přečtěte si pokyny před instalací a použitím spotřebiče.

Plynové spotřebiče produkují teplo a vlhkost v prostředí, kde se používají. Z tohoto důvodu musíte zajistit dostatečné větrání přirozenými cestami nebo instalací odsavače s odtahem. Intenzivní a dlouhodobé použití spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, jako je otevření okna nebo zvýšení výkonu ventilátoru, pokud takový máte.

Před instalací zjistěte, zda parametry místní přípojky (typ a tlak plynu) a nastavení spotřebiče jsou správná; Podmínky nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedené na štítku (nebo výrobním štítku);

Tento spotřebič se nesmí připojovat ke komínu jiných spotřebičů využívajících jiná paliva. Musí se připojit a instalovat v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvyšte pozornost u předpisů týkajících se ventilace. Pokud nelze instalovat odsavač, na vnější stěnu nebo okno je nutné instalovat elektrický ventilátor pro zajištění dostatečného větrání.

Elektrický ventilátor musí být schopný kompletní výměny 3-5 násobku množství vzduchu místnosti za hodinu. Instalátor musí dodržovat platné národní předpisy.

2.1. PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

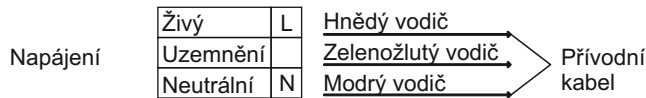
Zkontrolujte data na výrobním štítku, na vnější straně přístroje, pro kontrolu, zda napětí odpovídá napětí elektrické sítě. Před připojením zkontrolujte uzemnění. Tento spotřebič musí být uzemněn. Pokud tuto podmínku nesplníte, výrobce neneše žádnou odpovědnost za poškození spotřebiče nebo úrazy osob.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

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

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

UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku zasažení elektrickým proudem.

Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být nejméně o 10 mm delší než živý a neutrální vodič. Použijte vhodný kabel podle parametrů výkonu trouby. Zkontrolujte výrobní štítek a ujistěte se, zda je přívodní kabel typu H05RR-F, H05W-F H05V2V2-F



Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.

2.2. PŘIPOJENÍ PLYNU

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

Všechny práce se musí provádět při odpojeném napájení. Výrobní štítek na varné desce definuje typ plynu, pro který je navržena. Připojení k hlavní přípojce plynu nebo k plynové láhvi může být provedeno po ověření, že je vhodný pro typ přiváděného plynu. Pokud není správně regulovaný, viz pokyny v následujících odstavcích pro úpravu nastavení.

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

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

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

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

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

1) Podle *obrázku* sestavte díly v pořadí:

A: 1/2 cylindrický adaptér,

B: 1/2 těsnění,

C: 1/2 kónický-cylindrický nebo cylindrický-cylindrický adaptér plynu

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

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

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

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

2.3. ZMĚNA VARNÉ DESKY NA JINÝ DRUH PLYNU

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

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

2.4. NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PLAMENE

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

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

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

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

3. POUŽITÍ VARNÉ DESKY

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

Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Vaření na desce s tuky a oleji bez dohledu je nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY se nepokoušejte uhasit plamen vodou, vypněte spotřebič a poté překryjte plamen pokličkou nebo protipožární příkryvkou.

UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: neskladujte žádné předměty na varné desce.

3.1. POUŽITÍ PLYNOVÉHO HOŘÁKU

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

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

Pro spotřebiče s elektrickým zapalováním proveďte následující kroky:

- stiskněte a otočte knoflík proti směru hodinových ručiček na symbol zapálení.
- zapalte hořák stisknutím tlačítka jiskření.

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

Systém zapalování opakuje jiskření, dokud držíte stisknutí ovládací knoflík.

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

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

UPOZORNĚNÍ:

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

VŠEOBECNÉ POKYNY

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

Nikdy nepoužívejte nádoby, které přesahuje za okraj varné desky.

Typ hořáku	Ø pánev Min (cm)	Ø pánev Max (cm)
AUX Pomocný	≥ 10	≤ 18
SR Půlrychlý	≥ 12	≤ 24
R Silný	≥ 16	≤ 26
UR Ultra rychlý	≥ 18	≤ 26
QC 4 kruhový	≥ 18	≤ 26

Tabulka A

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

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

Pokud se knoflík po letech použití otáčí těžko, je nutné jej namazat.

Tuto činnost smí provádět pouze kvalifikovaný technik.

3.2. POUŽITÍ ELEKTRICKÝCH PLOTEN

Při prvním použití nechte plotnu zahřát po dobu 5 minut, než na ni postavíte nádobí. To umožní vytvrdnutí povrchu vypálením.

Otočte voličem do pozice požadované teploty.

Rozsvítí se kontrolka příslušné plotny a plotna se začne zahřívát.

Po skončení vaření otočte voličem zpět do pozice „O.“ (Obrázek 10). Nenechávejte varnou plotnu zapnutou bez nádobí. Průměr plotny a použitého nádobí je velmi důležitý.

K čištění horké plotny použijte vlhkou utěrku a čisticí prostředek. Neodstraňujte zbytky pokrmů z plotny pomocí nože ani jiných ostrých předmětů.

Po čištění zapněte plotnu na několik sekund k vysušení. Nenechávejte ji však zapnutou dlouhou dobu.

Pozice	Výkon (Watty)	Popis
0	0	Vypnutá
1	135 W	Ohřev
2	220 W	Vaření na nízké teplotě
3	300 W	Vaření na nízké teplotě
4	850 W	Vaření, pečení
5	1150 W	Vaření, pečení
6	1500 W	Vaření, pečení

Vhodnost varného nádobí (Obrázek 11)

Mějte na paměti, že větší pánve mají větší ohřevný povrch.

To umožňuje rychlejší přípravu než u nádobí s menším průměrem dna. Vždy používejte velikosti nádobí vhodné k množství připravovaného pokrmu. Pro zabránění stříkání nepoužívejte příliš malé nádoby, zejména pro pokrmy s velkým množstvím tekutin.

Pokud používáte nadměrně velké nádoby pro rychle připravované pokrmy, omáčky a šťáva se přilepí a zbytky mohou zůstat na dně nádobí.

Uzavřené nádoby a pečící plechy nebo formy se doporučují pro přípravu cukroví. Vytečený cukr a šťáva z otevřené nádoby se může přilepit na povrch plotny a je obtížné jej odstranit.

Toto je zejména důležité pro nádobí používané pro pečení nebo tlakové vaření při vysoké teplotě.

Nenechávejte plotny bez nádobí ani prázdné nádobí na plotně.

Zkontrolujte vhodnost nádobí s ohledem na následující požadavky:

Musí být těžké.

Musí zcela zakrývat povrch plotny; mohou být o něco větší, nikoli menší. Dno nádoby musí být rovné.

• Pro nejlepší použití elektrických varných ploten a k minimalizaci spotřeby elektrické energie používejte pouze nádobí s hladkým rovným dnem. Velikost nádobí musí být shodná s průměrem varné plotny, nikdy menší. Dno nádoby musí být suché. Na plotně nenechávejte prázdné nádoby a plotny nepoužívejte bez nádobí.

4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

K čištění nepoužívejte drsné, korosivní prostředky, bělidla, nebo kyseliny. Vyhněte se jakýkoli kyselinám (citronová šťáva, ocet, apod.) Na smaltovaném nebo nerezovém povrchu.

UPOZORNĚNÍ - k čištění varné desky nepoužívejte parné čističe.

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

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

Je důležité nasadit hořáky správně.

Sklokeramická varná deska

• Zabraňte skvrnám na varné desce, neboť ty se rychle připálí a odstranění je obtížnější.

• Udržujte mimo varnou desku všechny předměty, které se mohou roztavit, jako jsou plastové nádoby, cukr, nebo potraviny na bázi cukru.

ÚDRŽBA:

- Kápněte několik kapek speciálního čisticího prostředku na varnou desku.

- Silné nečistoty odstraňte jemnou navlhčenou utěrkou.

- Vyčistěte jemnou utěrkou, dokud povrch není zcela čistý.

V případě odolných skvrn:

- Kapněte několik kapek speciálního čisticího prostředku na varnou desku.

- Oškrabte pomocí škrabky, držte ji v úhlu 30° k desce.

- Utřete jemnou suchou utěrkou.

- V případě potřeby postup opakujte.

NĚKOLIK RAD:

Časté čištění zanechává ochranný film, který brání poškrábání a opotřebením. Před opětovným varné desky se ujistěte, zda je povrch varné desky zcela čistý. K odstranění skvrn z vody použijte několik kapek vinného octa nebo citronové šťávy. Poté utřete savým papírem a kapněte několik kapek speciálního mycího prostředku. Sklokeramická varná deska je odolná vůči škrábancům, ale doporučujeme nádobí při přemísťování zvednout.

vůči škrábancům, ale doporučujeme nádobí při přemísťování zvednout.

5. SERVIS

Dříve než zavoláte servis, zkontrolujte následující:

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

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

6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/EC o likvidaci starých elektrických a elektronických spotřebičů (WEEE). Zajištěním správné likvidace spotřebiče pomáháte chránit před možnými negativními dopady na životní prostředí a lidské zdraví, které může být ovlivněné nesprávnou likvidací spotřebiče.

Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem. Musíte jej odnést na sběrné místo nebo do recyklačního střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Likvidace musí být provedena v souladu s ohledem na životní prostředí.

Pro podrobnější informace o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte místní zprávu, vašeho prodejce nebo recyklační středisko.

Prohlášení o shodě: Tento spotřebič přicházející do kontaktu s potravinami vyhovuje předpisům směrnice EEC 89/109.



Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazenými 2006/95/EC a 2004/108/EC, a následným změnám.

PLYNOVÁ VARNÁ DESKA

Tabulka 1

Typ/Popis	PLV6S		PLV7S	
	4Gas	3Gas+1E	5Gas	5Gas
Hořáky				
Pomocný hořák (AUX)	-	-	-	-
Normální hořák (SR)	2	2	2	2
Silný hořák (R)	2	1	2	2
Ultra-rychlý hořák (UR)	-	-	1	-
Čtyřokruhový korunkový hořák (QC)	-	-	-	1
Elektrická plotna	-	1	-	-
Bezpečnostní zařízení proti uhasnutí plamene	Ano			
Zapalování	Ano			
Třída instalace	3	3	3	3
Rozměry spotřebiče (mm x mm)	595 x 510		745 x 510	
Nastavený typ plynu/výkon				
Výkon plynu (kW) (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G20 20mbar (N.G.)	810	572	1143	1143
Alternativní sada trysek pro LPG plyn dostupná v balení				
Výkon plynu (kW) (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 30/30 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
Jmenovitý příkon				
Napětí (V)/Frekvence (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Elektrický výkon (W)	1	1500	1	1

Tento spotřebič je navržený pro nekomerční použití v domácnosti.

1. INSTALLATIONSANWEISUNG

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

1.1. EINBAU

Die Arbeitsplatte, in der diese Kochmulde eingebaut werden soll, kann aus beliebigem Material sein, vorausgesetzt, es ist hitzebeständig und kann eine Temperatur von 100°C aushalten. Die Arbeitsplatte kann zwischen 25 und 40 mm dick sein. Die Einbaumaße entnehmen Sie bitte der Abb. 2. Falls an einer Seite der Kochmulde die Wand eines Möbels ist, muss der Abstand der Mulde zur Möbelwand mindestens 15 cm betragen (s. Abb. 4). Zwischen Küchenwand und Mulde muss ein Abstand von mindestens 5,5 cm eingehalten werden. Der Abstand zwischen der Kochmulde und einem eventuell darüber befindlichen Element (z.B. Dunstabzugshaube) muss mindestens 70 cm betragen (s. Abb. 4). Wenn unter der Kochmulde ein zugängliches Möbelteil vorhanden ist, muss zwischen der Kochmulde und der unteren Möbelnische eine Trennplatte aus isolierendem, hitzebeständigem Material (Holzplatte o.Ä.) dazwischen gebaut werden (s. Abb. 3).

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

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

Falls unter der Kochmulde (60 cm) ein Backofen ohne Kühlungsventilator installiert sein sollte, müssen in der Einbaunische Öffnungen angebracht werden, damit die Luftzirkulation gewährleistet ist. Diese Öffnungen müssen eine freie Oberfläche von mindestens 300 cm² gewährleisten, verteilt wie in der Abb. 5 gezeigt.

Das Gerät sollte nicht durch einen externen Timer oder eine Fernbedienung gesteuert werden.

ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das Symbol des entsprechenden Landes auf dem Gerät angezeigt wird. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt wird, ist es notwendig den technischen Anweisungen nachzugehen. Diese Anweisungen verweisen auf die Bedingungen der Nutzung des Gerätes in einem entsprechendem Land.

1.2. GEEIGNETER STANDORT

Das Gerät muss im Einklang mit den geltenden Normen installiert werden und darf nur in ausreichend belüfteten Räumen betrieben werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

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

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

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

2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

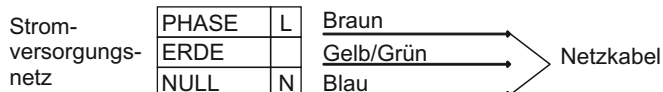
Überprüfen Sie die auf dem Matrikelschild angegebenen Daten. Das Matrikelschild befindet sich auf der unteren Seite des Gerätegehäuses. Notieren Sie alle Daten wie Matrikel- und Seriennummer am besten direkt auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung, da diese Angaben in einem eventuellen Servicefall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

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

Soll das Gerät an einer festen Anschlussdose angeschlossen werden, ist zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine der Last entsprechende, genormte Abschaltvorrichtung einzubauen.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss dieser durch einen qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.

Der gelb-grüne Erdleiter muss mindestens 10 mm länger sein als die Phasenleiter. Der Querschnitt der Kabel muss der Leistung der Kochmulde entsprechen (s. Matrikelschild). Benutzen Sie ausschließlich ein Netzkabel des Typs H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



WARNUNG: Ist die Herdoberfläche beschädigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.

2.2. GASANSCHLUSS

Diese Anweisung richtet sich an das für die Installation autorisierte Fachpersonal und muss lt. geltenden Richtlinien ausgeführt werden.

Jeder Eingriff am Gerät muss bei ausgeschalteter Stromversorgung erfolgen.

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

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

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

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

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

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

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

1. Montieren Sie die Teile in der abgebildeten Reihenfolge:

A: 1/2 Anschlussstutzen zylindrisch

B: 1/2 Dichtung

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

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

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

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

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

2.3. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

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

- Topfträger entfernen
- Brennerdeckel und Brennerköpfe entfernen
- Schrauben Sie die Düsen ab und ersetzen Sie diese mit einer für die gewünschte Gasart geeigneten Düse (s. *Tabelle der Gasarten*)

Anmerkung: In Deutschland und Österreich ist der Betrieb nur für Erdgas vorgesehen.

2.4. EINSTELLEN DER GASMINDESTZUFUHR

Zünden Sie jeden Brenner und drehen Sie den entsprechenden Drehschalter auf die kleinste Stufe, ziehen Sie dann den Drehschalter durch leichte Kraftanwendung heraus.

Mithilfe eines Schraubendrehers regulieren Sie die Einstellschraube wie in der *Abb. 9* dargestellt. Durch Drehen der Einstellschraube im Uhrzeigersinn wird die Gaszufuhr reduziert, in die andere Richtung dagegen erhöht. Stellen Sie die Schraube so ein, dass die Flamme ca. 3-4 mm lang ist und setzen Sie schließlich den Drehschalter wieder ein.

Nach der Einstellung der Gasflamme ersetzen Sie das Matrikelschild mit der alten Gasart durch ein neues (mitgeliefertes) Matrikelschild entsprechend der neuen Gasart.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch gedacht, Speisen zuzubereiten. Jede andere Verwendung wäre zweckentfremdend und gegebenenfalls gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unverünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten betrieben werden. Kinder oder unfähige Personen dürfen das Gerät nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

Hindern Sie Kinder daran, mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.

WARNUNG: unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuerentstehung verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken sie die Flamme mit z.B. einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

WARNUNG: FEUERGEFAHR - Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche auf.

3.1. INBETRIEBNAHME DER BRENNER

Für Geräte mit elektronischer Zündvorrichtung gehen Sie wie folgt vor:

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

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

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

ACHTUNG:

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

ALLGEMEINER HINWEIS

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

Verwenden Sie keine Gefäße die aus den Kanten des Kochfelds herauskommen.

BRENNER	Ø pfanne / Topfe Min (cm)	Ø pfanne / Topfe Max (cm)
AUX Hilfsbrenner	≥ 10	≤ 18
SR Normal	≥ 12	≤ 24
R Schnell	≥ 16	≤ 26
UR Sehr Schnell	≥ 18	≤ 26
QC 4 Kronen	≥ 18	≤ 26

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

Verwenden Sie bitte nur Pfannen oder Töpfe mit flachem Boden!

HINWEIS: Sollte die Flamme ungewollt ausgehen, schalten Sie die Gaszufuhr durch Drehen des Schalterknopfes aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.

Sollten die Gashähne mit der Zeit schwergängig werden, müssen sie mit einem geeigneten Schmierstoff neu geschmiert werden. **Dieser Vorgang darf ausschließlich durch den Werkskundendienst durchgeführt werden.**

3.2. BENUTZUNG DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

Drehen Sie bitte den Knopf, um die gewünschte Temperatur der Kochplatte einzustellen. Das Anzeigelicht beginnt zu leuchten und die Kochplatte wird heiß.

Nachdem der Kochvorgang beendet ist, drehen Sie bitte den Knopf wieder auf die Position "0" (Abbildung 10). Lassen Sie die Kochplatte auf keinem Fall in eingeschalteter Position, wenn kein Kochgeschirr darauf steht. Der Durchmesser und die untere Form des Kochgeschirrs, welches Sie benutzen, sind wichtig. Der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs sollte 14 cm sein.

Die untere Form sollte eben sein. Bei der ersten Benutzung warten Sie bitte 5 Minuten nachdem Sie die Kochplatte eingeschaltet haben, bevor Sie dann ein Kochgeschirr darauf stellen. Durch die erste Erhitzung härten die Kochplatten vollständig aus.

Zur Säuberung der Kochplatte benutzen Sie bitte ein feuchtes Tuch und ein Putzmittel. Entfernen Sie auf keinem Fall Lebensmittelrückstände mit einem Messer oder mit anderen harten, scharfen Gegenständen von der Kochplatte.

Nach dem Putzen schalten Sie bitte die Kochplatte ein paar Sekunden ein, damit sie dadurch trocknet. Bitte beachten Sie dabei, dass die Kochplatte niemals länger als ein paar Sekunden eingeschaltet werden darf, wenn kein Kochgeschirr darauf steht.

Position	Leistung (Watt)	Erläuterung
0	0	Ausgeschaltet
1	135 W	Erwärmung
2	220 W	Kochen in niedriger Temperatur
3	300 W	Kochen in niedriger Temperatur
4	850 W	Kochen, Braten, Garen
5	1150 W	Kochen, Braten, Garen
6	1500 W	Kochen, Braten, Garen

Geeignetes Kochgeschirr (Abbildung 11)

Denken Sie bitte daran, dass größeres Kochgeschirr größere Flächen hat, die erwärmt werden.

Das führt im Vergleich zu Kochgeschirr mit kleineren Flächen dazu, dass Lebensmittel schneller zubereitet werden können.

Verwenden Sie bitte immer nur diejenige Kochgeschirrgröße, die angesichts der zuzubereitenden Lebensmittel als erforderlich erscheint. Um Spritzer zu vermeiden, sollten Sie kein allzu kleines Kochgeschirr benutzen. Besonders bei Lebensmittel mit großen Flüssigkeitsanteilen. Wenn Sie großes Kochgeschirr für schnell zubereitbare Lebensmittel verwenden, können z.B. Soßen und Flüssigkeiten anbrennen und deren Rückstände im Kochgeschirr bleiben.

Zur Zubereitung von Desserts empfehlen wir Kochgeschirr mit Deckel und Backofenbleche bzw. Kuchenformen. Aus einem Kochgeschirr ohne Deckel können Zucker und Säfte herausspritzen, wobei diese dann auf der Kochoberfläche kleben bleiben, einbrennen können und schwer zu entfernen sind.

Das ist vor allem bei Kochgeschirr zu beachten, mit dem bei hohen Temperaturen z.B. Braten zubereitet werden. Auch während des Kochens unter hohem Druck sollten Sie unserer Empfehlung folge leisten.

Lassen Sie Kochplatten bitte nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet, wenn kein Kochgeschirr darauf steht oder wenn nur ein leeres Kochgeschirr darauf steht.

Kontrollieren Sie bitte die Eignung des Kochgeschirrs unter Berücksichtigung der folgenden Kriterien:

Das Kochgeschirr muss schwer sein.

Das Kochgeschirr muss die Wärmefläche vollständig bedecken. Achten Sie unbedingt darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs nicht kleiner ist als die Kochplatte. Der Topfboden muss gerade sein und eben auf der Kochplatte stehen. Zur bestmöglichen Um den Energieverbrauch zu minimieren, verwenden Sie bitte nur solches Kochgeschirr, das eine ebene untere Fläche hat. Die untere Seite des Kochgeschirrs sollte trocken sein, wobei Spritzer vermieden werden müssen. Leeres Kochgeschirr darf auf der Platte nicht stehen gelassen werden. Die Kochplatten dürfen nicht eingeschaltet werden, wenn kein Kochgeschirr darauf steht.

4. WARTUNG UND REINIGUNG

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

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

Achtung: Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung der Kochmulde!

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

Reinigen Sie die Gasbrenner mit Seifenwasser. Um den ursprünglichen Glanz zu bewahren, verwenden Sie einen handelsüblichen Spezialreiniger für Aluminiumlegierungen. Nach der Reinigung sind die Brenner sorgfältig zu trocken, bevor sie wieder aufgesetzt werden.

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

DIE GLASOBERFLÄCHE

• Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.

• Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.

Pflege:

- Geben Sie ein wenig spezielles Reinigungsmittel auf die Herdoberfläche.
- Reiben Sie es mit einem weichen feuchten Tuch oder mit feuchtem Küchenpapier ein.
- Wischen Sie es anschliessend mit einem trockenen Tuch ab.

Sind noch immer Flecken zu sehen:

- Geben Sie ein wenig mehr Reinigungsmittel auf die Herdoberfläche.
- Schaben Sie mit einem speziellen Herdschaber, indem Sie diesen in einem Winkel von 30° halten, bis der Fleck entfernt ist.
- Wischen Sie es anschliessend mit einem trockenen Tuch ab.
- Falls nötig, wiederholen Sie den Vorgang.

Ein paar Tips:

Regelmässige Reinigung des Gerätes ist essentiell für die Vorbeugung von Kratzern und Flecken. Vergewissern Sie sich, dass die Herdoberfläche sauber ist bevor Sie diesen erneut nutzen.

Um Wasserflecken zu reinigen, nutzen Sie wenige Tropfen weissen Essig oder Zitronensaft. Danach mit einigen Tropfen Reinigungsmittel reinigen.

Die Glaskeramik-Oberfläche widersteht Kratzern durch Kochgeschirr, trotzdem sollten Sie dieses immer hochheben bevor Sie es von einer Kochzone zu einer anderen bewegen.

5. TECHNISCHER KUNDENDIENST

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

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

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

6. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemässen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Haushaltsmüll gehört, sondern an die nächste Entsorgungsstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte abgegeben werden muss.

Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über die Entsorgung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt oder an Ihren Händler.

Konformitätserklärung: Dieses Gerät entspricht in den Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, den Vorgaben der Europäischen Richtlinie EEC 89/109.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/EEC und 89/336/EEC, ersetzt durch 2006/95/EC und 2004/4108/EC und deren nachfolgenden Änderungen.

Tabelle 1

Typ/Bezeichnung	PLV6S		PLV7S	
	4Gas	3Gas+1E	5Gas	5Gas
Brenner Anordnung				
Hilfsbrenner (AUX)	-	-	-	-
Normalbrenner (SR)	2	2	-	-
Schnellbrenner (R)	2	1	-	-
Sehr schnelle Brenner (UR)	-	-	-	-
Vier-Kronen-Brenner (QC)	-	-	-	-
Elektrische Platte	-	1	-	-
Züandsicherung	JA			
Zündung	JA			
Installations Klasse	3	3	-	-
Abmessung (mmxmm)	595 x 510		-	
Installierte Gasart/Leistung				
Gasleistung (kW)	8.5	6.0	-	-
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	-	-
Zubehör: Düsen für Flüssiggas im Lieferumfang				
Gasleistung (kW)	8.5	6.0	-	-
G30/G31 50/50 mbar (LPG) (g/h)	618	436	-	-
Nenn-/Aufnahmeleistung				
Volt (V) / Frequenz (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Elektrische Leistung (W)	1	1500	-	-

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

1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

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

1.1. INTEGRACIÓN

La placa puede instalarse en cualquier superficie que sea resistente al calor a 100°C y cuyo grosor sea de entre 25 y 45 mm. Las dimensiones para el corte de la superficie y la inclusión de la placa se muestran en la *Figura 2*. Si la placa se coloca entre dos armarios, la distancia entre la misma y el armario ha de ser de al menos 15 cm (*véase Figura 4*); mientras que la distancia entre la placa y la pared posterior tiene que ser de al menos 5,5 cm.

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

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

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

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

Si se coloca una placa de 60 cm encima de un horno que no disponga de un sistema de refrigeración por ventilador, se recomienda la creación de aperturas en el mueble en el que se vaya a colocar para garantizar una circulación correcta del aire.

La dimensión de estas aperturas ha de ser de al menos 30 cm² y han de hacerse como se muestra en la *Figura 5*.

El aparato no está ideado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

Estas instrucciones son válidas sólo si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario referirse a las instrucciones técnicas que proporcionan las instrucciones necesarias en relación con la modificación del aparato a las condiciones de uso del país.

1.2. UBICACIÓN IDEAL

Este electrodoméstico tiene que instalarse de acuerdo con la normativa aplicable y ha de utilizarse en lugares bien ventilados. Antes de utilizar el electrodoméstico lea detenidamente el libro de instrucciones.

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

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

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

2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Antes de la conexión compruebe la toma de tierra.

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

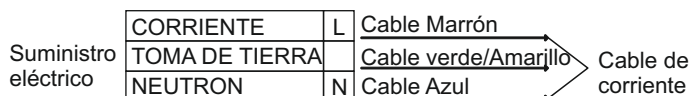
Cuando la Cocina se conecta directamente a la corriente eléctrica ha de instalarse también un cortacircuitos.

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

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

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

Compruébese la placa de información para información sobre suministro eléctrico y asegúrese de que el cable eléctrico es del tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



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

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2.2. CONEXIÓN DEL GAS

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

Todos los trabajos han de realizarse con la corriente desconectada.

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

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

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

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

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

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

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

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

A: Adaptador cilíndrico macho ½

B: Sello ½

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

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

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

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

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

2.3. ADAPTACIÓN DE LA PLACA A DISTINTOS TIPOS DE GAS

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

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

2.4. REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

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

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

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

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

3. UTILIZACIÓN DE LA PLACA

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

Este electrodoméstico no está pensado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de experiencia, salvo que cuenten con la supervisión o instrucción sobre su utilización por parte de la persona responsable de su seguridad.

Es recomendable vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con la placa.

ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.

ADVERTENCIA: Desatender cocinas, utilizando grasas o aceites, es peligroso y puede ocasionar un incendio.

NUNCA trate de apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga. **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.

3.1. UTILIZACIÓN DEL QUEMADOR DE GAS

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

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

Para unidades de ignición eléctrica realícese lo siguiente:

* empuje hacia dentro y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de ignición.

* enciéndase el quemador presionando el botón de chispa.

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

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

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

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

ATENCIÓN:

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

CONSEJO GENERAL

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

NO UTILIZAR los recipientes que salen de los bordes de la placa.

Tipo de Quemador	Ø batería Min (cm)	Ø batería Max (cm)
AUX Auxiliar	≥ 10	≤ 18
SR Semi-rápido	≥ 12	≤ 24
R Rápido	≥ 16	≤ 26
UR UltraRápido	≥ 18	≤ 26
QC Doble corona	≥ 18	≤ 26

Tabla A

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

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

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

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

3.2. USO DE LA PLACA ELÉCTRICA

En el primer uso de la placa, es aconsejable encenderla durante 5 minutos sin ninguna cacerola. Esto hará que la placa se curta con el calentamiento.

Gire el mando hasta la posición de potencia deseada de la zona a calentar. Se encenderá la luz correspondiente a la zona encendida y la placa comenzará a calentarse. Una vez acabada la cocción, gire el botón de nuevo a la posición de "0" (figura 10).

No deje encendida la placa cuando no haya una cacerola encima.

Para limpiar las placas use un paño mojado y jabón. No use ni cuchillos ni objetos afilados para quitar los restos de comida de los platos.

Después de limpiar las placas déjelas encendidas durante unos minutos sin ninguna cazuela para secar. Aparte de para esto, no se debe dejar encendida la placa sin nada encima.

Posición	Potencia(Wat)	Explicación
0	0	Apagado
1	135 W	Calentar
2	220 W	La cocción a baja temperatura
3	300 W	La cocción a baja temperatura
4	850 W	Cocción, tueste, ebullición
5	1150 W	Cocción, tueste, ebullición
6	1500 W	Cocción, tueste, ebullición

La apropiación de las cacerolas: (Figura 11)

No olvide que las cacerolas con base más ancha tienen más superficie del calentamiento.

Con las cacerolas de base ancha se cocina más rápido.

Siempre utilice cacerolas adecuadas teniendo en cuenta la cantidad de comida que se quiera preparar. Para evitar las salpicaduras, especialmente en la preparación de comidas caldosas es aconsejable no utilizar cacerolas pequeñas.

Si se utiliza cacerolas grandes para cocinar comida rápidamente, se puede pegartoda la salsa en la superficie de la cazuela, y al sacarla a un plato, se quedaría incrustada y pegada.

Si se van a cocinar dulces, es recomendable utilizar cazuelas cerradas, bandejas de horno o moldes de tarta, ya que si no se tapan, la salpicadura del azúcar y los jugos podrían pegarse en la cocina lo que dificultaría su limpieza.

Esto es especialmente importante cuando se cocina con temperaturas muy altas. Controle la adecuación de las cacerolas con respecto los criterios indicados abajo:

Deben ser pesadas. Deben cubrir completamente la superficie de las placas calientes; pueden ser un poco más grandes de la superficie pero no más pequeñas.

La base de la superficie debe ser completamente plana y con una buena fijación encima de la superficie de las placas de cocina.

•Esto es debido a que se minimiza el consumo de energía y se hace un mejor uso de las placas eléctricas. El tamaño de la cacerola debe ser casi igual al diámetro de la placa de la cocina, pero nunca más pequeña. La base de las cacerolas debe estar. Las cacerolas vacías no se deben dejar puestas en las placas encendidas.

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de limpiar la placa ésta tiene que estar fría. Desenchúfese o (si está conectada directamente) desconéctese de la corriente.
 - No utilice jamás detergentes abrasivos y corrosivos, lejía o ácidos.
 - **ADVERTENCIA** no utilice limpiadores de vapor para limpiar las placas".
 - No utilizar esponjas demasiado húmedas.
 - Para limpiar las zonas esmaltadas, barnizadas o cromadas utilícese agua templada con jabón o detergente no cáustico. Después de limpiarla séquense los quemadores y vuelvan a colocarse.
 - Evite los ácidos o sustancias parecidas (zumo de limón, vinagre, etc.) en las secciones lacadas, barnizadas o de acero inoxidable.
- Es importante que los Quemadores se coloquen correctamente.**

VETRO DEL APARATO

- Alejar de la cocina todas las sustancias susceptibles de fusión, como el plástico, azúcar o alimentos a base de azúcar.
- Sólo se pueden utilizar productos específicos para superficies cerámicas (productos de limpieza y rasquetas). Pueden conseguirse en ferreterías.
- Evitar que se caigan alimentos ya que todo lo que cae en la superficie cerámica se quema rápidamente y hace que su limpieza sea más complicada.

MANTENIMIENTO:

- Poner unas gotas de producto específico.
- Eliminar todo resto persistente con un paño o con papel de cocina.
- Secar la cocina con un paño o con papel de cocina hasta que la superficie quede limpia.

Si después de esto aún quedan restos:

- Poner unas gotas de producto específico.
- Con una rasqueta, formando un ángulo de 30°, rascar la superficie hasta que desaparezca la suciedad.

Las rasquetas con cuchilla no dañan la superficie siempre y cuando se respete el ángulo de 30°.

No dejar jamás la rasqueta con cuchilla al alcance de los niños.

- Secar la cocina con un paño o con papel de cocina hasta que la superficie quede limpia.
- Repetir la operación si fuese necesario.

CONSEJOS:

La limpieza frecuente deja una capa protectora que es crucial para evitar ralladuras. Asegurar que la superficie está limpia antes de volver a utilizar la cocina. Eliminar las marcas de agua, utilizar un poco de vinagre blanco o zumo de limón. A continuación secar con papel absorbente. La superficie de cristal cerámico impide que el fondo de las cazuelas ralle la cocina, pero siempre es mejor levantarlas para moverlas de una zona de cocción a otra.

5. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico compruebe lo siguiente:

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

Si no puede identificarse el fallo:

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

6. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE



Este electrodoméstico tiene la marca de cumplimiento de la Directiva Europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurando un desguace correcto del aparato, usted puede ayudar a prevenir las consecuencias potenciales negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

El símbolo en el aparato, o en los documentos que lo acompañan, indica que el electrodoméstico no debe tratarse como residuo doméstico.

El aparato ha de depositarse en un centro de recogida para el reciclaje del equipo eléctrico y electrónico. Deshágase del electrodoméstico cumpliendo las normativas locales sobre eliminación de residuos.

Para más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje del electrodoméstico, póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Declaración de cumplimiento: en este equipo, las piezas que se prevé que puedan estar en contacto con los alimentos, cumplen las regulaciones de la CEE indicadas en la directiva 89/109.



Electrodoméstico que cumple las Directivas europeas 73/23/EEC y 89/336/EEC, sustituidas por la 2006/95/EC y 2004/108/EEC y sus Correspondientes enmiendas.

Tabla 1

PLACA DE COCCIÓN				
TIPO /REFERENCIA	PLV6S		PLV7S	
QUEMADORES	4Gas	3Gas+1E	5Gas	5Gas
Quegador Auxiliar (AUX)	-	-	-	-
Quegador Semirápido (SR)	2	2	2	2
Quegador Rápido R	2	1	2	2
Quegador Ultrarápido (UR)	-	-	-	-
Quegador Quatro corona (QC)	-	-	-	1
Placa eléctrica	-	1	-	-
Dispositivo seguridad de llama	SI			
Encendido	SI			
Clase de instalación	3	3	3	3
Dimensiones del producto (mmxmm)	595 x 510		745 x 510	
Tipo de gas instalada / potencia				
Gas Potencia (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
Alternativa Juego de inyector de gas GLP disponible				
Gas Potencia (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
Potencia nominal de entrada				
Voltaje (V) / Frecuencia (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Potencia eléctrica (W) (W)	1	1500	1	1

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

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 ВЫСОКОВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ 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 ее 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.

Бытовой электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

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.

Данные инструкции имеют силу только в том случае, если на бытовом электроприборе имеется символ страны. Если символ страны отсутствует, то необходимо обратиться к техническому руководству, в котором содержится инструкции относительно адаптации электроприбора к условиям эксплуатации в данной стране.

1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный бытовой электроприбор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами и нормами для бытовых приборов и должен эксплуатироваться только в хорошо вентилируемых помещениях. Перед тем как приступить к эксплуатации данной варочной поверхности внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

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 вытяжного колпака. При интенсивной и продолжительной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, обеспечиваемая, например, с помощью открывания окна, или с помощью увеличения скорости вращения электрического вентилятора (если он установлен).

Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что газовая варочная поверхность отрегулирована в соответствии с типом и давлением газа в линии газоснабжения. Значения регулировок указаны на ярлыке или в паспортной табличке изделия.

Данная варочная поверхность не подсоединена к устройству для вытяжки продуктов сгорания. Она должна быть установлена и подсоединена в соответствии и с действующими правилами и нормами. Особое внимание следует уделить требованиям относительно вентиляции.

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

Вытяжной вентилятор должен иметь мощность, достаточную для того, чтобы воздух в кухне полностью заменялся 3-5 раз в час. Установка вентилятора 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. I класс защиты от поражения током.

Подключение к электросети должно быть выполнено следующим образом:

ПОДСОЕДИНИТЕ

Зелено-желтый провод

Синий провод

Коричневый провод

К КЛЕММЕ ОТВОДА ЭЛЕКТРОСЕТИ

Земля

Нейтраль

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.

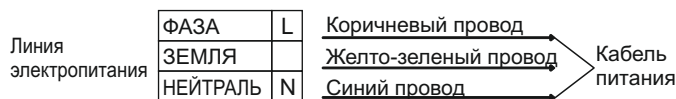
Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель.

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 H05RR-F, H05VV-F или H05V2V-F.



Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.

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 (CY = цилиндрическая, CO = 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 C 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).

- Плотнo вверните инжектор
- Установите на место конфорки и решетки

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.

Не разрешайте детям играть с электроприбором.

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). НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, которая выступает за края варочной поверхности.

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Ø сковороды/кастрюли (см)
AUX Маленькая конфорка	≥ 10	≤ 18
SR Полубыстрая конфорка	≥ 12	≤ 24
R Быстрая конфорка	≥ 16	≤ 26
UR сверхбыстрая	≥ 18	≤ 26
QC 4 кольца	≥ 18	≤ 26

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.

3.2. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЛИТ

Для выбора необходимой температуры нагрева электроплиты поверните выключатель в соответствующее положение. При этом загорится световой индикатор и электроплита начнет нагреваться.

Поверните выключатель в положение "0" по окончании процесса приготовления. (Рисунок 10). Не оставляйте пустую электроплиту включенной. Диаметр и форма дна используемой посуды является очень важным фактором. Максимальный диаметр дна посуды - 14 см, рекомендуется пользоваться посудой с плоским и ровным дном.

При первом включении электроплиты подождите 5 минут перед тем, как поставить посуду. Это позволит жаростойкому покрытию плиты затвердеть в результате нагрева.

Используйте влажную ткань и мощное средство для очистки поверхности электроплиты. Не используйте ножи или другие острые и твердые предметы для удаления остатков пищи с поверхности электроплиты.

После очистки поверхности, включите электроплиту на несколько секунд до полного высыхания конфорок. Однако, не следует оставлять пустую электроплиту включенной более чем на несколько секунд.

Положение	Мощность (Вт)	Пояснение
0	0	Выключено
1	135 W	Нагревание
2	220 W	Приготовление при низкой температуре
3	300 W	Приготовление при низкой температуре
4	850 W	Варка, Жаренье, Кипячение
5	1150 W	Варка, Жаренье, Кипячение
6	1500 W	Варка, Жаренье, Кипячение

Рекомендуемые размеры посуды (Рисунок 11)

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 трудно удалить.

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.

Дно должно быть абсолютно плоским и плотно прилегать к поверхности конфорки.

• Для лучшего использования электроплиты и сокращения потребления электроэнергии, используйте посуду с ровным, плоским дном. Размер посуды должен быть равен или чуть больше диаметра конфорки, но ни в коем случае не меньше. Избегайте попадания жидкости на поверхность конфорки и не ставьте на конфорку мокрую посуду. Не оставляйте пустую посуду на конфорке, и не оставляйте пустую конфорку включенной.

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 парочистителями. 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.

СТЕКЛЯННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

• *Постарайтесь не проливать на варочную поверхность жидкости, так как они могут быстро пригорать, что значительно усложнит чистку.*

• *Желательно держать подальше от варочной поверхности вещества, которые легко расплавляются, например, изделия из пластмассы, сахар, или продукты на основе сахара.*

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

– Нанесите на поверхность несколько капель специального чистящего средства.

– Сотрите пятна с помощью мягкой ткани или с помощью слегка смоченной кухонной бумаги.

– Протрите поверхность мягкой тканью или сухой кухонной бумагой до тех пор, пока поверхность не будет чистой.

Если по-прежнему остаются трудноудаляемые пятна:

– Нанесите на поверхность еще несколько капель специальной чистящей жидкости.

– Соскребите пятна скребком, держа его под углом 30° к поверхности.

– Протрите поверхность мягкой тканью или сухой кухонной бумагой до тех пор, пока поверхность не будет чистой.

– В случае необходимости повторите эту операцию.

Таблица 1

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ				
Тип / Модель	PLV6S		PLV7S	
	Конфорки	4 газовые	3 газовые + 1 электрическая	5 газовых
Вспомогательная конфорка (AUX)	-	-	-	-
Среднебыстрая конфорка (SR)	2	2	2	2
Быстрая конфорка R	2	1	2	2
Сверхбыстрая конфорка (UR)	-	-	-	-
Конфорка с четырьмя венцами (QC)	-	-	-	1
Электроплитка	-	1	-	-
Устройство защиты от погасания пламени	ДА			
Электроподжиг	ДА			
Класс установки	3	3	3	3
Размеры варочной поверхности (мм x мм)	595 x 510		745 x 510	
Используемый газ/ мощность				
Мощность газовой конфорки (кВт)	8,5	6,0	12,0	12,0
G20, 20 мбар (природный газ) (л/час)	810	572	1143	1143
Имеется комплект деталей для работы на сжиженном нефтяном газе (СНГ)				
Мощность газовой конфорки (кВт)	8,5	6,0	12,0	12,0
G30/G31, 30/30 мбар (СНГ) (л/час)	618	436	873	873
Номинальная входная электрическая мощность				
Напряжение (В) / Частота (Гц)	220-240 В / 50 - 60 Гц			
Электрическая мощность (Вт)	1	1500	1	1

Данное изделие предназначено только для бытовых применений.

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ:

Регулярная чистка варочной поверхности способствует хорошему сохранению ее защитного слоя, который необходим для предотвращения образования царапин и износа поверхности. Перед тем как включить варочную поверхность, проверьте, что ее поверхность является чистой. Для удаления пятен, оставшихся от воды, нанесите на поверхность несколько капель уксуса или лимонного сока. Затем протрите поверхность промокающей бумагой, смоченной несколькими каплями специальной чистящей жидкости. Стеклокерамическая поверхность не царапается кухонной посудой с плоским и гладким дном, однако, все же лучше приподнимать посуду, при перемещении ее из одной зоны нагрева в другую.

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.

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 можете 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 директив 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, которые были заменены директивами 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС, и последующих поправок к ним.

1. VGRADNJA IN PRIKLJUČITEV

VGRADNJA IN PRIKLJUČITEV GOSPODINJSKEGA APARATA JE DOKAJ ZAPLETEN POSTOPEK, KI MORA BITI OPRAVLJEN BREZHIBNO, SICER OBSTAJA TVEGANJE ZA VARNOST UPORABNIKA. ZATO PRIPOROČAMO, DA DELO PREPUSTITE USTREZNO USPOSOBLJENIM STROKOVNJAKOM, KI BODO PRI TEM UPOŠTEVALI TUDI VSE VELJAVNE PREDPISE. PROIZVAJALEC NE PREVZEMA ODGOVORNOSTI ZA ŠKODO ALI POŠKODBE ZARADI NEPRAVILNE VGRADNJE IN PRIKLJUČITVE.

1.1. VGRADNJA

Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v kuhinjski pult debeline med 25 in 45 mm, ki so odporne na temperature do 100 C. Mere izreza v kuhinjskem pultu so prikazane na sliki 2.

Če namestite kuhhalno ploščo ob visoko kuhinjsko omarico na eni strani, mora biti razdalja med kuhhalno ploščo in stranico omarice vsaj 15 cm, kuhhalna plošča pa mora biti na zadnji strani od zidu oddaljena vsaj 5,5 cm (gl. sliko 4).

Razdalja med kuhhalno ploščo in elementom nad njo (npr. kuhinjsko napo) mora znašati vsaj 70 cm. Če je pod vgradno kuhhalno ploščo prazen prostor, mora biti dostop do nje s spodnje strani onemogočen z vgradnjo predelne stene iz izolacijskega materiala (les ali podoben material) (slika 3).

OPOZORILO: Na skici 1 je prikazano, kako namestite tesnilo.

Kuhhalno ploščo pritrdite s pomočjo priloženih pritrdilnih spenk skozi luknje na spodnjem delu plošče.

Če kuhhalno ploščo širine 60 mm vgradite nad pečico, ki ni opremljena z ventilatorjem za hlajenje, priporočamo, da v vgradno omarico izrežete ustrezno velike odprtine, ki bodo omogočile zadostno kroženje zraka.

Velikost teh odprtin mora biti vsaj 300 cm², izrežite pa jih na mestih, prikazanih na sliki 5.

Kuhhalna plošča ne sme biti priključena na zunanji tajmer ali ločeni sistem za daljinsko upravljanje.

OPOZORILO: da bi se izognili tveganju za slučajno resetiranje termičnega prekinjala, napajanje preko zunanje preklopne naprave, npr. tajmerja, ali priključitev na tokokrog, ki se redno vklaplja in izklaplja, ni dovoljena.

Navodila so veljavna le, če je na aparatu odtisnjen simbol države. Če tega simbola ni, se posvetujte s strokovnjakom, ki bo preveril, če so morda potrebne dolžene spremembe na aparatu skladno s pogoji uporabe v državi.

1.2. USTREZEN PROSTOR

Kuhhalno ploščo morate priključiti skladno z vsemi veljavnimi predpisi; uporaba je dovoljena samo v dobro zračenih prostorih. Pred uporabo kuhhalne plošče pazno preberite navodila za uporabo.

Upoštevajte, da plinski kuhalniki v prostoru, kjer se uporabljajo, ustvarjajo toploto in vlago. Zato morate poskrbeti za primerno zračenje ali s pomočjo odprtih, ki omogočajo izmenjavo zraka, ali s pomočjo kuhinjske nape, ki odvaja zrak na prosto. Ob intenzivni ali dolgotrajni rabi kuhhalne plošče bo morda potrebno dodatno zračenje, na primer z odpiranjem okna na prosto ali povečanjem stopnje hitrosti delovanja električnega ventilatorja, če je prostor z njim opremljen.

Pred vgradnjo kuhhalne plošče se prepričajte o ustreznosti lokalnega plina (vrsta plina, tlak plina) in ustreznosti nastavitve kuhhalne plošče. Ti podatki so navedeni na nalepki oz. na tablici s podatki.

Aparat ni priključen na napravo za odvajanje plinov, ki nastajajo pri izgorevanju. Tako napravo vgradite skladno s predpisi. Predvsem bodite pozorni na zahtevo po zračenju.

Če v kuhinji ni možno namestiti kuhinjske nape, lahko na zunanji zid ali na okno namestite električni ventilator, če je prostor opremljen z odprtinami za zračenje.

Električni ventilator mora biti tako zmogljiv, da omogoča izmenjavo zraka v prostoru v celoti 3- do 5-krat na uro. Pri priključitvi je potrebno upoštevati vse veljavne predpise.

2.1. PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Prepričajte se, da vrednosti v hišnem električnem omrežju ustrezajo predpisanemu napajanju in napetosti. Podatki so navedeni na tablici na zunanji strani kuhhalne plošče.

Kuhhalna plošča mora biti ozemljena. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe v primeru neupoštevanja teh navodil. Če kuhhalna plošča ni opremljena z vtičnikom, uporabite ustrezen vtičnik za obremenitev, navedeno na tablici s podatki. Ozemljitven vod je obarvan rumeno/zeleno. Vtičnik mora biti dosegljiv tudi po vgradnji.

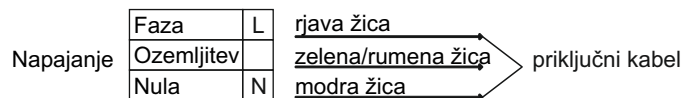
V primeru fiksne priključitve je potrebno vgraditi prekinjalo.

Če je priključni električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, da se izognete morebitnemu tveganju. Uporabiti mora enakovreden kabel s presekom, ki po velikosti ustreza odjemni moči kuhhalne plošče.

OPOZORILO: Če je steklokeramična površina razpokana, kuhhalno ploščo takoj izklopite iz električnega omrežja, da se izognete tveganju za električni udar.

Ozemljitven vod (obarvan rumeno-zeleno) mora biti vsaj 10 mm daljši od faze in nule.

Preverite podatke na tablici s podatki ter se prepričajte, da je za priključitev na električno omrežje uporabljen kabel tipa F-H05V2V2.



V primeru fiksnega priklopa mora biti vgrajeno tudi prekinjalo za izklop iz električnega omrežja, skladno s predpisi.

Če aparat ni opremljen s priključnim kablom in vtičnikom ali drugim načinom za izklop iz električnega omrežja z možnostjo ločevanja vseh kontaktov, ki zagotavlja popoln izklop v primeru prekoračene napetosti v pogojih kategorije III, mora biti ustrezno prekinjalo vgrajeno v fiksni priklop skladno z veljavnimi predpisi.

2.2. PRIKLJUČITEV PLINA

Vsa potrebna dela morajo opraviti ustrezno usposobljene strokovne osebe skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

Med priključevanjem mora biti kuhhalna plošča izklopljena iz električnega omrežja.

Na tablici s podatki je navedena vrsta plina, za katero je kuhhalna plošča tovarniško prirejena. Pred priključitvijo na dovod plina ali plinsko jeklenko preverite, da je kuhhalna plošča prirejena za izbrano vrsto plina. V nasprotnem primeru morate opraviti v nadaljevanju opisane prilagoditve. Za tekoči plin (v jeklenkah) uporabite regulatorje tlaka, ki jih predpisuje veljavni standard.

Uporabiti smete samo take cevi, podložke in tesnila, ki so skladni z vsemi veljavnimi predpisi.

Nekaterim modelom je priložen konusni priključek, ki je v določenih državah predpisani način priključitve. Na sliki 8 so prikazani različni načini priključevanja (CY – cilindrični, CO – konusni). V vsakem primeru pa mora biti cilindrični del priključka priključen na kuhhalno ploščo.

Če za priključitev plina uporabite gibljivo cev, dolžina cevi ne sme presegati 2 m.

Gibljivo cev napeljite tako, da ne more priti v stik s premičnimi deli pohištva, npr. predalom. Ne sme biti zavita ali zapognjena oziroma napeljana tako, da je izpostavljena poškodbam.

Da bi preprečili morebitno poškodbo kuhhalne plošče, pri priključevanju upoštevajte spodaj navedeno zaporedje (slika 6):

- Kot je to prikazano na skici, sestavite dele v naslednjem zaporedju:**
 - ½ moški cilindrični adaptor
 - ½ tesnilo
 - ½ ženski adaptor za plin, konusni-cilindrični ali cilindrični-cilindrični.
- Zategnite spoje s pomočjo ključa; ne pozabite pravilno namestiti cevi!**
- Priključek C namestite na cev za dovod plina; uporabite togo bakreno cev ali gibljivo cev iz nerjavečega jekla.**

POMEMBNO: Preverite, da spoji ne puščajo; uporabite milnico. Nikoli ne preverjajte tesnosti z odprtim plamenom! Prepričajte se tudi, da gibljiva cev ne more priti v stik s premičnimi deli omarice (npr. predalom) ter da je napeljana tako, da se ne more poškodovati.

Opozorilo: Če zavohate plin v bližini kuhhalne plošče, takoj zaprite dovod plina do kuhhalne plošče ter pokličite strokovnjaka. Ne poskušajte ugotoviti mesta puščanja z odprtim plamenom!

2.3. PRILAGAJANJE KUHALNE PLOŠČE ZA DRUGO VRSTO PLINA

Če želite prilagoditi ploščo za drugo vrsto plina, to storite na naslednjem način:

- Odstranite nosilne mreže in gorilnike.
- Na nosilec gorilnika namestite šesterokotni ključ (7 mm) (Slika 7).
- Odvijte šobo in jo nadomestite s šobo, primerno za vrsto plina, ki ga želite uporabljati (gl. razpredelnico za vrste plina).
- Trdno privijte šobo.
- Ponovno namestite gorilnike in nosilne mreže.

2.4. NASTAVLJANJE MINIMALNEGA PLAMENA

Prizgite gorilnik, nato pa obrnite gumb na minimalno nastavitev in ga odstranite (to storite brez težav, z majhnim pritiskom).

Z majhnim izvijačem prilagodite nastavitev vijaka, kot je to prikazano na sliki 9. Z obračanjem vijaka na desno zmanjšate pretok plina, z obračanjem vijaka na levo pa pretok plina povečate. Nastavite plamen dolžine približno 3 do 4 mm, nato pa znova namestite gumb.

Če boste uporabljali utekočinjen naftni plin LPG, morate za nastavitev minimalnega plamena priviti vijak do konca na desno.

Ko nastavite minimalni plamen za novo vrsto plina, zamenjajte tablico s podatki na vaši kuhalni plošči z ustreznimi izmed priloženih, ki ustreza vrsti plina, ki ga uporabljate.

3. NAVODILA ZA UPORABO KUHALNE PLOŠČE

Dovoljena je samo namenska uporaba kuhalne plošče, in sicer za kuhanje v gospodinjstvih. Drugačnja uporaba ni dovoljena in pomeni tveganje za uporabnika. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za poškodbe ali škodo zaradi nenamenske uporabe.

Kuhalne plošče ne smejo uporabljati otroci mlajši od 8 let ali osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki so odgovorne za njihovo varnost.

Otroke med uporabo kuhalne plošče nadzirajte in pazite, da se ne bi igrali z aparatom.

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate vročih delov!

Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če jih imate stalno pod nadzorom.

OPOZORILO: Med segrevanjem maščobe se od kuhalne plošče ne oddaljujte! Pregreta maščoba se hitro vname in lahko povzroči požar!

NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite kuhalno ploščo in nato zadušite plamen s pokrovko ali gasilno odejo.

OPOZORILO: Nevarnost požara! Kuhalne površine ne uporabljajte kot odlagalno površino!

3.1. UPORABA GORILNIKOV

Gorilnik vžgete tako, da približate plamen gorilniku, pritisnete na ustrezni gumb in ga obrnete na levo.

Če gorilnika nekaj dni niste uporabljali, počakajte nekaj sekund, kar omogoči uhajanje zraka, ki je morda prisoten v ceveh. in nato približajte plamen.

Če je vaša kuhalna plošča opremljena z elektronskim vžigom:

- Pritisnite na gumb za izbrani gorilnik in ga obrnite na simbol za vžig.
- Pritisnite na gumb sistema za proizvodnjanje isker.

Pri kuhalnih ploščah s samodejnim vžigom pa enostavno pritisnite in obrnite gumb za izbrani gorilnik na simbol za vžig. Sistem za vžig bo proizvajal iskre, dokler pritisnete na gumb.

Če plamen ne zagori v 5 sekundah, obrnite gumb na 0 in ponovite postopek.

Pri modelih, opremljenih z varovalom (ki prekine dovod plina, če plamen slučajno ugasne) gorilnike prizigate na enak način.

Pred priziganjem gorilnikov se prepričajte, da so vsi deli pravilno nameščeni.

KORISTEN NASVET

Priporočamo, da uporabljate posodo z ravnim dnom ustreznih velikosti za izbrani gorilnik.

Vrsta gorilnika	Min. posode (cm)	Maks. posode (cm)
AUX Pomožni gorilnik	≥10	≤18
SR Srednje hitri gorilnik	≥12	≤24
R Hitri gorilnik	≥16	≤26
UR Ultra hitri gorilnik	≥18	≤26
QC Gorilnik s 4 kronami	≥18	≤26

Razpredelnica A

Če uporabite manjšo posodo, zmanjšajte plamen, tako da ne sega izpod dna posode. Ne uporabljajte posod s konkavnim ali konveksnim dnom!

OPOZORILO: Če plamen slučajno ugasne, obrnite gumb v izklopljeni položaj in počakajte vsaj 1 minuto, šele nato ponovno prizgite gorilnik.

Če po večletni uporabi opazite, da se gumbi težje obračajo, je to znak, da jih je treba podmazati. **Obrnite se na najbližji pooblaščen servis.**

3.2. UPORABA ELEKTRIČNIH KUHALIŠČ

Ko prvič uporabite električno kuhališče, pustite, da se najprej 5 minut segreva, šele nato naj postavite posodo. Tako se bo zaradi vročine utrdila na vročino odporna obloga kuhališča.

Električno kuhališče vklopite tako, da obrnete gumb na ustrezno stopnjo. Osvetli se ustrezna kontrolna lučka in kuhališče se začne segrevati.

Ko zaključite s kuhanjem, obrnite gumb nazaj na »O« (Slika 10). Ne vklaplajate kuhališča, če na njem ni posode!

Zelo pomembno je, da premer dna posode ustreza velikosti izbranega kuhališča.

Največji dovoljeni premer posode je 14 cm, dno pa mora biti ravno.

Čiščenje

Za čiščenje električnih kuhališč uporabljajte mokro krpo in čistilo. Pri odstranjevanju ostankov živil si ne pomagajte z nožem ali drugimi trdimi, ostrimi predmeti.

Po čiščenju za nekaj trenutkov vklopite kuhališče, da se hitreje posuši.

Stopnja	Moč (W)	Namen
0	0	Izklopljeno
1	135 W	Počasno segrevanje
2	220 W	Kuhanje pri nizki temperaturi
3	300 W	Kuhanje pri nizki temperaturi
4	850 W	Kuhanje, pečenje, vretje
5	1150 W	Kuhanje, pečenje, vretje
6	1500 W	Kuhanje, pečenje, vretje

Primerna posoda (Slika 11)

Upoštevajte, da je pri večjih posoda površina, ki se segreva, večja! Jed se tako hitreje skuha kot v loncih, pri katerih se segreva manjša površina.

Vedno uporabite ustrezno veliko posodo za količino živila, ki ga kuhate. Ne uporabljajte premajhnih posod, da vsebina ne bi kipela, predvsem pri kuhanju v veliki količini vode. Prav tako pa ne uporabljajte prevelikih posod za majhno količino živil, ki je hitro kuhana – na površinah posode bo ostala precejšnja količina živila.

Sladice pripravljajte v ustreznih posodah in modelih. Sladkor in sokovi, ki bi kapljali oz. brizgali iz posode, bi se oprjeli površine kuhalne plošče, te pa je težko odstraniti.

Pri uporabi posebnih zaprtih posod za pečenje in ekonom loncev bodite previdni!

Med uporabo ne puščajte kuhalne plošče brez nadzora. Gorilnike in električno kuhališče vklaplajte le, če so na njih posode! Ne segrevajte praznih posod!

Prepričajte se, da je vaša posoda ustrezná:

- mora biti težka;
- mora v celoti prekriti kuhališče ali segati nekoliko čez njega, ne sme pa biti manjša;
- dno mora biti povsem ravno in se prilagati površini kuhališča.

Za kar najbolj gospodarno rabo in s tem kar najmanjšo porabo energije uporabljajte samo posodo z ravnim, gladkim dnom. Velikost posode naj se kar se da prilega premeru kuhališča, nikoli naj ne bo manjša. Dno posode naj bo vedno suho, pazite, da vsebina ne kipi iz posode. Praznih posod ne puščajte na kuhališču, kuhališče pa naj ne bo vklopljeno, če na njem ni posode.

4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred čiščenjem počakajte, da se vsi deli ohladijo. Potegnite vtičnik iz vtičnice ali odvijte varovalko, da izključite kuhhalno ploščo iz električnega omrežja.

Pri čiščenju in vzdrževalnih delih pazite, da ni otrok v bližini.

Nikoli ne uporabljajte grobih čistil ali čistilnih pripomočkov, korozivnih detergentov, belil ali kislin. Izogibajte se tudi kislin ali alkalnim snovem (limonin sok, kis) na emajliranih ali lakiranih površinah ali površinah iz nerjavečega jekla.

POZOR: za čiščenje ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro!

Emajlirane, lakirane ali kromirane površine čistite s toplo milnico in blagim detergentom. Nerjaveče jeklo čistite z namenskim čistilom.

Gorilnike čistite z milnico. Originalni sijaj jim povrnete z namensko čistilom za nerjaveče jeklo, ki se uporablja v gospodinjstvih. Po čiščenju gorilnike obrišite do suhega in znova namestite na kuhhalno ploščo.

Pomembno je, da so gorilniki pravilno sestavljeni.

STEKLOKERAMIČNA POVRŠINA

•Pazite, da živilo ne kipi iz posod, saj bi se hitro prižgalo na steklokeramično površino in bi bilo čiščenje precej težje.

•Pazite, da ne pride vroča steklokeramična površina v stik s snovmi, ki se talijo – plastika, sladkor oz. snovi, ki vsebujejo sladkor.

VZDRŽEVANJE

-Površino kuhhalne plošče namažite z nekaj kapljicami namenskega čistila.
-Trdovratne madeže odstranite z mehko krpo ali vlažno papirnato brisačko.

-Na koncu s suho papirnato brisačko zdrgnite površino do čistega.

Trdovratni madeži

-Na površino nanesite še par kapljic namenskega čistila.

-Drgnite površino s strgalom, ki ga držite pod kotom 30 stopinj, dokler ne odstranite madežev.

-Obrišite površino z mehko krpo ali suho papirnato brisačko, dokler površina ni čista.

-Če je potrebno, postopek ponovite.

Strgalo ne bo poškodovalo steklokeramične površine, če ga držite pravilno, pod kotom 30 stopinj na površino.

Pazite, da strgalo, ki ima ostro rezilo, ne pride v roke otrokom!

NEKAJ NASVETOV: Zaradi pogostega čiščenja se na steklokeramični površini nabere zaščitna plast, ki preprečuje nastanek prask in obrabo. Pred ponovno uporabo kuhhalne plošče se prepričajte, da je čista. Madeže, ki jih pušča voda, odstranite s pomočjo par kapljic belega kisa ali limone; nato površino obrišite z vpojnim papirjem in par kapljicami namenskega čistila. Steklokeramična površina ni pretirano občutljiva in se ne poškoduje, če po njej potiskate posodo z ravnim dnom, a je kljub temu bolje, če posodo pri premeščanju z enega na drugo kuhališče dvignete.

5. SERVISIRANJE

Preden se obrnete na pooblaščen servis, preverite:

- da je vtičnik pravilno v vtičnici;
- da je dovod plina brezhiben.

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

6. VARSTVO OKOLJA



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).

S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvenimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

IZJAVA O SKLADNOSTI



Izjava o skladnosti: Deli aparata, ki prihajajo v stik z živili, so izdelani skladno z določili, navedenimi v direktivi 89/106.

Aparat ustreza evropskim smernicam št. 73/23/EEC in 89/336/EEC, nadomeščenih s smernicama 2006/95/EEC in

2004/108/EEC ter kasnejšim spremembam in dopolnitvam.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržujemo si pravico do sprememb na izdelku brez predhodnega obvestila.

Razpredelnica 1

Tip/referenca	PLV6S		PLV7S	
Število gorilnikov/kuhališč	4 plinski	3 plinski + 1 E	5 plinskih	5 plinskih
Pomožni gorilnik (AUX)	-	-	-	-
Srednje hitri gorilnik (SR)	2	2	2	2
Hitri gorilnik (R)	2	1	2	2
Ultrahitri gorilnik (UR)	-	-	1	-
Gorilnik s 4 kronami (QC)	-	-	-	1
Električno kuhališče	-	1	-	-
Varnostna naprava	DA			
Vžig	DA			
Razred priključitve	3	3	3	3
Mere aparata (mm x mm)	595 x 510		1745 x 510	
Vrsta plina / Moč				
Moč (kW)	8,5	6,0	12,0	12,0
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
Priložen nadomesten komplet šob za plin LPG				
Moč (kW)	8,5	6,0	12,0	12,0
G30/G31 30/30mbar (LPG) (l/h)	618	436	873	873
Vhodna moč				
Napetost (V) / Frekvenca (Hz)	220 – 240 V / 50-60 Hz			
Električna priključna moč (W)	1	1500	1	1

Aparat je namenjen za neprofesionalno uporabo v gospodinjstvih.

1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLARE UN ELETTRODOMESTICO PUÒ ESSERE UN'OPERAZIONE COMPLICATA CHE, SE NON VIENE ESEGUITA CORRETTAMENTE, PUÒ COMPROMETTERE GRAVEMENTE LA SICUREZZA DELL'UTENTE. È PER QUESTA RAGIONE CHE L'OPERAZIONE DEV'ESSERE CONDOTTA DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO CHE TENGA PRESENTE LE NORME VIGENTI. NEL CASO IN CUI QUESTO AVVISO VENGA IGNORATO E L'INSTALLAZIONE VENGA ESEGUITA DA PERSONALE NON QUALIFICATO, IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER OGNI PROBLEMA TECNICO DEL PRODOTTO SIA IN CASO DI DANNI MATERIALI O LESIONI PERSONALI.

1.1. INSTALLAZIONE

Il piano cottura può essere installato in qualsiasi top che sia resistente ad una temperatura di 100°C e abbia uno spessore di 25-45 mm. La dimensione del vano di inserimento del piano cottura è mostrata in *Figura 2*.

Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia una parete, la distanza non dev'essere inferiore a 15 cm (*vedere Figura 4*); mentre la distanza tra la parete posteriore e il piano deve essere di almeno 5,5 cm.

La distanza tra il piano cottura e qualsiasi altro apparecchio sopra di esso (es. una cappa) non deve essere inferiore a 70 cm (*Figura 4*). Qualora sotto il piano cottura vi sia un vano accessibile bisogna predisporre un parete di divisione in materiale isolante (legno o simili) (*Figura 3*).
Importante - Il diagramma in figura 1 mostra come deve essere applicato il sigillante.

Il piano cottura è fissato grazie a morsetti di supporto agganciati alla base. Se un piano cottura da 60 cm è posizionato sopra un forno non equipaggiato con un sistema di raffreddamento a ventola si raccomanda di predisporre delle aperture che assicurino una corretta circolazione d'aria. La dimensione di queste aperture deve essere di almeno 300 cm² e posizionate come in *Figura 5*.

L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato.

ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

Queste istruzioni sono valide solo se il simbolo del paese appare sull'apparecchio. Se il simbolo non compare sull'apparecchio, è necessario fare riferimento alle istruzioni tecniche che forniranno le necessarie istruzioni concernenti la modifica del dispositivo alle condizioni di utilizzo del paese.

1.2. LOCAZIONI CONSIGLIATE

Quest'apparecchio deve essere installato in accordo con le norme vigenti e deve essere usato solo in luoghi ben ventilati. Prima di utilizzare quest'apparecchio leggere attentamente il libretto di istruzioni.

Un piano gas produce umidità e calore nell'area in cui è installato. Per questa ragione bisogna garantire una buona ventilazione sia tramite passaggio di aria naturale sia grazie all'installazione di una cappa d'aspirazione. Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio richiede una ventilazione maggiore, come l'apertura di una finestra o aumentando la velocità di ventole di raffreddamento, se possibile.

Se non vi è la possibilità di installare una cappa, un aspiratore può essere installato su una parete esterna o su una finestra affinché ci siano delle correnti d'aria nell'area.

Una ventola elettrica è in grado di assicurare un cambio d'aria completo nella cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore dovrà seguire gli standard nazionali pertinenti.

2.1. CONNESSIONE ELETTRICA

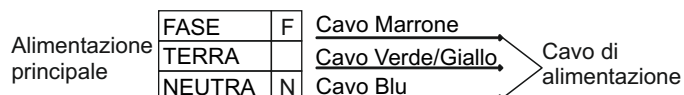
L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti. La casa costruttrice declina tutte le responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Controllare i dati sulla placca segnaletica, situata sotto l'unità, per assicurarsi che il collegamento elettrico sia corretto.

Prima della connessione, controllare l'impianto di messa a terra. Per legge, quest'apparecchio deve avere la messa a terra. Se questa operazione non viene eseguita, il produttore non sarà responsabile di eventuali danni occorsi a persone o proprietà. Se non è già applicata una spina, applicarne una appropriata come indicato sulla placca segnaletica. Il cavo di messa a terra è di color verde/giallo. La spina deve essere posizionata in modo tale che sia sempre accessibile. Qualora il piano cottura sia connesso direttamente all'alimentazione principale, bisognerà predisporre anche un salvavita. Se il cavo di alimentazione è danneggiato dovrà essere sostituito da personale qualificato in modo da prevenire qualsiasi potenziale rischio.

Il cavo di messa a terra (di color verde/giallo) deve essere più lungo di almeno 10 mm rispetto ai cavi neutro e fase. La sezione del cavo usato deve essere delle giuste dimensioni in base all'assorbimento dell'apparecchio.

Si prega di controllare la placca segnaletica per i dettagli riguardanti la potenza dell'apparecchio e assicurare che il cavo di connessione sia dei tipi H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F.



ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato

2.2. CONNESSIONE GAS

Queste istruzioni sono per personale qualificato, l'installazione dell'apparecchio deve seguire le direttive standard nazionali. **(Solo per U.K.: per legge l'installazione deve essere commissionata ad un operatore "Corgi").**

Qualsiasi operazione deve essere svolta staccando la corrente elettrica.

La placca segnaletica sotto il piano cottura mostra il tipo di gas con cui bisogna allacciare l'apparecchio. La connessione all'alimentazione gas principale deve essere approntata dopo aver controllato che sia regolata in base al tipo di gas previsto dall'apparecchio. Se non è regolata correttamente guardare le istruzioni nei paragrafi seguenti per cambiare le impostazioni gas.

Per il gas liquido GPL usare dei regolatori di pressione che siano conformi con gli standard nazionali.

Usare solo tubazioni, guarnizioni e sigillanti che siano conformi con gli standard nazionali.

Per alcuni modelli viene fornito in dotazione un raccordo conico, come attrezzatura per l'installazione, nei paesi dove è obbligatorio per legge; in *Figura 8* viene mostrato come riconoscere i diversi tipi di raccordi (CY=cilindrico, CO=conico). In qualsiasi caso la parte cilindrica del raccordo sarà connessa al piano cottura.

Quando la connessione del piano all'alimentazione gas verrà effettuata utilizzando manicotti flessibili assicurarsi che la distanza massima coperta dal tubo non superi i 2 metri.

Il tubo flessibile deve essere sistemato in modo tale che non possa entrare in contatto con parti mobile dell'unità abitativa (ad esempio un cassetto) e non passi attraverso alcuno spazio che sia suscettibile a congestionamento.

Per prevenire qualsiasi danno al piano seguire l'installazione seguendo questa sequenza (*Figura 6*):

1) Come illustrato, assemblare le parti in sequenza:

A: 1/2 Adattatore cilindrico maschio

B: 1/2 Sigillante

C: 1/2 Adattatore gas femmina conico-cilindrico o cilindrico-cilindrico

2) Stringere le giunture con la chiave inglese, ricordando di mettere le tubature in posizione.

3) Attaccare l'elemento C all'alimentazione gas usando tubi di rame o manicotti flessibili in acciaio.

IMPORTANTE: eseguire un ultimo controllo con una soluzione a base di sapone per controllare che le tubature non perdano. Non usare mai una fiamma. Inoltre assicurarsi che il manicotto flessibile non venga a contatto con una parte mobile della cucina (es. cassetto) e che non sia situato dove possa essere danneggiato.

Attenzione: se si avverte odore di gas in vicinanza dell'apparecchio spegnere l'alimentazione e chiamare il tecnico. Non cercare un'eventuale perdita con una fiamma.

2.3. ADATTARE IL PIANO COTTURA CON DIVERSI TIPI DI GAS

Per adattare il piano cottura all'uso di diversi tipi di gas, seguire le seguenti istruzioni:

- rimuovere le griglie e i bruciatori
- inserire una chiave esagonale a tubo (7 mm) dentro il supporto bruciatore (Figura 7)
- svitare l'iniettore e sostituirlo con uno compatibile con il tipo di gas che verrà utilizzato (vedere la tabella tipi di gas).
- riposizionare i bruciatori e le griglie.

2.4. REGOLARE IL MINIMO DELLA FIAMMA

Dopo aver acceso i bruciatori, girare la manopola del gas sul minimo quindi rimuovere la manopola (può essere rimossa con una leggera pressione).

Usare una piccola estermità come un cacciavite per regolare la vite come mostrato in Figura 9. Girando la vite in senso orario si riduce il flusso di gas, viceversa in senso antiorario si aumenta il flusso - Usate questi aggiustamenti per ottenere una fiamma approssimativamente di 3/4 mm di lunghezza dopodiché riposizionare la manopola. Nel caso in cui l'alimentazione sia di tipo GPL - la vite per regolare la fiamma ideale deve essere ruotata (in senso orario) verso fine corsa.

Una volta che si è impostata la nuova regolazione, sostituire la vecchia placca segnaletica sull'apparecchio con una adatta al tipo di alimentazione gas che è stata installata.

3. USO DEL PIANO - ISTRUZIONI UTENTE

Quest'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi con cui è stato pensato, qualsiasi altro utilizzo può essere considerato improprio e quindi pericoloso. Il produttore non è responsabile per qualsiasi danno o perdita dovuti ad un uso inappropriato.

Questo apparecchio non è pensato per essere usato da persone (inclusi bambini) con handicap fisici, sensoriali o capacità mentali limitate, con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro incolumità.

I bambini devono essere supervisionati per assicurare che non giochino con l'apparecchio.

ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.

I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.

ATTENZIONE: cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi.

MAI provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.

ATTENZIONE: pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.

3.1. USO DEL BRUCIATORE GAS

Per l'accensione basta premere e girare la manopola sul simbolo di accensione.

Il sistema di accensione partirà generando scintille. Quando la fiamma si è accesa, tenere premuta la manopola per 5/6 secondi dopodiché regolare la potenza.

Se non c'è corrente elettrica, accendere la fiamma con un fiammifero. Se il bruciatore non si accende entro 3 secondi girare la manopola sulla posizione 0, attendere un minuto e ripetere l'operazione.

ATTENZIONE: Prima di accendere il gas assicurarsi che i bruciatori e i rispettivi coperchi siano al loro posto.

AVVISI GENERICI:

Per risultati migliori, la dimensione delle pentole deve seguire la dimensione del bruciatore come mostrato qui a seguito. *Tabella A.*

Non utilizzare mai recipienti che fuoriescano dai bordi del piano cottura.

Tipo di bruciatore	Ø pentole Min (cm)	Ø pentole Max (cm)
A Ausiliario	≥ 10	≤ 18
SR Semi rapido	≥ 12	≤ 24
R Rapido	≥ 16	≤ 26
UR Ultra-Rapido	≥ 18	≤ 26
QC Quatro corona	≥ 18	≤ 26

Tabella A

Per contenitori più piccoli il bruciatore gas può essere regolato in modo che la fiamma non superi la base della pentola. Recipienti con una base concava o convessa non possono essere usati.

ATTENZIONE: se un bruciatore si spegne accidentalmente, riportare la monopola sulla posizione spenta e non tentare di riaccenderlo prima che sia passato 1 minuto.

Se col passare del tempo il rubinetto del gas si indurisce è necessario lubrificarlo.

Questo tipo di operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

3.2. USO DELLA PIASTRA ELETTRICA

Per la prima volta che si utilizza, lasciare la piastra a riscaldarsi per 5 minuti prima di mettere un tegame su di esso. Questo consentirà il rivestimento resistente al calore della piastra per indurire a causa di combustione.

• Girare la manopola alla posizione per la temperatura richiesta della piastra. L'indicatore luminoso della piastra calda sarà acceso e la piastra si avvia al calore.

Quando la cottura è completata, girare la manopola per la posizione "0". (Figura 10).

Non lasciare la piastra accesa senza una padella su di esso.

Il diametro e la base di pentola da usare sono critica. La base di pentola deve essere piatta, spessa, asciutta, e con un diametro sufficientemente ampio da coprire la superficie del piano.

Utilizzare un panno umido e detersivo per la pulizia delle piastre. Non rimuovere residui di cibo dalle piastre con un coltello o di qualsiasi altro disco, oggetto appuntito. Accendere il piatto caldo per qualche minuto ad asciugare dopo la pulizia. Tuttavia, essa non deve mai essere lasciata per più di qualche minuto senza un tegame in cima.

Posizione	Potenza (Watt)	Descrizione
0	0	Spento
1	135 W	Riscalda
2	220 W	Cottura alla bassa temperatura
3	300 W	Cottura alla bassa temperatura
4	850 W	Cottura, Arrostitimento, bollitura
5	1150 W	Cottura, Arrostitimento, bollitura
6	1500 W	Cottura, Arrostitimento, bollitura

Idoneità delle pentole di cucina (Figura 11)

Tieni presente che le pentole più grandi sono più grandi superfici di riscaldamento. Questo li aiuterà a cuocere il cibo più veloce di vaschette con piccole superfici di riscaldamento. Utilizzare sempre il tegame quale dimensione è proporzionata alla quantità di cibo da cucinare. Al fine di evitare spruzzi, non usare molto piccole padelle, in particolare per prodotti alimentari con eccesso di liquido. Se si usa le padelle troppo grandi per cibi cotti rapidamente, salsicce e liquidi bastone e rimangono residui allegata al tegame dopo essere stati svuotati. Chiuso padelle e vassoi di cottura o stampi sono suggeriti per cucinare i dolci. Spruzzata di zucchero e succhi di frutta da una pentola aperta può attaccare alla superficie del fornello e sarà difficile da rimuovere.

Questo è particolarmente importante per le padelle di arrostitimento o utilizzati per la cottura a pressione ad alta temperatura. Non lasciare incustoditi bruciatori senza una padella o tegame o senza coperchio.

Controlla l'idoneità di pentole da cucina con il rispetto dei seguenti criteri. Devono essere pesanti.

Essi dovrebbero coprire completamente la superficie del bruciatore; ma può essere un po' più grande, ma non minore.

Le superfici della base devono essere completamente piane e adatte bene alla cottura.

• Per la migliore utilizzazione delle piastre calde a elettrico e per ridurre al minimo il consumo di energia, solo le padelle con le basi buoni piatti dovrebbero essere usato. La dimensione della pentola dovrebbe essere al più vicino possibile al diametro della piastra, e mai più piccoli. La base della vasca deve essere asciutta e la fuoriuscita deve essere evitato. Tegami vuoti non devono essere lasciati sui piatti, e le lastre non devono essere lasciato acceso senza una padella.

4. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di pulire il piano cottura, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. Rimuovere la spina dalla presa corrente o (se connessa direttamente all'alimentazione generale) togliere la corrente dall'impianto generale.
- Non usare sostanze abrasive, detergenti corrosivi, agenti sbiancanti o acidi. Evitare ogni tipo di acido o sostanza alcalina (limone, aceto, etc.) per pulire le parti smaltate, laccate o in acciaio inox.
- È consigliabile tenere lontano dalla piastra tutte le sostanze che possono fondersi, come gli oggetti in plastica, lo zucchero o i prodotti a base di zucchero.
- **ATTENZIONE** - non usare pulitori a vapore per pulire il piano cottura. Quando bisogna pulire le parti smaltate, laccate o cromate, usare acqua calda con sapone o un detergente non corrosivo. Per l'acciaio antimacchia usare una soluzione appropriata. I bruciatori possono essere puliti con acqua e sapone. Per ripristinare la loro brillantezza originale, usare un comune prodotto di pulizia per superfici in acciaio. Dopo averli puliti, asciugarli e ricollocarli al loro posto. È importante che i bruciatori vengano riposizionati correttamente.

MANUTENZIONE DEL PIANO VETRO

- Versare alcune gocce dello speciale prodotto detergente sulla superficie della piastra.
- Strofinare eventuali macchie ostinate con un panno morbido o carta da cucina inumidita.
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- In caso di macchie ostinate:**
- Versare alcune gocce dello speciale liquido detergente sulla superficie.
- Grattare con un raschietto, tenendolo inclinato di 30° rispetto alla piastra, fino alla completa rimozione della macchia.
- Non lasciare il raschietto con lama affilata alla portata dei bambini.*
- Strofinare la superficie con un panno morbido o carta da cucina finché è pulita.
- Ripetere l'operazione se necessario.
- Un raschietto con lama affilata non danneggia la superficie se mantenuto inclinato di 30°.*

ALCUNI SUGGERIMENTI

La pulizia frequente lascia uno strato protettivo fondamentale per prevenire graffi e usura. Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di utilizzare di nuovo la piastra. Per rimuovere i segni lasciati dall'acqua, utilizzare alcune gocce di aceto o succo di limone. Quindi, fregare con carta assorbente e alcune gocce dello speciale liquido detergente. La superficie in vetro è resistente allo sfregamento dei contenitori a fondo piatto, tuttavia è sempre consigliato sollevarli per spostarli da una zona all'altra.

5. RIPRISTINO

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

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

Se il malfunzionamento non è identificabile: spegnere l'apparecchio - non manometterlo - e chiamare il Centro Assistenza.

6. RISPETTO DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è conforme alle direttive Europee 2002/96/EC sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (WEEE).

Garantendo che questo prodotto sia disposto correttamente, puoi aiutare a prevenire delle potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che possono essere causate anche da un inappropriato smaltimento di questo prodotto. Il

simbolo sul prodotto indica che non può essere considerato come un normale rifiuto domestico. Può invece essere consegnato in punti di raccolta adeguati per lo smaltimento di apparecchi elettrici o elettronici. Lo smaltimento deve essere eseguito in accordo con le regolamentazioni locali per la disposizione di questo tipo di apparecchi. Per informazioni più dettagliate circa trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare il proprio ufficio cittadino, il centro di smaltimento rifiuti locale o il negozio dove si è acquistato il prodotto.

Dichiarazione di conformità: questo apparecchio, nelle parti progettate per venire a contatto con cibi, è conforme con le regolamentazioni espresse nelle direttive EEC 89/109.



Apparecchio conforme con le direttive Europee 73/23/EEC e 89/336/EEC, sostituite da 2006/95/EC e 2004/108/EC, e emendamenti successivi.

Tabella 1

PIANI COTTURA DA INCASSO				
TIPO	PLV6S		PLV7S	
	4Gas	3Gas+1E	5Gas	5Gas
Bruciatori				
Ausiliario (AUX)	-	-	-	-
Semi rapido (SR)	2	2	2	2
Rapido (R)	2	1	2	2
Ultra-rapido (UR)	-	-	1	-
Quattro corona (QC)	-	-	-	1
Piastra elettrica	-	1	-	-
Dispositivo sicurezza fiamma	SI			
Iniziazione elettrica	SI			
Classe di installazione	3	3	3	3
Dimensione Prodotto (mmxmm)	595 x 510		745 x 510	
Tipologia di gas e potenza installata				
Gas potenza	8.5	6.0	12.0	12.0
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
kit per LPG gas disponibile				
Gas potenza	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
POTENZA ELETTRICA				
Voltaggio (V) / Frequenza (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Potenza elettrica	1	1500	1	1

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

1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

A INSTALAÇÃO DE ELECTRODOMÉSTICOS PODE SER UMA OPERAÇÃO COMPLICADA QUE, SE NÃO FOR EFECTUADA CORRECTAMENTE, PODE AFECTAR SERIAMENTE A SEGURANÇA DO CONSUMIDOR. POR ESTA RAZÃO, ESTA TAREFA DEVE SER EXECUTADA POR UMA PESSOA QUALIFICADA PROFISSIONALMENTE, QUE A FARÁ DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS TÉCNICOS EM VIGOR. SE ESTE CONSELHO FOR IGNORADO, E SE A INSTALAÇÃO FOR EXECUTADA POR UMA PESSOA NÃO QUALIFICADA, O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES POR FALHA TÉCNICA DO PRODUTO, QUE PROVOQUE OU NÃO DANOS DE PROPRIEDADE OU FERIMENTOS.

1.1 PREPARAÇÃO

A placa pode ser instalada em qualquer bancada que seja resistente até uma temperatura de 100°C e que tenha uma espessura de 25-45 mm. As dimensões da abertura para o encaixe, a ser feita na bancada, estão indicadas na *Figura 2*.

Se a placa for instalada numa bancada ficando com um armário de qualquer um dos lados, a distância entre a placa e o armário tem de ser de, pelo menos, 15 cm (vide a *Figura 4*); já a distância entre a placa e a parede traseira tem de ser de, pelo menos, 5,5 cm.

A placa deve sempre ficar a uma distância de, pelo menos, 70 cm de qualquer unidade ou aparelho instalado sobre ela (como, por exemplo, um extractor). (*Figura 4*)

Sempre que houver um espaço que seja acessível entre a placa encastrada e a cavidade por baixo dela, tem de ser instalada uma divisória feita de material isolante, como, por exemplo, madeira ou um material semelhante, entre ambas (*Figura 3*).

Importante O diagrama apresentado na figura 1 mostra a forma de aplicação do vedante.

Para poder encaixar a placa tem de instalar os grampos de fixação, inserindo-os nos orifícios existentes na base da placa.

Sempre que uma placa de 60 cm for instalada sobre um forno que não esteja equipado com um sistema de refrigeração por ventoinha, o fabricante recomenda que sejam introduzidas aberturas no móvel em que as unidades vão ser encastradas, a fim de assegurar uma circulação correcta do ar.

Estas aberturas devem ter uma área mínima de 300 cm² e devem estar localizadas nos pontos indicados na *Figura 5*.

Este aparelho nunca pode ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.

CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

Estas instruções são válidas somente se o símbolo país aparece no aparelho. Se o símbolo não aparece no aparelho, é necessário para se referir a as instruções técnicas que fornecerão as instruções necessárias sobre a modificação do aparelho para as condições de utilização do país.

1.2 LOCALIZAÇÃO ADEQUADA

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os regulamentos aplicáveis, e deve ser utilizado apenas em locais bem ventilados. Antes de utilizar este equipamento, estude cuidadosamente o livro de instruções.

Um fogão ou placa a gás produzem calor e humidade na zona em que são instalados. Por isso, deve sempre certificar-se de que a ventilação nesse local é boa, seja mantendo todas as passagens para o ar natural abertas, seja instalando um extractor com um tubo de evacuação. Se o electrodoméstico for submetido a uma utilização intensa e prolongada, poderá ser necessária uma ventilação adicional, como, por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento da velocidade da ventoinha de exaustão eléctrica, caso esteja instalada uma.

Se não puder ser instalado um extractor, deve ser instalada uma ventoinha eléctrica numa parede exterior ou numa janela, conquanto a zona disponha de aberturas para ventilação e passagem de ar.

A ventoinha eléctrica tem de estar apta a renovar completamente o ar no interior da cozinha 3 a 5 vezes por hora. O instalador deve cumprir todos os regulamentos e normas nacionais aplicáveis.

2.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verifique os dados indicados na placa de características do aparelho, afixada do lado de fora da placa, para se certificar de que tanto a alimentação de energia como a tensão de entrada são as adequadas.

Antes de proceder à ligação do aparelho, verifique o sistema de ligação à terra.

Por lei, esta placa tem de ser ligada à terra. Se este requisito não for cumprido, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos materiais ou lesões pessoais. Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha, instale uma ficha adequada para a carga indicada na placa de características. O fio de ligação à terra é o fio amarelo/verde. A ficha tem de estar sempre acessível.

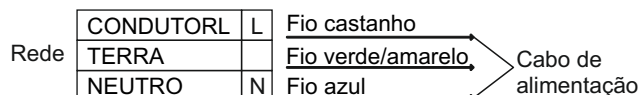
Sempre que a placa for directamente ligada à rede eléctrica, tem de ser instalada um disjuntor no circuito.

Sempre que o cabo de alimentação de energia estiver danificado deverá o mesmo ser substituído por um técnico devidamente qualificado, de modo a evitar qualquer risco potencial.

O fio de ligação à terra (verde e amarelo) deve ser pelo menos 10 mm mais comprido do que os fios condutor e neutro.

O cabo de alimentação de energia deve ter uma secção transversal adequada à potência máxima absorvida pela placa.

O fabricante recomenda que consulte a placa de características do aparelho para se informar sobre as características eléctricas do mesmo e ainda que se assegure de que o cabo de alimentação de energia seja do tipo H05RR-F, H05VV-F ou H05V2V2-F.



O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.

2.2. LIGAÇÃO À REDE DE GÁS

Estas instruções destinam-se a pessoal qualificado, a instalação do equipamento deve estar de acordo com as normas nacionais relevantes. **(Apenas para o Reino Unido: por lei, a instalação/fornecimento de gás deve ser efectuada por um instalador registado "Corgi")**

O trabalho deve ser efectuado com a alimentação eléctrica desligada.

A placa de classificação na placa indica o tipo de gás que deve ser utilizado. A ligação à alimentação de gás ou à botija de gás deve ser executada depois de ter verificado que é adequada para o tipo de gás que vai ser fornecido. Se não estiver regulado correctamente, consulte as instruções dos parágrafos seguintes para alterar a configuração do gás.

Para gás líquido (botija de gás), utilize reguladores de pressão que estejam em conformidade com as normas nacionais relevantes.

Utilize apenas tubos, anilhas e juntas que estejam em conformidade com as normas nacionais relevantes.

Nalguns modelos, é fornecida uma peça de ligação cónica para colocar na instalação em países onde este tipo de ligação é obrigatório; na figura 8 está indicado como reconhecer os diferentes tipos de ligação (CY = cilíndrica, CO = cónica). Em todos os casos, a peça cilíndrica da ligação tem de ser ligada à placa.

Quando liga a placa à alimentação de gás com manguueiras flexíveis, assegure que a distância máxima coberta pela manguueira não ultrapassa os 2 metros.

O tubo flexível deve ser montado de forma a não estar em contacto com uma parte móvel da unidade (por exemplo, uma gaveta), e não passar por espaços que possam ficar bloqueados.

Para evitar danos potenciais na placa, execute a instalação seguindo esta sequência (*figura 6*):

1) Tal como é ilustrado, monte as peças pela sequência:

A: Adaptador cilíndrico macho 1/2,

B: Junta 1/2,

C: Adaptador cónico-cilíndrico fêmea de gás 1/2 ou cilíndrico-cilíndrico

2) Aperte as justas com as chaves, recordando que deve colocar os tubos em posição.

3) Ligue o encaixe C na alimentação de gás utilizando um tubo rígido de cobre ou um tubo de aço flexível.

IMPORTANTE: faça uma verificação final de fugas nas ligações dos tubos utilizando uma saponária. Nunca utilize uma chama. Igualmente, certifique-se que o tubo flexível não está em contacto com uma peça móvel do armário (por exemplo, gaveta) e que não está situado onde possa ser danificado.

Aviso: Se cheirar a gás perto deste equipamento, desligue a alimentação de gás do equipamento e contacte directamente o técnico. Não procure a fuga com uma chama viva.

2.3. ADAPTAÇÃO DA PLACA A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Para adaptar a placa aos diferentes tipos de gás deverá executar as operações que passamos a descrever em seguida:

- remova as grelhas e os queimadores
- insira uma chave hexagonal (7 mm) no suporte do queimador (Figura 7)
- Desenrosque o injector e substitua-o por um que seja adequado ao tipo de gás que vai ser utilizado (consulte a tabela dos tipos de gás.)
- Coloque de novo os queimadores e grelhas.

2.4. REGULAÇÃO DA ALTURA MÍNIMA DA CHAMA

Depois de acender os queimadores, rode o botão de comando para a posição correspondente ao mínimo e remova o botão da placa (basta aplicar uma pressão ligeira).

Servindo-se de uma chave de fendas pequena, pode ajustar a posição do parafuso da forma indicada na Figura 9.

Se rodar o parafuso para a direita está a reduzir o fluxo de gás, e se o rodar para a esquerda está a aumentá-lo. Ajuste o parafuso desta forma até obter uma chama com uma altura aproximada de 3 a 4 mm e, em seguida, volte a montar o botão de comando.

Sempre que o gás disponível for o gás GPL (gás de garrafa), o parafuso de regulação da chama piloto tem de ser rodado (para a direita) até prender.

Depois de ter regulado a placa para o tipo de gás que vai ser utilizado, substitua a placa de características antiga, com os dados relativos ao gás para que a placa estava preparada, pela placa adequada ao tipo de gás para que a placa foi regulada (esta placa é fornecida com a placa).

3. UTILIZAÇÃO DA PLACA INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Esta placa só pode ser utilizada para o fim para que foi concebida, ou seja, para uma utilização doméstica, sendo qualquer outra utilização considerada imprópria e, por conseguinte, perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos decorrentes de uma utilização imprópria da placa.

Este electrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, a menos que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob a supervisão dessa pessoa.

As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.

Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.

AVISO: Nunca deixe a placa sem vigilância sempre que a utilizar para confeccionar alimentos com gorduras, caso contrário corre o risco de incêndio.

NUNCA utilize água para extinguir um incêndio; desligue o aparelho e, em seguida, abafe a chama com uma tampa ou uma manta anti-fogo.

AVISO: Perigo de incêndio: nunca utilize as superfícies de cozedura para arrumar objectos.

3.1. COMO UTILIZAR O QUEIMADOR DE GÁS

Para ligar os queimadores, aproxime um fósforo aceso do queimador, empurre o botão de comando para dentro e rode-o para a esquerda.

Se os queimadores não tiverem sido utilizados durante alguns dias, espere alguns segundos antes de acender o queimador, para permitir a evacuação de ar que se tenha acumulado nos canos.

Se a sua placa dispuser de um isqueiro electrónico, proceda da seguinte forma:

empurre o botão de comando para dentro e rode-o para a esquerda, para a posição com o símbolo do isqueiro.

ligue o queimador, premindo o botão com o símbolo da faísca.

Se a sua placa estiver equipada com ignição electrónica só tem de empurrar o botão de comando para dentro e de o rodar até ao símbolo de ignição

O sistema de ignição (isqueiro) continuará a gerar faíscas enquanto o botão de comando estiver a ser premido.

Se o queimador não se acender em 5 segundos, rode o botão de comando para a posição 0 e repita a operação.

No caso dos modelos com torneira de segurança (que corta a alimentação de gás no caso de a chama se apagar acidentalmente), os queimadores são acesos da forma descrita acima, sendo que, no entanto, deve manter o botão de comando premido durante cerca de 5 a 6 segundos depois de o queimador estar aceso.

ATENÇÃO:

Antes de ligar a placa a gás, deverá certificar-se de que os queimadores e os espalhadores estão correctamente instalados.

CONSELHOS GERAIS

Para assegurar os melhores resultados possíveis, deverá ter o cuidado de ajustar o tamanho dos recipientes de fundo plano ao tamanho dos queimadores de gás, conforme pode ver na tabela abaixo. Tabela A.

NUNCA USAR RECIPIENTES que sai a partir das bordas da placa.

Tipo di queimador	Ø recipiente Min (cm)	Ø recipiente Max (cm)
AUX Auxiliar	≥ 10	≤ 18
SR Semi-rápido	≥ 12	≤ 24
R Rápido	≥ 16	≤ 26
UR UltraRápido	≥ 18	≤ 26
QC 4 coroa	≥ 18	≤ 26

Tabela A

Sempre que utilizar recipientes pequenos, regule o queimador de modo a que a chama não saia pelos lados do recipiente. Nunca utilize recipientes com um fundo concave ou convexo.

AVISO: Se um queimador se apagar acidentalmente, rode o botão para a posição de desligado e espere pelo menos 1 minuto antes de o voltar a tentar ligar.

Se, com o passar do tempo, as torneiras do gás ficarem perras é necessário lubrificá-las.

Trata-se de uma operação que só deve ser levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.

3.2. UTILIZAÇÃO DA PLACA ELÉCTRICA

Gire o botão até à posição desejada para ter placa quente e o calor desejado. A lâmpada do Indicador da placa quente acende e a mesma começa a aquecer-se.

Gire o botão para posição "0" depois da cozedura. (Figura 10). Não deixe a placa quente ligada quando não há uma panela sobre a mesma. A base e o diâmetro da panela usada têm grande importância. O diâmetro máximo da base da panela é de 14 cm e deve ser rasa. Aqueça a placa durante 5 minutos sem colocar nenhuma panela sobre a mesma, quando usada pela primeira vez. Esta faz com que o revestimento da placa, que é resistente ao calor, se endureça graças ao fogo.

Use detergente e um pano molhado para limpar as placas quentes. Não tente eliminar os restos de comida com uma faca ou outros objectos duros e afiados.

Deixe a placa quente ligada por uns minutos para que esta fique seca depois da limpeza. Não a deixe ligada vários minutos caso não tenha uma panela sobre a mesma.

Posição	Potência (Watt)	Definição
0	0	Desligada
1	135 W	Aquecimento
2	220 W	Cozer a baixa temperatura
3	300 W	Cozer a baixa temperatura
4	850 W	Cozer, Assar, Ferver
5	1150 W	Cozer, Assar, Ferver
6	1500 W	Cozer, Assar, Ferver

Adequabilidade das panelas da cozedura: (Figura 11)

Não se esqueça que maiores panelas têm maiores superfícies de cozedura. Panelas grandes fazem com que o prato seja cozido mais rapidamente em comparação com panelas pequenas.

Use panelas apropriadas para a quantidade do prato que deseja cozinhar. Para prevenir salpicos, não use panelas muito pequenas, sobretudo quando coze pratos com mais molho. Os molhos da comida ficam colados à panela, e ficam restos na mesma quando o prato é deitado para outro recipiente caso use uma grande panela para os pratos que são cozidos rapidamente. Aconselha-se a utilização de panelas cobertas, tabuleiros de fogão e formas de bolos para cozer sobremesas. Molhos e açúcar que salpicam de uma panela aberta podem ficar colados à superfície da cozedura e a remoção destes pode ser difícil.

Isto é importante sobretudo para panelas que são usadas para assar a temperaturas altas e cozer sob pressão.

Não deixe a zona de cozedura abandonada quando não há uma panela ou uma panela vazia sobre o mesmo.

Verifique as superfícies das panelas tendo em conta os seguintes pontos: Devem ser pesadas.

Devem cobrir totalmente a superfície da zona de cozedura (podem ser um pouco maiores mas não devem ser de nenhum modo menores).

As superfícies da base devem ser totalmente rasas e colocadas devidamente na superfície da cozedura.

• Usam-se as panelas com superfícies rasas para reduzir o consumo de energia e para utilizar as placas eléctricas da melhor forma. O tamanho da panela deve ser tão próximo quanto possível ao diâmetro da placa, não deve ser menor de nenhum modo. A base da panela deve estar seca e os salpicos do prato devem ser impedidos. Panelas vazias não devem ser deixadas sobre a placa e a mesma não deve ser deixada ligada quando não há uma panela sobre ela.

4. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar a placa, certifique-se de que ela já está fria. Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada de rede ou, no caso de a placa estar directamente ligada à rede, corte a alimentação de energia à placa. Nunca utilize abrasivos, detergentes corrosivos, produtos de branqueamento ou ácidos. Evite quaisquer produtos ácidos ou alcalinos (limão, sumo, vinagre, etc.) nas zonas esmaltadas, envernizadas ou de aço inoxidável.

“AVISO - não utilize máquinas de vapor para limpar as placas”.

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

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

É importante que os queimadores sejam colocados correctamente.

A superfície de vidro

- Evite o derrame de combustíveis, pois qualquer coisa inflamável que caia na superfície da placa vai queimar rapidamente e irá tornar a limpeza mais difícil.

- É aconselhável manter longe da placa todas as substâncias que possam derreter, tais como artigos plásticos, açúcar ou produtos à base de açúcar.

MANUTENÇÃO:

- Coloque algumas gotas do produto próprio de limpeza na superfície da placa.

- Esfregue as manchas mais difíceis com um pano macio ou um pedaço de papel de cozinha húmido.

- Limpe com um pano macio ou uma toalha de papel seco até que a superfície esteja limpa.

Se ainda subsistirem algumas manchas mais difíceis:

- Coloque algumas gotas do líquido próprio de limpeza na superfície da placa.

- Raspe com uma espátula, segurando-a num ângulo de 30 ° em relação à placa, até que as manchas desapareçam.

- Limpe com um pano macio ou toalha de papel seco até que a superfície esteja limpa.

- Repetir a operação se necessário.

Algumas dicas:

A limpeza frequente deixa uma camada protetora que é essencial para evitar riscos e desgaste. Certifique-se de que a superfície está limpa antes de usar a placa de novo. Para remover marcas deixadas pela água, use algumas gotas de vinagre branco ou suco de limão. Em seguida, seque com papel absorvente e algumas gotas de líquido de limpeza próprio para placas vitrocerâmicas. A superfície de vidro cerâmico resiste ao arrastamento de painéis com fundo liso, no entanto, é sempre melhor levantá-las para as mover de uma zona para outra.

5. ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

Se não conseguir detectar o problema:

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

6. PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este electrodoméstico está marcado em conformidade com o disposto na directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação incorrecta deste

produto.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser eliminado com os resíduos domésticos. De facto, ele tem de ser entregue nos pontos de recolha apropriados, para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

A eliminação deste produto tem de ser efectuada em conformidade com a legislação local sobre eliminação de resíduos.

Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com as entidades responsáveis do seu município, com o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou com o estabelecimento em que este produto foi adquirido.

Declaração de conformidade: Este equipamento, nas zonas destinadas a estar em contacto com alimentos, está em conformidade com os regulamentos constantes nas directivas EEC 89/109.



O equipamento cumpre as Directivas Europeias 73/23/CEE e 89/336/CEE, substituídas por 2006/95/CE e 2004/108/CE, e emendas posteriores.

O fabricante não será responsável por qualquer imprecisão resultante da impressão ou erros de transcrição contidos desta documentação. Reservamos o direito de efectuar modificações aos produtos de acordo com o necessário, incluindo os direitos de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com segurança ou função.

PLACA DE COZEDURA				
Tipo /referência	PLV6S		PLV7S	
Queimador	4Gas	3Gas+1E	5Gas	5Gas
Auxiliar (AUX)	-	-	-	-
Semi rápido (SR)	2	2	2	2
Rápido R	2	1	2	2
Ultra rápido (UR)	-	-	1	-
4 coroa (QC)	-	-	-	1
Placa eléctrica	-	1	-	-
Torneira de segurança	SIM			
Ignição electrónica	SIM			
Classe de instalação	3	3	3	3
Dimensão do Produto (mmxmm)	595 x 510		745 x 510	
Tipo de gás instalado / potência				
Gás potência (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
Alternativa do injetor kit de gás GLP disponível na embalagem				
Gás potência (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
Potência nominal				
Tensão (V) / Frequência (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Energia Eléctrica (W)	1	1500	1	1

Tabela 1

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

1. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

INSTALAREA UNUI APARAT ELECTROCASNIC REPREZINTĂ O OPERAȚIUNE COMPLICATĂ CARE, DACĂ NU ESTE CORECT REALIZATĂ, POATE AVEA CONSECINȚE NEPLĂCUTE ASUPRA SIGURANȚEI UTILIZATORULUI. 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 DEFECTUȘI.

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 incorporată 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 peretele 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*.

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

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.

Aceste instrucțiuni sunt valabile numai pentru țara al cărui simbol este marcat pe aparat. Dacă simbolul nu apare pe aparat, trebuie să consultați instrucțiunile tehnice care vă oferă informațiile necesare cu privire la modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare din țara respectivă.

1.2. AMPLASARE

Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie amplasat în locații în care este asigurată o bună ventilație. Înainte de a utiliza acest aparat, vă recomandăm să citiți cu atenție manualul de utilizare.

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 intensiva 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 mm 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.

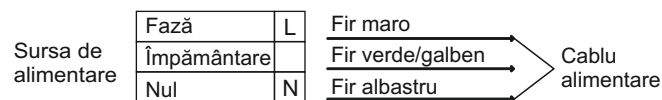
În conformitate cu legea, aparatul trebuie conectat la o priză prevăzută cu împământare. În cazul în care această recomandare nu este respectată, producătorul își declină orice responsabilitate pentru eventualele pagube sau avarii care se produc. În situația în care cablul de alimentare nu este prevăzut 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 H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.



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

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 regulatoarele 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 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).
- Pune din nou arzătoare și suporturile.

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 flăcărie 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

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.

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 lăsați nesupravegheate recipientele în care preparați alimente cu ulei sau grăsime, 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.

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:

NU UTILIZAȚI RECIPIENTE al căror diametru depășește marginile plitei.

Tip arzător	Ø tigare/cratită min (cm)	Ø tigare/cratită max (cm)
AUX Arzător auxiliar	≥ 10	≤ 18
SR Arzător semi rapid	≥ 12	≤ 24
R Arzător rapid	≥ 16	≤ 26
UR UltraRapid	≥ 18	≤ 26
QC 4 inele	≥ 18	≤ 26

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.**

3.2. UTILIZAREA PLĂCILOR ELECTRICE

Pentru a obține temperatura dorită a plăcii calde întoarceți butonul la poziția arătată, indicatorul cu lumina a plăcii calde se va aprinde și placa caldă va începe să se încălzească.

Atunci când ați terminat de gătit, întoarceți butonul în poziția "O" (Figura 10). Nu lasați placa caldă aprinsă atunci când există o cratită pe ea. Diametrul și baza cratitii pe care o utilizați sunt critice. Diametrul maxim a bazei cratitii este 14 cm și baza trebuie să fie complet dreaptă.

Atunci când gătiți pentru prima dată lasați placa caldă să se încălzească pentru 5 minute înainte de a pune o cratită pe ea. În acest fel stratul rezistent la căldura al plăcii se va întări datorită arderii.

Utilizați o cârpa umedă și detergent pentru a curăța placa caldă. Nu îndepărtați rămășițele de mâncare de pe placa caldă cu un cuțit sau alte obiecte dure și ascuțite. Deschideți placa caldă pentru câteva secunde pentru a o usca după curățare. Dar nu o lasați niciodată deschisă atunci când se afla o cratită pe ea mai mult decât câteva secunde.

Poziție	Putere(Watt)	Descriere
0	0	Închisă
1	135 W	Încălzire
2	220 W	Gătire la temperatura scăzută
3	300 W	Gătire la temperatura scăzută
4	850 W	Gătire, prajire, fierbere
5	1150 W	Gătire, prajire, fierbere
6	1500 W	Gătire, prajire, fierbere

Adecvarea Cratitelor de Gătit (Figura 11)

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

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

Întotdeauna utilizați cratiti cu mărimea proporțională cu cantitatea de mâncare pe care o gătiți. Pentru a preveni darea în foc a mâncării nu utilizați cratiti mici, în special atunci când gătiți o mâncare care conține lichid excesiv. Dacă utilizați cratiti foarte mari pentru produse care să gătesc repede, de exemplu carnați și lichide, acestea se vor lipi și rămășițele vor ramane pe fundul cratitei după ce o veți goli. Pentru gătirea dulciurilor va recomandăm cratiti cu capac, tavi pentru coacere sau forme speciale. Zahărul care poate curge și fructele dintr-o cratita deschisă 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 gătire cu presiune la temperaturi înalte.

Nu lasați aragazul deschis fără o cratita pe el sau cu o cratita goală. Controlați adecvarea cratitilor în respectul criteriilor de mai jos: Ele trebuie să fie grele.

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

Suprafața bazei trebuie să fie complet dreaptă și să stea foarte bine pe suprafața de gătit.

• Pentru cea mai bună utilizare a plăcilor calde electrice și pentru a minimiza consumul de energie, utilizați numai cratiti cu baze drepte. Mărimea cratitei trebuie să fie cât mai apropiată de cea a diametrului plăcii, dar în nici un caz mai mici. Baza cratitei trebuie să fie uscată; nu lasați mâncarea să dea în foc. Cratitele goale nu trebuie lăsate pe foc, și plăcile nu trebuie lăsate aprinse atunci când nu există o cratita pe ele.

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 inoxului.

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

Este foarte important ca arzătoarele să fie așezate corect.

PLITA VITROCERAMICĂ

• *Evitați stropirea suprafeței plitei, deoarece eventualele reziduuri alimentare care sar pe suprafața plitei se ard rapid și sunt greu de curățat.*

• *Vă recomandăm să nu utilizați pe plită substanțe care se topesc, cum ar fi obiecte din plastic, zahăr sau produse care conțin zahăr.*

ÎNTREȚINERE

-Turnați câteva picături din produsul de curățare special pe suprafața plitei.

-Frecățați petele persistente cu un material textil moale sau cu un șervet de bucătărie din hârtie, impregnat cu apă.

-Ștergeți cu un material textil sau cu un șervet de bucătărie din hârtie, până când suprafața devine curată.

În cazul petelor persistente:

-Turnați câteva picături din crema de curățare specială pe suprafața plitei.

-Curățați cu o spatulă, menținând spatula înclinată la un unghi de 30° față de suprafața plitei.

-Ștergeți cu un material textil sau cu un șervet de bucătărie din hârtie, până când suprafața devine curată.

-Repetati operațiunea dacă este necesar.

Spatula prevăzută cu lamă nu va deteriora suprafața plitei, cu condiția să fie menținută înclinată la un unghi de 30° față de suprafața plitei.

Nu lăsați spatula prevăzută cu lamă la îndemâna copiilor.

CÂTEVA RECOMANDĂRI : Prin curățarea frecventă a plitei se va crea un strat de protecție care va avea rolul de a proteja suprafața plitei împotriva zgârieturilor și deteriorărilor. Verificați ca suprafața plitei să fie curată, înainte de a utiliza din nou plita. Pentru îndepărtarea petelor lăsate de apă, utilizați câteva picături de oțet alb sau de zeamă de lămâie. Ștergeți apoi cu hârtie absorbantă și câteva picături de soluție specială de curățare. Pentru a evita zgărierea suprafeței plitei, se recomandă ridicarea recipientelor atunci când doriți să le deplasați de pe o zonă în alta și nu tragerea lor pe suprafața plitei

5. SERVICE

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

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

În cazul în care defecțiunea nu poate fi detectată:

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

6. PROTECȚIA MEDIULUI



Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubritate sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează de echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

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



Aparatul este în conformitate cu Directivele Europene 73/23/CEE și 89/336/CEE, înlocuite de 2006/95/CE și 2004/108/CE, precum și cu amendamentele ulterioare.

Importator: **CANDY HOOVER ROMANIA SRL**

Calea Victoriei, 155, bl.D1, sc.7, et.4, sector 1, Bucuresti

Tel/Fax: 021 318 32 97; 021 318 32 98

Tabelul 1

PLITE INCORPORABILE				
Tip/Referință	PLV6S		PLV7S	
Tipuri de arzătoare	4 pe gaz	3 pe gaz-1 electric	5 pe gaz	5 pe gaz
Arzător auxiliar (AUX)	-	-	-	-
Arzător semirapid (SR)	2	2	2	2
Arzător rapid (R)	2	1	2	2
Arzător ultrarapid (UR)	-	-	1	-
Arzător cu coroană cvadruplă (QC)	-	-	-	1
Plită electrică	-	1	-	-
Dispozitiv detectare eroare flacăra	DA			
Aprindere	DA			
Clasa de instalare	3	3	3	3
Dimensiuni produs (mm x mm)	595 x 510		745 x 510	
Tip de gaz instalat/putere				
Putere gaz (kW)	8,5	6	12	12
G20 20mbar (N.G) (l/h)	810	572	1143	1143
Kit injectoare pentru trecere pe GPL				
Putere gaz (kW)	8,5	6	12	12
G30/G31 30/30 mbar	618	436	873	873
Putere intrare				
Voltaj (V)/ Frecvență (Hz)	220-240 V/ 50-60 Hz			
Putere electrică (W)	1	1500	1	1

Acest produs este destinat pentru uz casnic.

1. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA

INSTALACJA URZĄDZENIA AGD JEST OPERACJĄ SKOMPLIKOWANĄ, KTÓRA, JEŻELI NIE JEST WYKONANA PRAWIDŁOWO, MOŻE W POWAŻNYM STOPNIU ZAGROZIĆ BEZPIECZEŃSTWU UŻYTKOWNIKA. Z TEGO POWODU INSTALACJA MUSI BYĆ WYKONANA PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL Z UWZGLĘDNIENIEM OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW. W RAZIE NIE PRZESTRZEGANIA NINIEJSZEJ INFORMACJI ORAZ INSTALACJI URZĄDZENIA PRZEZ OSOBY NIE POSIADAJĄCE WYMAGANYCH KWALIFIKACJI PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK PROBLEMY TECHNICZNE ZWIĄZANE Z URZĄDZENIEM LUB ZAISTNIAŁE SZKODY PRZECIWKO MIENIU LUB OSOBOM.

1.1 INSTALACJA

Płytę można instalować w blacie odpornym na temperaturę minimum 100°C i grubości 25-45mm. Wymiary otworu pokazane są na Rys.2. Jeżeli po bokach płyty występuje pionowa ścianka to minimalna odległość od płyty wynosi 15cm (patrz Rys.4), minimalna odległość od ściany tylnej to 5,5cm.

Minimalna odległość między płytą a znajdującym się nad nią okapem lub innym urządzeniem to 70cm (patrz Rys.4). Jeżeli pod płytą występuje dostępna przestrzeń to należy oddzielić ją przegrodą z materiałów izolujących (drewno itp.) (Rys.3). Rys.1 pokazuje sposób ułożenia uszczelki pod płytą.

Płyta zamocowana jest za pomocą zaczepów mocujących.

UWAGA: jeżeli pod płytą o szerokości 60cm zainstalowany jest piekarnik nie posiadający wymuszonego wentylatorem chłodzenia niezbędne jest wykonanie w meblach zabudowy otworów o powierzchni minimum 300cm² rozmieszczonych w sposób pokazany na Rys.5. Zapewniających odpowiedni obieg powietrza i chłodzenia. Płyta nie jest przystosowana do sterowania zegarem zewnętrznym lub jakimkolwiek oddzielnym systemem sterowania.

UWAGA: w celu uniknięcia samoczynnego włączenia się płyty nie może ona być zasilana poprzez zewnętrzny wyłącznik (np. czasowy) lub z sieci w której następują cykliczne wyłączenia i włączenia zasilania.

Niniejsza instrukcja jest obowiązuje w przypadku urządzeń z wyszczególnionym na płycie symbolem danego kraju, w przeciwnym razie należy zażądać instrukcji uwzględniającej lokalne wymagania prawne.

1.2. ZALECANE LOKALIZACJE

Urządzenie należy instalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i jedynie w miejscach o dobrej wentylacji. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi przed przystąpieniem do użytkowania. Płyta gazowa wydziela ciepło i parę wodną podczas gotowania więc należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza tak naturalny jak wymuszony poprzez instalację okapu wyciągowego. Długotrwałe gotowanie może wymagać dodatkowej wentylacji jak otworzenie okna lub zwiększenie prędkości wentylatora okapu jeżeli to możliwe.

Jeżeli montaż okapu nie jest możliwy zaleca się zastosowanie wentylatora w ścianie zewnętrznej lub w oknie tak aby zapewnić wentylację. Wentylacja elektryczna może zapewnić 3-5 krotną wymianę powietrza w kuchni na godzinę; instalator musi kierować się lokalnymi przepisami w tym zakresie.

2. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie musi być zgodne z lokalnymi przepisami. Producent uchyła się od jakiegokolwiek odpowiedzialności w razie ich nie przestrzegania.

Należy sprawdzić czy wartości znamionowe podane na tabliczce urządzenia umożliwiają poprawne podłączenie elektryczne do instalacji. Przed przystąpieniem do podłączenia należy sprawdzić skuteczność uziemienia w instalacji. Urządzenie, zgodnie z prawem, musi być uziemione, w przeciwnym razie producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na mieniu lub obrażenia osób. Jeżeli przewód nie posiada wtyczki to można ją na nim zainstalować zgodnie z informacją w opisie. Żyłka uziemienia jest koloru zielono-żółtego. Wtyczka i gniazdo muszą być umieszczone tak aby były zawsze dostępne. Jeżeli płyta podłączona jest bezpośrednio do instalacji to musi być chroniona bezpiecznikiem. W razie uszkodzenia przewodu zasilania musi on być wymieniony przez wykwalifikowany personel tak aby uniknąć wszelkiego ryzyka.

Żyłka uziemienia powinna być dłuższa o minimum 10mm od żyły fazy i zera. Przekroje powinny być dopasowane do mocy urządzenia. Proszę sprawdzić na tabliczce znamionowej moc urządzenia i upewnić się czy przewód przyłączeniowy jest typu H05RR-F, H05W-F lub H05V2V2-F.



UWAGA: w razie uszkodzenia powierzchni płyty należy wyłączyć urządzenie gdyż grozi to porażeniem elektrycznym.

Płyta nie jest przystosowana do sterowania zegarem zewnętrznym lub jakimkolwiek oddzielnym systemem sterowania.

2.2. PODŁĄCZENIE GAZOWE

Instrukcja przeznaczona jest wyłącznie dla personelu z uprawnieniami gazowymi (w Wielkiej Brytanii instalację należy zlecić technikowi z uprawnieniami „Corgi”).

Wszelkie czynności należy przeprowadzać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Na tabliczce znamionowej podany jest rodzaj gazu do którego przystosowana jest płyta. Przed podłączeniem zasilania gazowego do płyty należy sprawdzić czy rodzaj gazu jest właściwy. Jeżeli nie to proszę zapoznać się z rozdziałem dotyczącym przystosowania do innego rodzaju gazu.

W przypadku zastosowania gazu płynnego GPL należy zastosować dławik zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy stosować wyłącznie przewody i uszczelki zgodne z obowiązującymi przepisami.

W wyposażeniu części modeli dostarczany jest łącznik stożkowy gdyż takiego wymagają przepisy niektórych krajów. Na rysunku 8 pokazane są różnice między łącznikiem stożkowym (CONICAL) oraz cylindrycznym (CYLINDRICAL). W każdym wariantcie część cylindryczna łącznika musi być podłączona do płyty.

Jeżeli płyta podłączona jest do instalacji gazowej za pomocą przewodów giętkich to ich długość nie może przekraczać 2m; nie mogą być one narażone na uszkodzenia przez elementy ruchome (np. przez otwieraną szufladę), przycięcia ani załamania.

W celu uniknięcia uszkodzenia płyty należy przestrzegać następującej kolejności (Rys.6):

1) złożyć części w kolejności:

A: ½ króciec cylindryczny

B: ½ uszczelka

C: ½ łącznik stożkowo-cylindryczny lub cylindryczny

2) dokręcić kluczem ustawiając we właściwym położeniu

3) do części C doprowadzić zasilanie gazowe przewodami miedzianymi lub giętkimi stalowymi.

WAŻNE: należy sprawdzić szczelność podłączenia za pomocą piany mydlanej. W żadnym razie nie używać płomienia. Ponadto sprawdzić czy przewód giętki nie jest narażony na uszkodzenia przez elementy ruchome (np. przez otwieraną szufladę), przycięcia ani załamania.

UWAGA: w razie stwierdzenia zapachu gazu w pobliżu płyty należy ją wyłączyć i wezwać technika. W żadnym razie nie szukać ewentualnej nieszczelności za pomocą płomienia.

2.3. PRZYSTOSOWANIE DO INNYCH RODZAJÓW GAZU

W celu przystosowania płyty do innego rodzaju gazu należy:

- zdjąć ruszt i palniki
- włożyć klucz sześciokątny rurkowy 7mm do wnętrza obudowy palnika (Rys.7)
- wykręcić dyszę i zastąpić ją właściwą dla danego rodzaju gazu (patrz tabelka rodzajów gazu)
- założyć palniki i ruszt

2.4. REGULACJA MINIMUM PŁOMIENIA

Po zapaleniu palnika obrócić pokrętko do pozycji minimum a następnie zdjąć je (lekkو poważając).

Małym śrubokrętem ustawić płomień za pomocą śruby regulującej (Rys.9). Obracanie śruby w prawo zmniejsza płomień, w lewo zwiększa. Należy uzyskać płomień o długości około 3-4mm po czym założyć pokrętko. Dla gazu GPL należy dokręcić śrubę regulacyjną do oporu w prawo.

Po przestawieniu płyty na inny rodzaj gazu należy wymienić tabliczkę znamionową płyty na nową zawierającą aktualne dane odnośnie rodzaju gazu.

3. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Płyta może być użytkowana wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem do gotowania potraw w warunkach gospodarstwa domowego, jakiegokolwiek inne użytkowanie uznawane jest za niewłaściwe i może być niebezpieczne. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, nie posiadające niezbędnego doświadczenia i wiedzy, chyba że pozostają one pod nadzorem lub zostały uprzednio przeszkolone w zakresie użytkowania płyty przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

UWAGA: płyta oraz dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Proszę uważać i nie dotykać części gorących. Dzieci do lat ośmiu nie powinny zbliżać się do płyty chyba że pozostają pod ciągłym nadzorem.

UWAGA: podgrzewanie na płycie bez nadzoru olejów i tłuszczów może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie należy gasić palącego się tłuszczu wodą! Należy wyłączyć płytę a następnie zakryć płomień na przykład pokrywką lub niepalnym materiałem.

UWAGA: niebezpieczeństwo pożaru, nie pozostawiać przedmiotów na płycie.

3.1. UŻYTKOWANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Zapalenie palnika odbywa się poprzez wciśnięcie pokrętkła i obrócenie w pozycję zapalania. System znacznie generować iskrę, po zapaleniu płomienia należy przytrzymać wciśnięte pokrętko przez 5-6 sekund po czym ustawić wielkość płomienia.

W razie braku zasilania elektrycznego można zapalić palnik za pomocą zapalki. Jeżeli palnik nie zapala się przez 3 sekundy proszę go wyłączyć, odczekać około minuty i powtórzyć operację.

UWAGA: przed zapaleniem gazu proszę upewnić się czy palniki i ich pokrywki są na swoim miejscu.

UWAGI OGÓLNE:

Najlepsze wyniki osiąga się przy wielkości naczyń dopasowanej do mocy palników. Patrz tabelka.

Table A

Palnik	Średnica garnka minimalna cm	Średnica garnka maksymalna cm
A Pomocniczy	10	18
SR Średnio szybki	12	24
R Szybki	16	26
UR Ultraszybki QC z poczworną koroną	18	26

Nie należy nigdy stosować garnków które wychodzą poza powierzchnię płyty.

Dla garnków mniejszych należy ustawić taki płomień aby nie wychodził on poza dno garnka. Garnki z dnem wklęsłym lub wypukłym nie mogą być stosowane.

UWAGA: jeżeli palnik został przypadkowo zgaszony należy obrócić pokrętko do pozycji zero i odczekać około minuty przed jego powtórny zapaleniem.

Jeżeli z czasem pokrętkła zaczynają się ciężiej obracać to należy je naoilwić.

Czynność tę należy zlecić technikowi z uprawnieniami gazowymi.

3.2. UŻYTKOWANIE PÓL ELEKTRYCZNYCH

Przed pierwszym użyciem należy włączyć pole na około 5 minut bez stawiania na nim naczyń aby powłoka termiczna pola osiągnęła odpowiednią twardość.

Obrócić pokrętko do pozycji wymaganej temperatury. Wskaźnik temperatury pola zaświecie się i pole się włączy.

Po zakończeniu gotowania obrócić pokrętko do pozycji 0 (Rys.10).

Nie należy pozostawiać włączonego pola bez umieszczonego na nim naczynia.

Średnica i kształt dna naczynia są bardzo istotne. Dno musi być płaskie, grube i suche i mieć średnicę pokrywającą całą powierzchnię pola.

Do czyszczenia pola należy używać wyłącznie wilgotnej ściereczki i detergentu. Pozostałości potraw nie należy usuwać z pola za pomocą noży lub innych spiczastych przedmiotów. Po wyczyszczeniu pola można na krótko włączyć lecz nie należy go pozostawiać włączonego na dłużej niż kilka minut bez postawionego na nim naczynia

Pozycja	Moc (Watt)	Opis
0	0	Wyłączone
1	135	Podgrzewa
2	220	Gotuje - niska temperatura
3	300	Gotuje - niska temperatura
4	850	Gotowanie, smażenie
5	1150	Gotowanie, smażenie
6	1500	Gotowanie, smażenie

Dopasowanie naczyń kuchennych (Rys.11)

Większy garnek oznacza większą powierzchnię grzania. Umożliwia on szybsze gotowanie niż w małym wąskim garnku. Wielkość naczynia powinna być dostosowana do ilości gotowanej żywności. Dla uniknięcia przyskania nie należy stosować bardzo małych patelni w szczególności dla potraw o dużej zawartości płynów. Stosowanie zbyt dużych patelni dla szybko gotowanych potraw powoduje ich przywieranie do dna naczynia.

Do gotowania słodczy i deserów zalecane są naczynia zamknięte, pozostałości słodkich potraw i soków które przywrą do płyty mogą być trudne do usunięcia.

Zalecenia te są szczególnie istotne w przypadku patelni oraz garnków ciśnieniowych. Nie należy pozostawiać bez nadzoru włączonych pól bez ustawionych na nich naczyń lub z naczyniami bez pokrywki.

Garnki powinny spełniać następujące wymagania: być ciężkie, o płaskim i równym dnie, i powinny w całości pokrywać powierzchnię pola; mogą być nieco większe ale nie mniejsze.

4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty należy upewnić się że nie jest ona gorąca. Wyłączyć zasilanie płyty wyjmując wtyczkę z gniazda lub, przy podłączeniu bezpośrednio do instalacji, wyłączając bezpiecznik.

Nie używać materiałów ściernych, agresywnych detergentów, odrdzewiaczy, wybielaczy lub kwasów. Do czyszczenia powierzchni emaliowanych, malowanych lub ze stali nierdzewnej nie używać substancji kwaśnych lub zasadowych (cytryna, ocet itp.)

Zaleca się odsunięcie od płyty wszelkich przedmiotów wykonanych z materiałów mogących się stopić takich jak tworzywa sztuczne, cukru oraz słodyczy.

UWAGA: do czyszczenia płyty nie wolno używać urządzeń parowych. Do czyszczenia części emaliowanych, malowanych lub chromowanych stosować ciepłą wodę z nieagresywnym detergentem. Do stali nierdzewnej stosować odpowiednie preparaty. Palniki można czyścić wodą z detergentem. Do przywrócenia ich pierwotnego połysku można stosować środki do czyszczenia stali. Po oczyszczeniu należy je wysuszyć i umieścić na miejscu. Ważne jest właściwe zamocowanie palników w ich podstawie.

CZYSZCZENIE PŁYTY SZKLANEJ

- Wylać na płytę kilka kropel specjalnego detergentu do płyt szklanych

- Ewentualne odporne plamy przetrzeć miękką szmatką lub ręcznikiem kuchennym

- Wyczyścić płytę miękką szmatką lub ręcznikiem kuchennym

W razie odpornych plam:

- Wylać na płytę kilka kropel specjalnego detergentu do płyt szklanych

- Specjalnym skrobakiem trzymany pod kątem 30° do powierzchni płyty usunąć plamę

Nie pozostawiać ostrego skrobaka w zasięgu dzieci!

- Wyczyścić płytę miękką szmatką lub ręcznikiem kuchennym

- W razie potrzeby powtórzyć czynność

Skrobak z ostrym ostrzem nie rysuje płyty jeżeli trzymany jest pod kątem 30° do powierzchni płyty

KILKA WSKAZÓWEK:

Częste czyszczenie płyty pozostawia na niej warstwę chroniącą przed zarysowaniem i zużyciem. Przed gotowaniem upewnić się czy płyta jest czysta. Do usunięcia śladów wody można zastosować kilka kropel octu lub soku z cytryny po czym przetrzeć płytę ręcznikiem papierowym z kilkoma kroplami specjalnego detergentu. Powierzchnia płyty jest odporna na zarysowanie przez garnki o równym dnie jednak zalecamy podnoszenie ich podczas przesuwania po płycie.

5. SERWIS TECHNICZNY

Przed wezwaniem autoryzowanego serwisu proszę sprawdzić:

- czy płyta jest podłączona do zasilania elektrycznego
- czy instalacja gazowa jest sprawna

Jeżeli w ten sposób nie można zidentyfikować przyczyny usterki należy wyłączyć płytę i wezwać autoryzowany serwis.

Uwaga: w żadnym razie nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

6. OCHRONA ŚRODOWISKA



To urządzenie jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC dotyczącą Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Właściwa utylizacja zużytego produktu przyczynia się do uniknięcia potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwego usuwania zużytego produktu. Takie oznakowanie wskazuje, że ten sprzęt nie może być traktowany jako odpad komunalny.

Produkt powinien zostać przekazany do właściwego punktu prowadzącego zbiórkę sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celach recyklingu.

Utylizacja musi zostać przeprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska naturalnego dotyczącymi usuwania odpadów.

Więcej szczegółowych informacji na temat obchodzenia się, regeneracji oraz recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie, służbach komunalnych lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.



Urządzenie jest zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/EEC oraz 89/336/EEC zastąpionymi przez 2006/95/EC oraz 2004/108/EC wraz z późniejszymi zmianami.

Deklaracja zgodności: urządzenie, w zakresie części stykających się z żywnością, jest zgodne z wymaganiami Dyrektywy Europejskiej EEC 89/109.

Producent zastrzega prawo do wprowadzania zmian i ulepszeń technicznych w urządzeniu.

Table 1

PŁYTY DO ZABUDOWY				
Typ/ Model	PLV6S		-	
Ilość palników	4gaz	3gaz + 1el	-	-
Palniki pomocnicze AUX	-	-	-	-
Palniki średnio szybkie SR	2	2	-	-
Palniki szybkie R	2	1	-	-
Palniki ultra szybkie UR	-	-	-	-
Palniki z poczwórną koroną QC	-	-	-	-
Polą elektryczne	-	1	-	-
Zabezpieczenie przeciw wypływowemu gazu	TAK			
Zapalniczka	TAK			
Klasa instalacji	3	3	-	-
Wymiary płyty (mm x mm)	595 x 510		-	
Rodzaj gazu zainstalowany / moc				
Moc gazowa (kW)	8,5	6	-	-
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	-	-
Alternatywne dysze do gazu NG w zestawie				
Moc gazowa (kW)	8,5	6	-	-
G2.350 13 mbar (NG) (g/h)	1124	793	-	-
Alternatywne dysze do gazu GPL w zestawie				
Moc gazowa (kW)	8,5	6	-	-
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	618	436	-	-
Moc elektryczna nominalna				
Napięcie (V)/Częstotliwość (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Moc elektryczna (W)	1	1500	1	1

Urządzenie jest zaprojektowane i przeznaczone do użytku domowego a nie komercyjnego.

1. RICHTLIJNEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

1.1 INBOUWEN

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

De kookplaat dient zo te worden ingebouwd dat er aan de linker- en rechterzijde minstens 15 cm. ruimte is tussen kookplaat en kasten of verticale panelen (zie figuur 4). De afstand tussen kookplaat en achterwand dient minstens 5,5 cm. te zijn.

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

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

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

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

Wanneer de kookplaat (60 cm) geïnstalleerd wordt boven een oven zonder mantelkoeling, is het aan te bevelen dat er ventilatieopeningen worden gemaakt om een goede ventilatie te waarborgen.

De afmeting van deze opening dient ten minste 300 cm² te zijn met plaatsing zoals is weergegeven in fig. 5.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of aparte afstandsbediening systeem LET OP: om een gevaar als gevolg van onbedoelde reset van de thermische uitsparing te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangestuurd door een extern schakelsysteem, zoals een timer, of aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt aan- en uitgeschakeld. Deze instructies zijn alleen geldig als het symbool van het land op het apparaat verschijnt. Als het symbool niet wordt weergegeven op het apparaat is het noodzakelijk te verwijzen naar de technische instructies met betrekking tot de wijziging van de toepassing van de gebruiksvoorwaarden van het land.

1.2. DE JUISTE OMGEVING

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

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

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

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

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

2. ELEKTRISCH GEDEELTE AANSLUITEN

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

2.1. ELEKTRISCH GEDEELTE AANSLUITEN

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

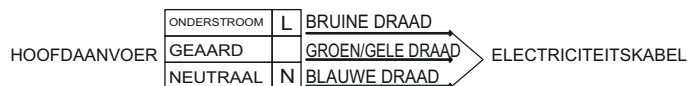
Voor het aansluiten, dat wettelijk verplicht is.

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

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

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

Wanneer die voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een erkende reparateur, om onnodige risico's te vermijden. De aarde-draad (groen en geel van kleur) moet ten minste 10 mm langer zijn dan de beide andere draden. De doorsnee van de kabel moet in een goede verhouding staan tot de maximale aansluitwaarde van de kookplaat. Zie voor de netspanningsgegevens het typeplaatje op de kookplaat en controleer of het nieuwe netsnoer van het type H05RRF, H05VV-F, F-H05V2V2 is.



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

2.2. GAS AANSLUITEN

Het aansluiten van het apparaat op het gasnet of gasflessen dient te gebeuren volgens de wettelijk geldende voorschriften. speciale aandacht zal worden besteed aan voorzieningen voor ventilatie. Alle installatie werkzaamheden dienen te worden gedaan met de stroom afgekoppeld van het stroomnet.

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

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

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

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

1) zoals weergegeven in het schema, monteer de delen achtereenvolgens:

A: cilindrische mannelijke adaptor

B: afdichting

C: vrouwelijke gasadaptor cilindrisch-conisch of cilindrisch- cilindrisch

2) Draai de dichtingen vast. Denk eraan de buizen in positie te zetten.

3) Bevestig de aansluiting C met het gasnet met een vaste buis of flexibel staal.

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

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

2.3. AANPASSEN AAN VERSCHILLENDE GASOORTEN

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

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

2.4. AFSTELLEN VAN DE BRANDERS

Na het aansteken van de brander, draait u de bedieningsknop op de laagste stand en verwijder de bedieningsknop, die gemakkelijk kan worden verwijderd met lichte druk.

Een kleine 'terminal' type schroevendraaier, kan het waakvlamschroefje worden aangepast (figuur 9). Door deze schroef in wijzerzin te draaien, vermindert het debiet van de vlam, door het draaien in tegenwijzerzin, verhoogt het debiet. Gebruik deze instelling om een vlam te verkrijgen van ongeveer 3 tot 4 mm lang, en vervang de bedieningsknop. Wanneer het beschikbare gas butaan of propaan is (flessen gas), moet het waakvlamschroefje in wijzerzin worden gedraaid tot op het einde. Zodra u klaar bent met de aanpassing van de vlam van de gasbrander, vervangt u het oude typeplaatje door het nieuwe type geïnstalleerd gas (meegeleverd met fornuis).

3. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Dit apparaat is ontwikkeld en geproduceerd voor koken bij huishoudelijk gebruik. Elke andere vorm van gebruik is onjuist en derhalve gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist, onredelijk en onverantwoord gebruik.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand worden gehouden, tenzij continu bewaakt. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke handicap of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze zijn opgeleid en begeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Bij het koken met vet of olie, loop niet weg van de kookplaat. Oververhitte vetten of oliën kunnen snel ontbranden. Probeer nooit een brand met water te blussen, maar schakel eerst het toestel uit en bedek de vlam met een deksel of een branddeken. Tijdens de werking van de kookplaat, kunnen bereikbare delen zeer heet worden, dus het is aan te raden om jonge kinderen te verwijderen. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.

3.1. GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS

Om de brander aan te steken, houdt u eerst een vlam bij de brander en drukt u de knop naar beneden en draait u de knop tegen de wijzers van de klok in tot maximum.

Als u de branders lange tijd niet gebruikt heeft, kan het zijn dat er een beetje lucht in de gasbuizen zit.

Houdt er rekening mee dat de ontsteking dan iets langer kan duren.

Voor apparaten met een elektronische ontsteking geldt het volgende: Druk en draai de knop tegen de klok in naar het * symbool. Onsteek de brander door het indrukken van een ontstekingsknop.

Bij een kookplaat met een automatische ontsteking hoeft u slechts de knop in te drukken en vervolgens naar het * symbool te draaien.

De vonkontsteking werkt continu zolang de knop wordt ingedrukt.

Wanneer de vlam niet binnen 5 seconden is ontstoken draai de knop terug naar nul en herhaal de procedure.

Voor modellen uitgevoerd met een veiligheidsventiel, welke de gastoevoer afsluit wanneer de vlam gedoofd is, worden de branders op dezelfde manier ontstoken. Het is belangrijk om de knop 5 à 6 seconden ingedrukt te houden nadat de vlam ontstoken is.

Daarna zal de vlam blijven branden.

LET OP: Voordat de kookplaat wordt gebruikt dient u er zeker van te zijn dat de branders en branderdekselels op een correcte wijze zijn geplaatst.

Voor optimaal gebruik van de branders raden wij u aan pannen te gebruiken die bij de branders passen.

Voor een best benutten van de branders, raden wij u aan pannen te gebruiken waarvan de diameter niet kleiner is dan hieronder aangeduid:

Brander Type	Ø pannen	Ø pannen
	Min (cm)	Max (cm)
AUX Aux	≥ 10	≤ 18
SR Half snel	≥ 12	≤ 24
R Snel	≥ 16	≤ 26
UR Zeer snel	≥ 18	≤ 26
QC 4 kronen	≥ 18	≤ 26

Table A

In het geval dat u kleinere pannen wilt gebruiken, dient u zich er van te verzekeren dat u de vlam zo instelt dat deze net de onderzijde van de pan raakt. Het gebruik van holle of bolle pannen wordt ernstig afgeraden.

WAARSCHUWING: in het geval dat de vlam een keer te groot wordt, draai dan de knop dicht en wacht minstens 1 minuut alvorens u de gaspit weer ontsteekt.

Als na verloop van tijd de gaskranen moeilijk vast te draaien zijn, is het noodzakelijk deze te smeren. **Dit kan enkel worden uitgevoerd door een erkende technicus.**

3.2. GEBRUIK VAN HET ELEKTRISCH GEDEELTE

Voordat u voor de eerste keer de kookplaat gaat gebruiken, verwarm een paar minuten (zonder kookpot erop) op maximaal vermogen om het verharden van de beschermende coating mogelijk te maken. Plaats het handvat op de positie om te koken.

Wanneer de elektrische plaat in gebruik is zal een indicatielampje blijven branden.

Om te stoppen draait u de knop in de tegenovergestelde richting op "0" (figuur 10). Zet de kookplaat nooit in werking zonder kookpot op. De diameter en de vorm van de bodem van het vat is van groot belang. De bodem van de houder moet dik, vlak en groot genoeg zijn om volledig de plaat te bedekken.

Onderhoud van de elektrische kookplaat

Verhit een paar minuten indien het voedsel zich heeft gevestigd op de kookplaat. Daarna uit zetten en laten afkoelen om tenslotte af te vegen met een papieren doek. In ieder geval moet de plaat worden weerhouden van vocht. Gebruik geen schuurmiddelen. Na elk gebruik, veeg de beschermende coating af met een doek die lichtjes vet is.

Posities	Vermogen (Watt)	Tips
0	0	Off
1	135 W	Verwarming
2	220 W	Koken op lage temperatuur
3	300 W	Koken op lage temperatuur
4	850 W	Koken, Roosteren, Kokend water
5	1150 W	Koken, Roosteren, Kokend water
6	1500 W	Koken, Roosteren, Kokend water

Keuze van de pannen (figuur 11).

Denk eraan dat grotere pannen en potten een groter verwarmingsoppervlak hebben. Grote potten koken sneller in vergelijking met kleine.

Gebruik altijd kookmateriaal dat voldoet aan de hoeveelheden te koken voedsel. Gebruik groot kookmateriaal voor gerechten die eerder vloeibaar zijn om overstromen te voorkomen. Bij gebruik van grote schotels voor gerechten die een snelle bereiding vereisen, kan de saus aan de bodem van de schotel blijven kleven. Voor het bereiden van desserts, is het raadzaam om gesloten kookmateriaal te gebruiken om te vermijden dat de zoete saus kan overlopen waardoor het schoonmaken van de kookplaat moeilijker wordt. Controleer of het materiaal voldoet aan de volgende criteria: zwaar en een volledige oppervlakte (een beetje groter mag, kleiner zeker niet). De onderkant van de potten en pannen moet droog en vlak zijn en volledig op het oppervlak van de plaat passen. Al deze maatregelen bevorderen de voordelen van de kookplaat en minimaliseren het verbruik van elektrische energie.

4. ONDERHOUD EN REINIGEN

Voordat u gaat demonteren of schoonmaken dient u de stroomvoorziening af te sluiten door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroomtoevoer via de zekering af te sluiten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.

Reinig de geëmailleerde, verchromde en geverfde delen met handwarm water en met een niet agressieve allesreiniger.

Gebruik voor de roestvrijstalen delen een rvs reiniger die gewoon in de winkel verkrijgbaar is.

Aluminium kunt u het beste reinigen door eerst met een met olie doordrenkte doek te poetsen en dit vervolgens met een alcoholhoudend middel af te nemen.

Gebruik tijdens het schoonmaken nooit: schuurmiddelen, bijtende schoonmaakmiddelen, bleekmiddel of zuren.

Voorkom dat er op de geëmailleerde, roestvrijstalen of geverfde delen zuren blijven liggen (azijn, citroensap etc.)

De brandervoet kunt u reinigen met water en allesreiner. Als u de oorspronkelijk glans terug wilt krijgen, kunt u een speciaal schoonmaakmiddel voor aluminiumlegeringen gebruiken.

De branderdekse, gemaakt van staal met emaille, kunt u reinigen in warm water met reinigingsmiddel. U dient alle aangekoekte deeltjes te verwijderen die onregelmatigheid in de vlam kunnen veroorzaken.

Na het reinigen moeten brandervoet en branderdekse goed worden gedroogd. Let hierbij op de de buisjes in de brandervoet. Zet daarna de branders zorgvuldig op hun plaats.

LET OP: Zorg er voor dat na het schoonmaken de branders op de juiste plaats zitten en dat de branderdekse goed op de brandervoet zit. Dit om een slecht vlambeeld en schade aan de brandervoet te voorkomen.

Het wordt aanbevolen om alles wat kan smelten zoals plastic, suiker of producten met een hoog suikergehalte weg te houden van de kookplaat.

- Neem een paar druppels van een specifiek reinigingsmiddel voor glazen oppervlakken

- Wrijf met kracht op de vervuilde onderdelen, indien mogelijk, met een zachte doek of een licht vochtige papieren doek

- Droog met een zachte doek of keukenpapier totdat het oppervlak schoon is. Indien er na nog steeds vlekken blijven:

- neem opnieuw een doek met een paar druppels glasreiniger

- verwijder de vlekken met een schraper in een hoek van 30° tot er geen hardnekkige vlekken meer zijn

- Veeg met een zachte doek of keukenpapier droog totdat het oppervlak schoon is

- Herhaal indien nodig

het gebruik van het scheermes of schraper kan het oppervlak niet beschadigen indien een hoek van 30° wordt gerespecteerd. Hou het mes buiten het bereik van kinderen.

Tips: Regelmatig reinigen is van essentieel belang om een beschermlaag te laten die krassen en slijtage voorkomt. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u de kookplaat opnieuw gebruikt. Om sporen van water en kalksteen te verwijderen, wacht tot de plaat is afgekoeld en gebruik een paar druppels witte azijn of citroensap. Veeg tenslotte de druppels weg met een papieren doek en een paar druppels van het specifieke product.

5. TECHNISCHE DIENST

Het kan natuurlijk gebeuren dat er met uw kookplaat iets niet in orde is. Alvorens de service dienst te bellen (in het geval dat de kookplaat niet goed werkt):

— controleer of de stekker juist is aangesloten en in het stopcontact zit;

— controleer of de gastoevoer goed is.

In het geval dat er iets niet functioneert, haal dan de stroom van het apparaat. Maak het apparaat in geen geval open maar neem contact op met de Technische dienst.

6. MILIEUBESCHERMING



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.

Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.

Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan.

De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden

Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

Conformiteitsverklaring: dit toestel is conform aan de normen vastgelegd in de richtlijn CEE89/109 (voor wat betreft de onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen).



Het apparaat is conform de Europese richtlijnen 73/23/CEE en 89/336/CEE, vervangen door 2006/95/CE en 2004/108/CE en verdere wijzigingen.

Table 1

Type /Referentie	PLV6S		-	
	4Gas	3Gas+1E	-	-
Branders	4Gas	3Gas+1E	-	-
Brander Aux (AUX)	-	-	-	-
Brander Half snel (SR)	2	2	-	-
Brander Snel (R)	2	1	-	-
Brander Zeer Snel (UR)	-	-	-	-
Brander 4 kronen (QC)	-	-	-	-
Elektrische plaat	-	1	-	-
Beveiliging	JA			
Ontsteking	JA			
Installatie klasse	3	3	-	-
Afmeting product (mmxmm)	595 x 510		-	
Gastype geïnstalleerd / vermogen				
Vermogen Gas (kW)	8.5	6.0	-	-
G25 25 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	-	-
Injectiekit voor LPG gas beschikbaar in zakjes				
Vermogen Gas (kW)	8.5	6.0	-	-
G30/G31 30-30 mbar (LPG) (g/h)	618	436	-	-
Elektrisch vermogen				
Spanning (V) /Frequentie (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Elektrisch vermogen (W)	1	1500	-	-

Die toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

1. UGRADNJA IN PRIKLJUČENJE

UGRADNJA I PRIKLJUČENJE KUĆNOG APARATA JE PRILIČNO SLOŽEN POSTUPAK, KOJI MORA BITI URAĐEN BESPREKORNO, INAČE MOŽE DOĆI DO OPASNOSTI ZA KORISNIKA. ZATO PREPORUČUJEMO, DA POSTUPAK PRIKLJUČENJA I UGRADNJE PREPUSTITE OSPOSOBLJENIM STRUČNJACIMA, KOJI ĆE PRI TOM POŠTOVATI I SVE VAŽEĆE PROPISE. PROIZVOĐAČ NE PREUZIMA ODGOVORNOSTI ZA ŠTETU ILI OŠTEĆENJA NASTALIH USLED NEPRAVILNE UGRADNJE ILI PRIKLJUČENJA.

1.1 UGRADNJA

Ploča za kuvanje je namenjena ugradnji u kuhinjski pult debljine između 25 i 45 mm, koji je otporan na temperature do 100°C. Mere otvora u kuhinjskom pultu su prikazane na slici 2.

Ako namestite ploču za kuvanje uz visoki kuhinjski ormarić na jednoj strani, mora biti razdaljina između ploče za kuvanje i stranice ormarića bar 15 cm (gl. sliku 4). Ploča za kuvanje mora biti na zadnjoj strani udaljena od zida bar 5,5 cm.

Razdaljina između ploče za kuvanje i elementa iznad nje (npr. kuhinjski aspirator) mora iznositi bar 70 cm (slika 4).

Ako je ispod ugradne ploče prazan prostor, mora biti dostup do nje, sa donje strane onemogućen sa ugradnjom pregradne ploče od izolacijskog materijala (drvo ili sličan materijal) (slika 3).

Važno: Na slici 1 je prikazano nameštanje dihtung gume.

Ploča za kuvanje je opremljena stezaljkama za pričvršćivanje, koje treba da namestite u za to predviđene otvore na donjoj strani ploče za kuvanje.

Ako je ploča za kuvanje, širine 60 cm, ugrađena iznad rerne, koja nije opremljena sa ventilatorskim sistemom za hlađenje, preporučujemo, da se naprave otvori za ventilaciju u kuhinjskom ormariću, i tako omogućite pravilno kruženje vazduha.

Površina otvora za ventilaciju mora biti bar 300 cm², napravite ga tako, kao što je to prikazano na slici 5.

Aparat nije namenjen priključenju na spoljni programski sat ili poseban sistem za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: Da bi se izbegli slučajno resetovanje termičkog prekidača, aparat ne sme biti napajan preko spoljnog uređaja, npr. programskog sata, te ne sme biti priključen na električni tok, koga redovno uključuje ili isključuje isporučilac energije.

Ova uputstva važe samo za one zelje čiji simboli se pojavljuju na uređaju. Ako se symbol ne pojavljuje na uređaju, neophodno je da se potrebne modifikacije odrade prema tehničkim zahtevima koji su propisani u zemlji gde se uređaj koristi.

1.2. ODGOVARAJUĆI PROSTOR

Ploču za kuvanje morate da priključite prema važećim propisima; upotreba je dozvoljena samo u dobro provetrenim prostorijama. Pre upotrebe ploče za kuvanje pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu.

Vodite računa, da plinski uređaji, u prostorijama, gde se koriste, proizvode toplotu i vlagu. Zato morate obezbediti primerenu ventilaciju ili pomoću otvora, koji omogućavaju zamenu vazduha, ili pomoću kuhinjskog aspiratora, koji odvaja vazduh van prostorije. Pri intenzivnom ili dogotrajnom korišćenju ploče za kuvanje, će možda biti potrebno dodatno provetranje, na primer sa otvaranjem prozora ili povećanjem nivoa brzine delovanja električnog ventilatora, ako ga imate u toj prostoriji.

Ako nije moguće u kuhinji montirati aspirator, možete na spoljni zid ili na prozor namestiti električni ventilator, ako u prostoru ima otvora za provetranje.

Električni ventilator mora biti toliko jak, da omogući promenu vazduha u prostoru u celini 3- do 5-puta na sat. Pri priključenju potrebno je poštovati sve važeće propise.

2. PRIKLJUČENJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Proverite podatke navedene na natpisnoj pločici smeštenoj na spoljnoj strani uređaja kako biste se uvjerili da su električna mreža i izlazni napon odgovarajući. Ploča za kuvanje mora biti uzemljena. Proizvođač ne preuzima odgovornosti za moguću štetu ili oštećenja u slučaju nepoštovanja ovih uputstava. Ako ploča za kuvanje nije opremljena sa utikačem, upotrebite odgovarajući utikač za opterećenje, navedeno na pločici sa podacima. Žica za uzemljenje je obojena žuto/zeleno. Utikač mora biti dostupan i nakon ugradnje. Kada je ploča direktno spojena na električnu mrežu, između uređaja i mreže se mora ugraditi kružni prekidač.

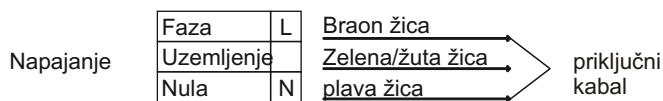
Ako je priključni električni kabal oštećen, mora ga zameniti odgovarajuće osposobljen stručnjak ovlašćenog servisa, da bi izbegli moguću opasnost.

Žica za uzemljenje (obojena žuto/zeleno) mora biti najmanje 10 mm duža od faze i nule.

Presek kabla mora, po veličini odgovarati snazi kuhinjske ploče.

Molimo, da proverite vrednosti, navedene na pločici sa podacima, i uverite se, da je upotrebljen kabal tipa H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F.

2.1. PRIKLJUČENJE NA ELEKTRIČNU MREŽU



UPOZORENJE: Ako na poršini ima pukotina, odmah izključite aparat, da izbegnete opasnost električnog udara!

Kod fiksnog priključenja mora biti obezbeđena mogućnost izključenja iz električne mreže u skladu sa važećim propisima.

2.2. PRIKLJUČENJE GASA

Sve potrebne radnje mora uraditi odgovarajuće osposobljena stručna osoba u skladu sa svim važećim propisima.

prilikom priključivanja mora biti ploča za kuvanje izključena iz električne mreže.

Na tablici sa podacima je navedena vrsta gasa, za koji je ploča za kuvanje fabrički predviđena. Pre priključenja na dovod gasa ili gasnu bocu proverite, da li je ploča za kuvanje predviđena za izbranu vrstu gasa. U suprotnom primeru morate da uradite u nastavku opisana prilagođavanja. Za spajanje na plinsku bocu (tečni plin) koristite regulatore pritiska koji odgovaraju važećim nacionalnim standardima i propisima.

Obavezno koristite samo cevi, podloške i dihtunge koje su u skladu sa važećim nacionalnim standardima i propisima.

U zemljama gde je to obvezno, gasne ploče opremljene su i konusnom spojnicom. Na slici 8 prikazano je kako prepoznati različite vrste spojnica (CY = cilindrična, CO = konusna). U bilo kom slučaju cilindrični deo spojnice spaja se na ploču za kuvanje.

Ako za priključenje gasa koristite savitljivu cev, dužina cevi ne sme prelaziti 2 m.

Savitljivu cev namestite tako, da ne može doći u dodir sa pokretnim delovima nameštaja (npr. fiokom). Pazite, da je ne razvučete pored mesta, gde postoji mogućnost, da dođe do ometanja protoka usled stišnjenosti creva.

Da bi sprečili moguće oštećenje ploče za kuvanje, pri priključivanju poštujujte dole navedeni redosled (slika 6):

1) Kao što je to prikazano na skici, sastavite delove sledećim redosledom:

A: ½ muški cilindrični adapter

B: ½ dihtung

C: ½ ženski adapter za gas, konusno-cilindrični ili cilindrično-cilindrični

2) Stegnite spojeve pomoću ključa; nezaboravite da pravilno namestite cevi.

3) Priključak C namestite na cev za dovod gasa; upotrebite krutu bakarnu cev ali savitljivu cev od nerđajućeg čelika.

VAŽNA NAPOMENA: nakon spajanja, pomoću sapunice proverite da na spojovima nema curenja gasa. ZA PROVERU NIKADA NEMOJTE KORISTITI OTVORENI PLAMEN.

Takođe proverite da savitljiva cev ne dolazi u dodir s pokretnim delovima okolnog nameštaja (npr. ladicama), te da nije položena na mesto gde može biti oštećena.

Upozorenje: ako u blizini uređaja osetite miris gasa, zatvorite glavni gasni ventil i obratite se ovlašćenom servisu. Ne tražite mesto curenja gasa otvorenim plamenom.

2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Ploču za kuvanje prilagodite drugoj vrsti gasa na sledeći način:

- odstranite rešetke i gorionike
- nameštite šestougaoni ključ (7mm) na nosač gorionika (slika 7)
- odvijte mlaznice i zamenite ih sa odgovarajućom za izbranu vrstu gasa (gl. vrsta gasa na tablici sa podacima)
- ponovo montirati gorionike

2.4. PODEŠAVANJE MINIMALNOG PLAMENA GORIONIKA

Nakon što upalite gorionike, okrenite kontrolno dugme na najnižu postavku i zatim uklonite dugme (može se lagano izvaditi uz blagi pritisak).

Pomoću malog odvijača, šraf za podešavanje može se namestiti kao na slici 9. Okretanjem šrafa na desno dotok gasa smanjujete, sa okretanjem šrafa na levo dotok gasa povećavate. Na taj način podešavate veličinu plamena na približno 3 do 4 mm, nakon toga, ponovno nameštite dugme.

Ako koristite gas LPG (u bocama), šraf za podešavanje minimalnog plamena, okrenite do kraja na desno.

Nakon što ste izveli podešavanje na novu vrstu gasa, staru natpisnu pločicu na uređaju zamenite sa novom (isporučena je sa pločom) koja odgovara vrsti gasa na koju je, ploča za kuvanje prilagođena.

3. UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE UPUTSTVA ZA KORISNIKE

Dozvoljena je samo namenska upotreba ploče za kuvanje, tj. za kuvanje u domaćinstvima. Drugačija upotreba nije dozvoljena i predstavlja opasnost za korisnika. Proizvođač ne preuzima odgovornosti za oštećenja ili štete nastale zbog nenamenske upotrebe.

Ploče za kuvanje ne smeju koristiti deca ili osobe sa smanjenim fizičkim, saznavnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno osobe sa nedovoljnim iskustvima i znanjem, osim pod nadzorom osobe, koje su odgovorne za njihovu bezbednost.

Decu tokom upotrebe ploče za kuvanje nadzirite i pazite, da se ne igraju sa aparatom.

UPOZORENJE: Aparat i njegovi dostupni delovi se tokom upotrebe greju. Pazite, da se ne dotaknete grejača!

Deca, mlađa od 8 godina, neka se ne približavaju bez nadzora.

UPOZORENJE: Kod zagrevanja masnoća ili ulja, ne odaljavajte se od aparata, jer su te materije lako zapaljive i prouzrokuju požar.

NIKADA ne gasite plamen sa vodom, već izključite aparat i zatim pokrijte plamen - npr. sa poklopcem ili primerenom krpom koja nije zapaljiva ili sličnim materijalom.

UPOZORENJE: Opasnost od požara! Na površinu za kuvanje ne odlažite nikakve predmete.

3.1. UPOTREBA GORIONIKA

Gorionik ćete upaliti tako što pridržite npr. šibicu uz gorionik, pritisnete na dugme za izbrani gorionik i okrenete ga u levo.

Ako gorionik niste koristili nekoliko dana, pre paljenja pričekajte nekoliko sekundi, što će omogućiti odlazak vazduha, koji je možda prisutan u cevima.

Kod ploča, opremljenim sa elektronskim paljenjem, treba:

pritisnuti na dugme za izbrani gorionik i okrenuti ga na levo, na simbol iskre; sa pritiskom na dugme za izbacivanje iskre palite plamen.

Pri kupalnih ploščah, opremljenih s samodejnim vžigom, pa enostavno pritisnite na gumb za izbrani gorionik in ga obrnite na simbol iskre. Sistem za vžig bo proizvajal isker, dokler pritisnete na gumb.

Če plamen v roku 5 sekund ne zagori, obrnite gumb nazaj na 0 in poskusite ponovno.

Kod modela, koji su opremljeni sa sigurnosnim priključkom, koji prekida dotok gasa, ako se plamen slučajno ugasi, gorionike palite na isti način, ali pri tome morate paziti, da držite dugme još 5 do 6 sekundi nakon, što plamen počne da gori.

Pažnja:

Pre paljenja gorionika uverite se, da su svi delovi pravilno namešteni.

KORISTAN SAVET:

Preporučujemo, da koristite posudu sa ravnim dnom i odgovarajuće veličine za izbrani gorionik (gl. Tabelu):

NIKADA NE KORISTITE POSUDU koja prelazi ivicu ploče.

Vrsta gorionika	Ø posude (cm Min)	Ø posude (cm Max)
AUX Pomoćni gorionik	≥ 10	≤ 18
SR Srednje brzi gorionik	≥ 12	≤ 24
R Brzi gorionik	≥ 16	≤ 26
UR Ultra brzi	≥ 18	≤ 26
QC 4 Prstena	≥ 18	≤ 26

Tabela A

Ako koristite manju posudu, smanjite plamen, tako da ne doseže dno posude. Ne upotrebljavajte posudu sa konkavnim ili konveksnim dnom.

UPOZORENJE: Ako plamen slučajno ugasne, okrenite dugme u položaj isključeno i sačekajte bar 1 minut, tek zatim ponovo upalite gorionik.

Ako posle višegodišnje upotrebe primetite, da se dugmad teže okreću, to je znak, da ih treba podmazati. Obratite se najbližem ovlašćenom servisu.

3.2. UPORABA ELEKTRIČNIH KUHALIŠĆ

Okrenite dugme na odgovarajući stepen, u skladu sa željenom temperaturom grejne površine. Zasvetli kontrolna lampica grejne površine i grejna površina počinje da se zagreva.

kada završite sa kuvanjem, okrenite dugme na "O". (Slika 10). Grejna površina neka ne bude uključena, ako na njoj nema posude. Vrlo je važno, da kuvate u posudi odgovarajuće veličine i odgovarajućeg prečnika dna. Najveći dozvoljeni - prečnik dna je 14 cm, a dno mora biti sasvim ravno.

Kada prvi put uključite grejnu površinu, pustite je 5 minuta, da se greje na prazno, tek potom položite na nju posudu. To je potrebno zbog toga da bi se na toplotu otporni površinski sloj, sa kojim je presvučena grejna površina, usled toplote stvrdne.

Grejne površine čistite sa mokrom krpom i odgovarajućim sredstvom za čišćenje. Za odstranjivanje ostataka hrane ne upotrebljavajte nož ili druge tvrde, oštre predmete. Nakon čišćenja na nekoliko trenutaka uključite ringlu, da se osuši, ali neka ne bude nikada uključena više od par sekundi, ako na njoj nema posude.

Stepen	Moć (W)	Objašnjenje
0	0	Izključeno
1	135 W	Zagrevanje
2	220 W	Kuvanje na niskoj temperaturi
3	300 W	Kuvanje na niskoj temperaturi
4	850 W	Kuvanje, pečenje, zagrevanje do vrenja
5	1150 W	Kuvanje, pečenje, zagrevanje do vrenja
6	1500 W	Kuvanje, pečenje, zagrevanje do vrenja

Odgovarajuća posuda (slika 11)

Uzmite u obzir, da veće posude imaju i veću grejnu površinu.

Zato je hrana u većoj posudi brže kuvana nego u manjoj posudi, koja ima manju grejnu površinu.

Uvek izaberite dovoljno veliku posudu za količinu, koju želite da skuvate. Ne kuvajte u premalim posudama, a pre svega jela sa mnogo tečnosti, kako bi izbegli kipenje. Ako koristite veoma veliku posudu za spremanje mesa, koja su vrlo brzo kuvana, meso će se, npr. kobasice i tečnost zalepiti za dno i zidove i deo će ostati u posudi. Za slatka jela preporučujemo kuvanje u posudama sa poklopcem. Šećer i sokove, koji bi kipele, je veoma teško očistiti.

To je naročito važno poštovati kod posuda, namenjenim pečenju ili kuvanju pod pritiskom pri visokim temperaturama.

Ne palite gorionike, ako na njima nema posude, odnosno, ako je na njima prazna posuda. Primerenost svoje posode utvrdite pomoću donjih kriterijuma:

Posuda mora biti teška

Posuda mora u celini prekrivati površinu gorionika; može biti malo veća, ali ne manja.

Dno mora biti sasvim ravno i da dobro naleže na površinu za kuvanje.

Da bi najbolje iskoristili odlike električnih grejnih površina i potrošili što manje energije, koristite samo posudu sa sasvim ravnim dnom. Prečnik dna posude neka bude, što je moguće više sličan prečniku grejne površine, nikada manji. Dno posude neka bude uvek čisto; pazite, da vam meso ne padne ili razbaca po ploči za kuvanje. Na grejne površine ne stavljajte prazno posude; grejne površine ne ostavljajte uključene, ako na njima nema posude.

4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Pre čišćenja ploče za kuvanje, pazite da je u potpunosti hladna. Izvucite utikač iz zidne utičnice ili ako je spojena direktno isključite je iz električnog napajanja.

Kada čistite emajlirane, glazirane ili hromirane površine ploče, koristite toplu vodu sa blagim deterdžentom, a nikada oštra ili sredstva koja nagriza. Za nehrđajući čelik (inox) koristite odgovarajući rastvor za čišćenje. Električne površine za kuvanje treba čistiti samo sa pamučnom krpom natopljenom u vazelin ili biljno ulje.

Nikada nemojte koristiti oštre predmete, deterdžente koji izazivaju koroziju, sredstva za izbeljivanje ili kiseline.

Sprečite prolivanje materija koje sadrže kiseline ili baze (sok limuna, sirće i sl.) po emajliranim, glaziranim ili površinama od nerđajućeg čelika.

Gorionike treba oprati blagim rastvorom sredstva za pranje; ukoliko im se želi vratiti izvorni sjaj, biće dovoljno koristiti proizvode posebno namenjene za čišćenje nerđajućeg čelika (inox).

Nakon svakog čišćenja, dobro osušite gorionike i ponovno ih namestite u njihova ležišta.

Neophodno je proveriti da li su gorionici postavljeni ispravno.

UPOZORENJE (za sve ploče za kuvanje): za čišćenje ploče nemojte koristiti čistače na paru.

STAKLOKERAMIČKA PLOČA

Pazite, da se vam se namernice od mesa ne prosipaju po ploči. One se, naime brzo pale i prijanjaju za površinu, što znači teže čišćenje.

Pazite, da u dodir sa staklokeramičkom površinom, ne dođu materije, koje se brzo tope – plastika, šećer, namirnice sa osobinama šećera.

ODRŽAVANJE:

- Na staklokeramičku površinu nanosite par kapljica namenskog sredstva za čišćenje.

- Trijajte tvrdokorne mrlje sa mekanom krpom ili vlažnom papirnatom maramicom, odnosno ubrusom.

- Ploču za kuvanje očistite sa mekanom krpom ili suvom papirnatom maramicom, odnosno ubrusom.

Odstranjevanje trdokornih mrlja:

- Na staklokeramičku površinu nanosite još par kapljica namenskog sredstva za čišćenje.

- Istružite površinu sa strugačem, koji treba da držite pod uglom od 30° na ploči za kuvanje, dok mrlje ne nestanu.

- Očistite površinu sa mekanom krpom ili suvom papirnatom maramicom ili ubrusom.

- Po potrebi postupak ponovite.

NEKOLIKO KORISNIH SAVETA:

Učestalo čišćenje ostavlja na staklokeramičkoj površini zaštitni sloj, koji je od ključnog značaja pri sprečavanju ogrebotina i pohabanosti. Pobrinite se, da staklokeramička površina, pre ponovne upotrebe, bude čista. Mrlje od vode odstranite sa par kapljica belog kvasca ili limunovim sokom, a zatim površinu očistite sa upijajućim papirjom i sa par kapi namenskega sredstva za čišćenje. Staklokeramička površina se usled pomeranja posuđa sa ravnim dnom neće oštetiti, ali uprkos tome je bolje, da posudu pri pomeranju po ploči dignete.

5. SERVISIRANJE

Pre nego što se obratite ovlašćenom servisu, proverite:

da je utikač pravilno u utičnici;

da je dovod gasa besprekoran

Ako ne uspete da odklonite nepravilnosti u radu, izključite ploču za kuvanje i pozovite najbliži ovlašćeni servis.

6. ZAŠTITA OKOLINE



Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskim standardima 2002/96/EZ-a o "otpadu električne i elektronske oprema" (WEEE). Pravilnom i sigurnom odlaganju ovog proizvoda možete pomoći i Vi i tako sprečiti potencijalne negativne posledice zaokolinu i ljudsko zdravlje koje inače mogu biti prouzrokovan neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda. Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad. Umesto toga ovaj proizvod mora

biti predan na odgovarajuće mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. Odlaganje mora biti izvršeno u skladu sa lokalnim ekološkim propisima za odlaganje otpada. Za opširnije informacije o tretmanu, reciklaži ili korišćenju ovog proizvoda kao otpada, molimo da kontaktirate svoju komunalnu službu, službu vašeg lokalnog otpada ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

Izjava o skladnosti: Deli aparata, ki prihajajo v stik z živili, so izdelani skladno z določili, navedenimi v direktivi 89/106.

CE Aparat ustreza evropskim smernicam št. 73/23/EEC in 89/336/EEC, nadomeščenih s smernicama 2006/95/EEC in 2004/108/EEC ter kasnejšim spremembam in dopolnitvam.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržujemo si pravico do sprememb na izdelku brez predhodnega obvestila.

Table 1

Tip /Kratak pregled	UGRADNE PLOČE			
	PLV6S		PLV7S	
Raspored i broj gorionika	4Gas	3Gas+1E	5Gas	5Gas
Pomoćni gorionik (AUX)	-	-	-	-
Srednje brzi gorionik (SR)	2	2	2	2
Brzi gorionik (R)	2	1	2	2
Ultra brzi gorionik (UR)	-	-	-	-
Gorionik sa četvorostrukim vencem (QC)	-	-	-	1
Električna ringla	-	1	-	-
Sigurnosni uređaj ako se vatra ugasi	YES			
Dugme za paljenje	YES			
Instalaciona klasa	3	3	3	3
Dimenzije proizvoda (mmxmm)	595 x 510		745 x 510	
Vrsta gasne instalacije /snaga				
Snaga gasa (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
Alternativni komplet dizni za LPG gas dostupan u pakovanju				
Gas Power (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 30/30 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
Nominalna ulazna snaga				
Napon (V) /Frekvencija (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Električna snaga (W)	1	1500	1	1

Aparat je namenjen za neprofesionalno korišćenje u domaćinstvima!

1. UPUTE ZA INSTALATERA

POSTUPAK UGRADNJE KUĆANSKOG UREĐAJA MOŽE BITI KOMPLICIRANI POSAO I AKO NIJE PRAVILNO IZVEDEN MOŽE OZBILJNO UTJECATI NA SIGURNOST KORISNIKA. IZ TOG RAZLOGA TAJ ZADATAK TREBA IZVESTI PROFESIONALNO OBUČEN STRUČNJAK UZ POŠTIVANJE TEHNIČKIH PROPISA I NORMI KOJI SU NA SNAZI. U SLUČAJU DA SE OVAJ SAVJET NE POŠTUJE I UGRADNJU IZVEDE NESTRUČNA OSOBA, PROIZVOĐAČ NE PREUZIMA ODGOVORNOST ZA BILO KOJI TEHNIČKI KVAR, OŠTEĆENJE PROIZVODA, ŠTETU NA IMOVINI ILI OZLJEDU OSOBA.

1.1 UGRADNJA

Ploča za kuhanje može se ugraditi u svaku kuhinjsku radnu ploču koja je izrađena od materijala otpornog na temperaturu od 100° C i debljine od 25 do 45 mm. Mjere otvora za ugradnju moraju odgovarati mjerama prikazanim na slici 2.

Ako se ploča postavlja pokraj stranice kuhinjskog namještaja, udaljenost između ploče i stranice kuhinjskog namještaja s bilo koje strane, mora iznositi najmanje 15 cm (pogledati sliku 4); dok udaljenost između stražnjeg zida i ruba ploče mora iznositi najmanje 5,5 cm.

Udaljenost po visini između ploče za kuhanje i nekog drugog uređaja ili kuhinjskog elementa (npr. kuhinjska napa) ne smije biti manja od 70 cm (pogledati sliku 4).

Kada ispod ploče koja se ugrađuje postoji dostupna praznina, između ploče i tog prostora treba umetnuti pregradu izrađenu od izolacionog materijala (drvo ili sličan materijal) (slika 3).

Važno - na slici 1 prikazano je kako treba postaviti brtvu.

Ploča se mora pričvrstiti na radnu ploču pomoću isporučених stezaljki i korištenjem otvora u donjem dijelu uređaja.

Ako se ispod ploče za kuhanje od 60 cm nalazi ugradbena pećnica koja nije opremljena sustavom za hlađenje, savjetujemo da se na kuhinjskom namještaju u kojem su ugrađeni uređaji naprave otvori za ventilaciju kako bi se osigurala ispravna cirkulacija zraka. Veličina tih otvora mora biti najmanje 300 cm² a moraju biti smješteni kako je prikazano na slici 5.

Ovaj uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog timera ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

VAŽNA NAPOMENA: S ciljem da se izbjegne potencijalna opasnost zbog nenamjernog resetiranja termalnog prekidača, ploča za kuhanje ne smije biti električno napajana preko vanjskog prekidača (na primjer timera) ili spojena na električnu mrežu koja se uobičajeno uključuje/isključuje preko uređaja. Ove upute vrijede samo ako se na uređaju nalazi oznaka zemlje u kojoj se uređaj koristi. Ako se oznaka zemlje ne nalazi na uređaju neophodno je pogledati tehničke upute koje pružaju potrebna rješenja u vezi promjena na uređaju prema uvjetima u zemlji korištenja.

1.2. PRAVILAN SMJEŠTAJ UREĐAJA

Ploča za kuhanje mora biti instalirana u suglasnosti sa svim važećim sigurnosnim propisima. **Prostorija u kojoj se nalazi ploča za kuhanje mora imati dobru ventilaciju.** Pročitajte sve upute prije instaliranja ili korištenja uređaja.

Pri korištenju plinskog uređaja u prostoriji gdje je uređaj postavljen stvara se toplina i para. Iz tog razloga budite sigurni da je u prostoriji osigurana dobra ventilacija. Držite prirodne otvore za provjetranje otvorenima ili ugradite mehanički uređaj za ventilaciju, npr. kuhinjsku napu s odvodnom cijevi. Učestalo ili dugo korištenje plinskog uređaja zahtijeva da se u prostoriji izvede dodatna ventilacija, otvorite prozore ili povećajte brzinu uređaja za ventilaciju (npr. povećajte brzinu rada kuhinjske nape).

Prije instalacije, provjerite i osigurajte da su vaša plinska mreža i pritisak plina odgovarajući za korištenje s ovim uređajem. Uvjeti podešavanja uređaja navedeni su na pločici (naljepnici) s tehničkim podacima koja se nalazi na uređaju.

Ploča za kuhanje nema uređaj za odvod proizvoda od sagorijevanja (para, dim). Takav uređaj potrebno je instalirati i spojiti u skladu sa odgovarajućim pravilima za ventilaciju. Obratite posebnu pažnju na zahtjeve vezane na ventilaciju.

Ako u prostoriji gdje se nalazi ploča za kuhanje nije moguća ugradnja kuhinjske nape, potrebno je ugraditi električni ventilator i to na zidu ili prozoru kako bi se osigurala odgovarajuća ventilacija.

Snaga ventilator mora biti takva da potpuno izmjeni zrak u prostoriji 3 do 5 puta svaki sat. Pri ugradnji ventilatora moraju se poštivati svi lokalni standardi i propisi.

2. SPAJANJE NA ELEKTRIČNU I PLINSKU MREŽU

2.1. SPAJANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Provjerite podatke navedene na pločici s tehničkim podacima smještenoj na vanjskoj strani uređaja kako biste se uvjerali da su električna mreža i izlazni napon odgovarajući.

Prije priključenja ploče, provjerite ispravnost uzemljenja u vašoj električnoj instalaciji.

U skladu sa zakonom, uređaj mora biti uzemljen. Ako tom propisu nije udovoljeno, proizvođač ne odgovara za ozljede osoba ili štetu na imovini proizašlu zbog neuzemljene ili neispravno uzemljene električne instalacije.

Kod modela koji nisu opremljeni utikačem, na kabel za električno napajanje postavite utikač koji može podnijeti opterećenje označeno na pločici s tehničkim podacima. Žica za uzemljenje na kabelu obojena je žuto-zeleno. Utikač uvijek mora biti dostupan.

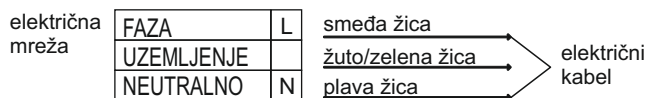
Kada je ploča izravno spojena na električnu mrežu, između uređaja i električne mreže mora se ugraditi prekidač.

Ako se električni kabel ošteti morate ga zamijeniti, da izbjegnute opasnost savjetujemo da zamjenu kabla izvede ovlaštenu servis.

Žica za uzemljenje (obojena žuto-zeleno) mora biti najmanje 10 mm duža od žica faze i nule.

Presjek korištenog kabla mora biti ispravne veličine u odnosu na snagu ploče za kuhanje.

Za pojediniosti o snazi uređaja provjerite podatke na pločici s tehničkim podacima i osigurajte da kabel za napajanje bude tipa F-H05V2V2.



Sredstvo za isključivanje mora biti spojeno u stalnu električnu mrežu u skladu s propisima o električnom spajanju.

Ako uređaj nije opremljen električnim kablom i utikačem ili drugim sredstvima za isključivanje iz električne mreže, tada mora imati spojeve za odvajanje na svim polovima koji pružaju potpuno isključenje pod uvjetima prenaponske kategorije III. U uputama će biti navedeno da sredstvo za isključivanje mora biti spojeno u stalnu električnu mrežu u skladu s propisima o električnom spajanju.

2.2. SPAJANJE PLINSKU MREŽU

Ove upute namijenjene su za instalatere koji su kvalificirani za instalaciju plinskih uređaja. Spajanje mora biti izvedeno u skladu s važećim nacionalnim standardima i propisima.

Svi radovi povezani sa spajanjem na plin moraju biti izvedeni **kada uređaj nije spojen na električnu mrežu.**

Na pločici s tehničkim podacima prikazano je s kojom se vrstom plina može koristiti ova ploča za kuhanje. Spajanje na plinsku mrežu ili na plinsku bocu mora biti izvedeno tek nakon što je provjereno da je uređaj podešen za rad na vrsti plina koji je vama dostupan. Ako je uređaj podešen na rad s drugom vrstom plina, pročitajte upute o promjeni plinskih postavki.

Za spajanje na plinsku bocu (tekući plin) koristite regulatore pritiska koji odgovaraju važećim nacionalnim standardima i propisima.

Obavezno koristite samo cijevi, podloške i brtve koje su u skladu sa važećim nacionalnim standardima i propisima.

U zemljama gdje je to obvezno, plinske ploče opremljene su i konusnom spojnicom. Na slici 8 prikazano je kako prepoznati različite vrste spojnica (CY = cilindrična, CO = konusna). U bilo kojem slučaju cilindrični dio spojnice spaja se na ploču za kuhanje.

Kada spajate ploču na plinsku mrežu preko savitljivih cijevi molimo obratite pažnju da najveća dužina cijevi ne prelazi 2 metra.

Savitljivu cijev treba spojiti tako da ne dolazi u kontakt s pokretnim dijelovima kuhinjskog namještaja (npr. ladica, vrata) i da ne prolazi kroz prostor gdje može biti previše savijena ili pritisnuta, odnosno oštećena na bilo koji način.

Da spriječite moguće oštećenje ploče za kuhanje molimo da se pridržavate prikazanih uputa za instalaciju (slika 6).

1) Kao što je prikazano na slikama, spojite dijelove ovim redom:

A: 1/2" muška cilindrična spojnica,

B: 1/2" brtva,

C: 1/2" ženski konusno-cilindrično koljeno ili cilindrično-cilindrično.

2) Stegnite spojeve pomoću ključa, zapamtite da koljeno treba okrenuti u okomiti položaj.

3) Koljeno C spojite na plinsko napajanje korištenjem krute bakrene ili savitljive čelične cijevi.

VAŽNA NAPOMENA: nakon spajanja pomoću sapunice provjerite da na spojevima nema istjecanja plina. ZA PROVJERU NIKADA NEMOJTE KORISTITI OTVORENI PLAMEN. Također provjerite da savitljiva cijev ne dolazi u dodir s pokretnim dijelovima okolnog namještaja (npr. ladicama, vratima) te da nije položena na mjesto gdje može biti oštećena.

Upozorenje: ako u blizini uređaja osjetite miris plina, zatvorite glavni plinski ventil i obratite se ovlaštenom servisu. Ne tražite mjesto istjecanja plina otvorenim plamenom.

2.3. PRILAGODBA PLOČE ZA KUHANJE NA DRUGU VRSTU PLINA

Da prilagodite ploču za kuhanje za korištenje sa drugom vrstom plina, postupite prema sljedećim uputama:

- uklonite držače posuda i plamenike,
- umetnite šesterokutni ključ (7 mm) u postolje plamenika (slika 7),
- odvijte diznu i zamijenite je s onom koja odgovara vrsti plina koja se koristi (pogledati tabelu o vrsti plina),
- čvrsto stegnite dizne,
- ponovno namjestite držače posuda i plamenike.

2.4. PODEŠAVANJE MINIMALNOG PLAMENA

Nakon što upalite plamenike, okrenite kontrolni gumb na najnižu postavku i zatim uklonite gumb (može se lagano izvaditi uz blagi pritisak).

Pomoću malog odvijča, vijak za podešavanje može se namjestiti kako je prikazano na slici 9. Okretanjem vijka u smjeru kazaljki na satu smanjuje se dotjecanje plina, dok se okretanjem u suprotnom smjeru dotjecanje plina povećava - podešavajte dok ne postignete plamen približne visine 3 do 4 mm i zatim ponovno namjestite kontrolni gumb.

Ako se koristi plin iz boce, vijak za podešavanje morate okretati u smjeru kretanja kazaljki na satu sve dok se ne zaustavi.

Ako ste ploču za kuhanje prilagodili za rad na drugoj vrsti plina, svjetujemo da zamijenite pločicu (naljepnicu) s tehničkom podacima s novom koja se odnosi na trenutno korišteni vrstu plina (pločica/naljepnica je isporučena uz uređaj).

3. UPORABA PLOČE ZA KUHANJE - UPUTE ZA KORISNIKA

Ovaj uređaj mora se koristiti samo u svrhu za koju je namijenjen a to je kuhanje u domaćinstvu. Svako drugo korištenje smatra se neodgovarajućim i zato može biti opasno.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće štete koje bi proizašle zbog neodgovarajućeg, pogrešnog i nerazumnog korištenja.

Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući i malu djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili od iste osobe dobiju pravilne upute za korištenje uređaja.

Pazite i nadzirite djecu kako se nebi igrala s uređajem.

UPOZORENJE: prilikom korištenja ploča za kuhanje i dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove.

Malu djecu držite podalje od uređaja kada je u radu. Djeca moraju biti pod nadzorom kada se nalaze u blizini uređaja.

UPOZORENJE: budite oprezni kada kuhate na ulju ili masti, vruća ulje ili mast mogu planuti ako su bez nadzora.

NIKADA ne pokušavajte ugasiti plamen pomoću vode. U takvom slučaju isključite uređaj i pokrijte plamen pomoću npr. poklopca, deke ili sl.

UPOZORENJE: opasnost od požara - ne stavljajte razne predmete na površine za kuhanje.

3.1. UPORABA PLINSKIH PLAMENIKA

Da upalite plamenike, približite vrh upaljača plameniku, pritisnite i okrenite kontrolni gumb u smjeru suprotnom kretanju kazaljki na satu.

Ako plamenici nisu bili korišteni nekoliko dana, pričekajte nekoliko sekundi prije nego ih upalite kako bi omogućili da izađe zrak koji je prisutan u cijevima.

Kod uređaja koji su opremljeni elektronskim paljenjem, postupite na sljedeći način:

· pritisnite i okrenite gumb u smjeru suprotnom kretanju kazaljki na satu sve do simbola za paljenje,

· upalite plamenik pritiskom na tipku za paljenje (iskrenje).

Kod ploča za kuhanje koje su opremljene automatskim paljenjem, dovoljno je pritisnuti i okrenuti gumb sve do simbola za paljenje.

Sustav paljenja će stvarati iskre tako dugo dok je pritisnut kontrolni gumb.

Ukoliko se plamen ne upali u roku od 5 sekundi, ponovno namjestite gumb na položaj 0 i ponovite postupak.

Kod modela koji su opremljeni sigurnosnim ventilom (koji prekida dovod plina ukoliko se plamen slučajno ugasi), plamenici se pale na gore opisani način, ali uvijek budite oprezni.

UPOZORENJE: prije paljenja plamenika na ploči za kuhanje provjerite da su plamenik i poklopac plamenika ispravno postavljeni na svoja mjesta.

OPĆENITI SAVJETI

Za postizanje najboljih rezultata, veličine posuda za kuhanje trebaju biti u pravilnom odnosu sa veličinom plamenika, pogledajte tabelu A.

NIKADA NEMOJTE KORISTITI POSUDE koje prelazi preko ruba ploče za kuhanje.

vrsta plamenika	Ø posuda/ tava min. (cm)	Ø posuda/ tava max. (cm)
AUX pomoćni plamenik	≥ 10	≤ 18
SR polu-brzi plamenik	≥ 12	≤ 24
R brzi plamenik	≥ 16	≤ 26
UR ultra brzi plamenik	≥ 18	≤ 26
QC četverostruki plamenik	≥ 18	≤ 26

Tabela A

Za posude manjeg promjera, plamenik treba namjestiti tako da plamen ne prelazi preko dna posude. Savjetujemo da ne koristite posude s izbočenim ili udubljenim dnom.

UPOZORENJE: Ukoliko se plamen na plameniku slučajno ugasi, okrenite kontrolni gumb na položaj isključeno i pričekajte najmanje jednu minutu prije ponovnog paljenja.

Ako nakon više godina plinski ventil postanu pri okretanju kruti, neophodno ih je podmazati.

Taj postupak mora izvesti isključivo ovlašteni serviser.

3.2. UPORABA ELEKTRIČNE POVRŠINE ZA KUHANJE

Pri prvom korištenju električne površine za kuhanje a prije stavljanja posude, ostavite je da se zagrijava 5 minuta. To će omogućiti da zaštitni toplinski premaz električne ploče otvrdne uslijed zagrijavanja.

Okrenite kontrolni gumb na položaj za željenu temperaturu, uključit će se svjetlosni indikator električne površine i započet će zagrijavanje.

Kada kuhanje završi, okrenite gumb na položaj "0" (slika 10).

Ne ostavljajte električnu površinu uključenu bez postavljene posude.

Promjer dna posude je vrlo važan. Najveći promjer dna posude je 14 cm a dno mora biti potpuno ravno.

ČIŠĆENJE

Za čišćenje električne površine za kuhanje koristite samo vlažnu krpu i deterdžent. Eventualne ostatke hrane na električnoj površini nemojte strugati nožem ili drugim oštrim i tvrdim predmetima.

Nakon čišćenja, uključite električnu površinu na nekoliko trenutaka, tek toliko da se osuši.

Položaj	Snaga (Watt)	Korištenje
0	0	isključeno
1	135 W	zagrijavanje
2	220 W	kuhanje na niskoj temperaturi
3	300 W	kuhanje na niskoj temperaturi
4	850 W	kuhanje, pečenje, vrenje
5	1150 W	kuhanje, pečenje, vrenje
6	1500 W	kuhanje, pečenje, vrenje

Odgovarajuće posude za kuhanje (slika 11)

Imajte na umu da velike posude imaju i veću zagrijanu površinu. To će pomoći da hrana bude brže kuhana nego u manjim posudama.

Uvijek koristite posudu čija je veličina proporcionalna količini hrane koja se kuha.

Da izbjegnute proljevanje, nemojte koristiti jako male posude a posebno za hranu koja zahtijeva više tekućine.

Za brzo kuhanje hrane nemojte koristiti preveliku posudu; npr. kobasice, meso i tekućine koju hrana ispušta mogu se zaljepiti za dno posude i ostaviti teško uklonjive ostatke nakon što ispraznite posudu.

Za pečenje kolača savjetujemo zatvorene posude, plitice ili modlice.

Otopljeni šećer i sokovi mogu isteći iz otvorene posude na ploču za kuhanje i stvoriti teško uklonjive mrlje. To je posebno važno za posude koje se koriste za pečenje i kuhanje pod pritiskom.

Ne ostavljajte površine za grijanje uključena ako na njima nema posude i ne stavljajte na vruću površinu prazne posude.

Prikladnost posuda provjerite uz poštivanje navedenih mjerila:

- Posude trebaju biti teške.

- Posuda moraju potpuno pokrивati površinu za grijanje, mogu biti malo veće ali ne i manje od površine za grijanje.

- Dno posude mora biti potpuno ravno uz dobro nasjedanje na grijaću površinu.

• Za najbolju iskoristivost električne površine za kuhanje i malu potrošnju energije potrebno je koristiti samo posude s potpuno glatkim i ravnim dnom. Promjer posude treba biti što je bliže moguće promjeru električne površine a nikada manji. Dno posuda mora biti potpuno suho i treba izbjegavati proljevanje iz posude. Ne stavljajte prazne posude na uključenu električnu površinu, odnosno, ne ostavljajte ih uključenima ako na njima nema posuda.

4. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja ploče za kuhanje, pazite da je u potpunosti hladna. Izvucite utikač iz zidne utičnice ili ako je spojena izravno isključite je iz električnog napajanja.

Nemojte dozvoliti da djeca čiste uređaj, držite djecu pod nadzorom kada su u blizini uređaja.

Nikada nemojte koristiti oštre predmete, deterdžente koji izazivaju koroziju, sredstva za izbjeljivanje ili kiseline. Sprječite proljevanje tvari koje sadrže kiseline ili lužine (sok limuna, ocat i sl.) po emajliranim, glaziranim ili površinama od inoxa.

UPOZORENJE: za čišćenje ploče nemojte koristiti čistače na paru.

Kada čistite emajlirane, glazirane ili kromirane površine ploče, koristite samo toplu vodu i blagi deterdžent. Nemojte koristiti oštra ili sredstva koja nagrizažu.

Za inox koristite specijalizirano sredstvo za čišćenje.

Plamenike operite sredstvom za pranje i vodom. Ukoliko im želite vratiti izvorni sjaj, biti će dovoljno koristiti proizvode posebno namijenjene za čišćenje inoxa. Nakon svakog čišćenja, dobro osušite plamenike i ponovno ih namjestite u njihova ležišta.

Neophodno je provjeriti da li su plamenici ispravno postavljeni .

STAKLENE PLOČE ZA KUHANJE

. Izbjegavajte proljevanje, prljavština koja nastane proljevanjem može se brzo zapaliti i ploča će biti teška za čišćenje.

. Preporučujemo da držite što dalje od ploče sve što je podložno topljenju, kao npr. plastične predmete, šećer ili proizvode koji sadrže šećer.

ČIŠĆENJE:

- stavite nekoliko kapi posebnog sredstva za čišćenje na površinu ploče,
- trljajte svaku tvrdokornu mrlju mekanom krpom ili malo ovlaženim papirnatim ručnikom,

- obrišite mekanom krpom ili suhim papirnatim ručnikom sve dok ne postane čista.

Čišćenje tvrdokornih mrlja:

- stavite još nekoliko kapi više posebnog sredstva za čišćenje na površinu,
- stružite strugalicom držeći je pod kutem od 30° sve dok mrlja ne nestane,
- obrišite mekanom krpom ili suhim papirnatim ručnikom sve dok površina ne postane čista,

- ako je potrebno ponovite postupak, Strugalica neće oštetiti površinu, sve dok je držite pod kutem od 30°.

Ne ostavljajte strugalicu na dohvata djece.

NEKOLIKO SAVJETA:

Učestalo čišćenje ostavlja zaštitni sloj koji bitno čuva od ogrebotina i trošenja. Budite sigurni da je ploča za kuhanje čista prije ponovne uporabe. Da uklonite mrlje nastale od vode i čađe upotrijebite nekoliko kapi bijelog octa ili limunovog soka. Zatim obrišite upijajućim papirom i s nekoliko kapi posebnog sredstva za čišćenje. Staklokeramička površina otporna je na ogrebotine od ravnog dna posuda, međutim, uvijek je bolje da posude podignete kada ga premještate sa jedne grijače površine na drugu.

5. OVLAŠTENI SERVIS

Prije nego se obratite ovlaštenom servisu, provjerite slijedeće:

- da li je utikač ispravno utaknut u zidnu utičnicu i da nije oštećen,
- da nema poremećaja u dovodu plina.

Ako ne možete ustanoviti kvar:

Isključite uređaj i pozovite ovlaštenu servis.

Nemojte pokušavati sami popravljati uređaj.

NEMOJTE "PRČKATI" PO UREĐAJU.

6. ZAŠTITA PRIRODNOG OKOLIŠA



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EZ-a o "otpadu električne i elektronske oprema" (WEEE). Pravilnom i sigurnom odlaganju ovog proizvoda možete pomoći i Vi te tako spriječiti potencijalne negativne posljedice za okolinu i ljudsko zdravlje koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad. Umjesto toga ovaj proizvod mora biti predan na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora biti izvršeno u skladu s lokalnim ekološkim propisima za odlagališta otpada. Za opširnije informacije o tretmanu, recikliranju ili korištenju ovog proizvoda kao otpada, molimo da kontaktirate svoj lokalni gradski ured, službu vašeg lokalnog odlagališta otpada ili trgovinu gdje ste kupili proizvod.

Izjava o sukladnosti: dijelovi uređaja koji mogu doći u dodir sa prehrambenim proizvodima izrađeni su sukladno propisima utvrđenim direktivom EEC 89/109.



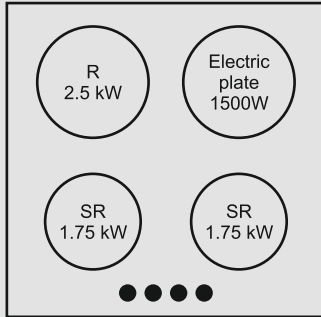
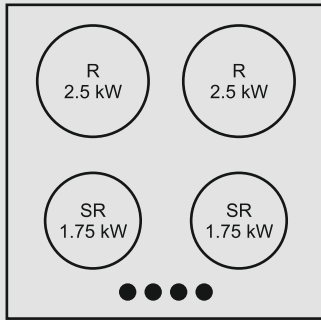
Uređaj je izrađen sukladno europskim direktivama 2006/95/EC, 2004/108/EC i 2009/9142/EC te daljnjim dopunama.

Tabela 1

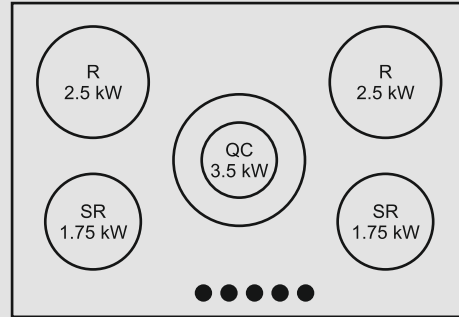
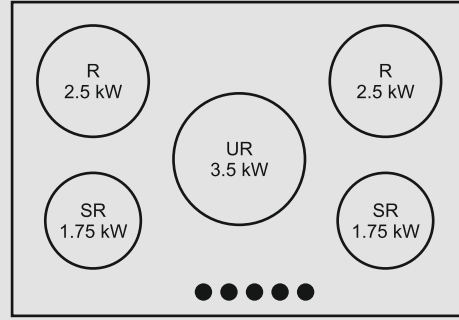
Tip /oznaka	PLV6S		PLV7S	
	4 plin	3plin+1 el	5 plin	5 plin
raspored plamenika				
pomoćni plamenik (AUX)	-	-	-	-
polubrzi plamenik (SR)	2	2	2	2
brzi plamenik (R)	2	1	2	2
ultrabrzi plamenik (UR)	-	-	1	-
četverostruki plamenik (QC)	-	-	-	1
električna površina za grijanje	-	1	-	-
sigurnosni ventil	DA			
paljenje	DA			
klasa instalacije	3	3	3	3
dimenzije proizvoda (mm)	595 x 510		745 x 510	
instalirana vrsta plina / snaga				
snaga plina (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	810	572	1143	1143
dodatne dizne za plin iz boce (LPG) - isporučene uz uređaj				
snaga plina (kW)	8.5	6.0	12.0	12.0
G30/G31 30-30 mbar (LPG) (g/h)	618	436	873	873
nazivna ulazna snaga				
napon (V) /frekvencija (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Električna snaga (W)	1	1500	1	1

Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu uporabu, već samo za uporabu u domaćinstvu.

TYPE PLV6S



TYPE PLV7S





HOBS GAS TYPE

TYPE PLV6S PLV7S

II 2E+3+



FR, BE

Gaz Type/Gas type		G20 / G25		
Pression gaz/Gas pressure		20 / 25 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	3.50	333	2.30	141

TYPE PLV6S PLV7S

II 2H3+

CY, GB, GR, IE, IT, PT, ES, CH



Gaz Type/Gas type		G20		
Pression gaz/Gas pressure		20 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	3.50	333	2.30	141

Gaz Type/Gas type

G30 / G31

Pression gaz/Gas pressure

28-30/37 mbar



	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	3.50	254	2,30	96

Gaz Type/Gas type

G30 / G31

Pression gaz/Gas pressure



28-30/37 mbar



	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	3.50	254	2,30	96

TYPE PLV6S PLV7S

II 2H3B/P

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE, SI, CZ, TR



Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	3.50	333	2.30	141



Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				30/30 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	3.50	254	2,30	96

TYPE PLV6S

II 2L3B/P

NL



Tipo di gas/Gas type				G25
Pressione gas/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	0.95	105	0.25	76
SR	1.65	123	0.40	101
R	2.35	260	0.60	118
UR	3.25	360	0.70	144
QC	-	-	-	-



Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				30/30 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	-	-	-	-

TYPE PLV6S

II 2E3B/P

DE



Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	-	-	-	-



Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				50/50 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.35	46
SR	1.75	127	0.50	58
R	2.50	182	0.75	71
UR	3.50	254	0.95	83
QC	-	-	-	-



TYPE PLV6S

II 2ELs3B/P

PL

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	-	-	-	-



Gaz Type/Gas type				G2.350
Pression gaz/Gas pressure				13 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	132	0.25	104
SR	1.75	231	0.40	132
R	2.50	331	0.60	160
UR	3.50	463	0.70	190
QC	-	-	-	-



Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				37/37 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.30	48
SR	1.75	127	0.45	63
R	2.50	182	0.65	75
UR	3.50	254	0.75	87
QC	-	-	-	-



TYPE PLV6S

II2HS3B/P

HU

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	72
SR	1.75	167	0.40	96
R	2.50	238	0.60	110
UR	3.50	333	0.70	133
QC	-	-	-	-



Gaz Type/Gas type				G25.1
Pression gaz/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	0.95	105	0.25	76
SR	1.65	183	0.40	101
R	2.35	260	0.60	118
UR	3.25	360	0.70	144
QC	-	-	-	-



Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				30/30 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	-	-	-	-

TYPE PLV6S

II2H3B/P

CH - AT

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	-	-	-	-

Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				50/50 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1	73	0.35	46
SR	1.75	127	0.50	58
R	2.5	182	0.75	71
UR	3.5	254	0.95	83
QC	-	-	-	-

GB - IE

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

FR

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

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazuje si právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

RU

Производитель не несет ответственности за возможные встречающиеся в этой брошюре опечатки и ошибки перевода. Мы оставляем за собой право вносить необходимые изменения в конструкцию и характеристики выпускаемого нами изделия. При этом требования по безопасности и функциональности изделия, снижаться не будут.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržujemo si pravico do sprememb na izdelku brez predhodnega obvestila.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

PT

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

RO

Producatorul nu va fi responsabil pentru orice inexactitate care rezulta din erori de tipar sau de transcriere continute in aceasta brosură. Ne rezervam dreptul de a efectua modificari ale produselor necesare, inclusiv intereselor de consum, fara a aduce atingere caracteristicilor legate de siguranta si

PL

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.

SRB

Proizvođač neće biti odgovoran za eventualne štamparske i prevodilačke greške u ovoj brošuri. Zadržavamo pravo na izmene proizvoda koje budemo smatrali za potrebne, bez negativnih uticaja na karakteristike u vezi bezbednosti i funkcionalnosti.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

HR

Proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne netočnosti u ovoj knjižici nastale uslijed pogrešaka u tiskanju ili prijepisu. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i dio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.