



HOBS

USER INSTRUCTIONS

GB

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

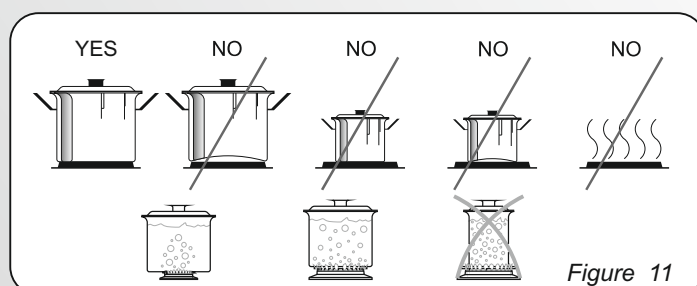
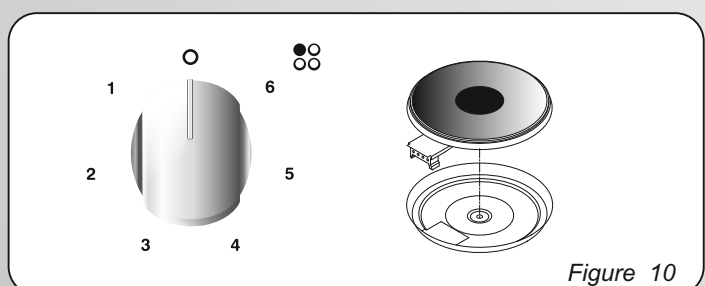
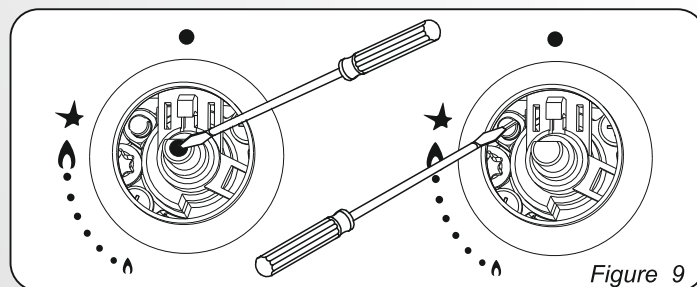
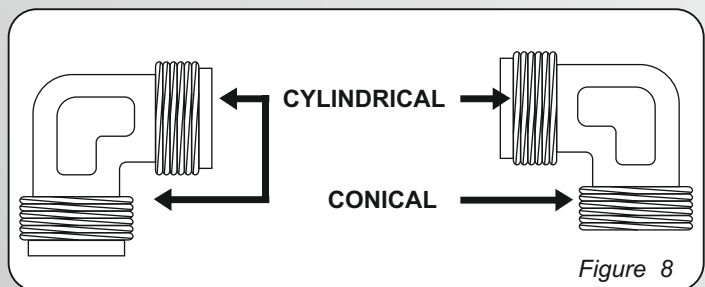
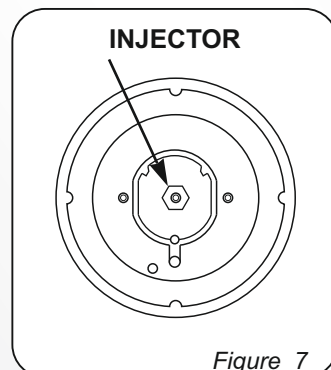
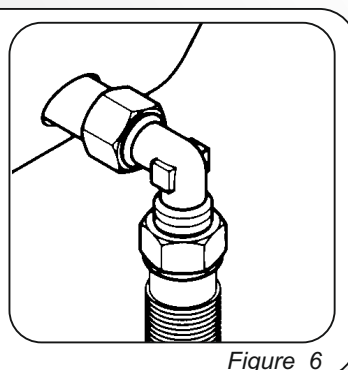
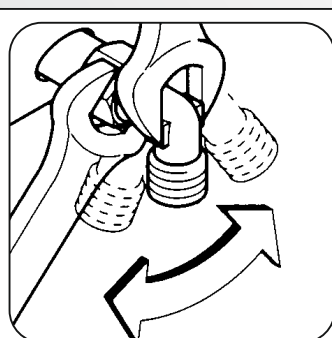
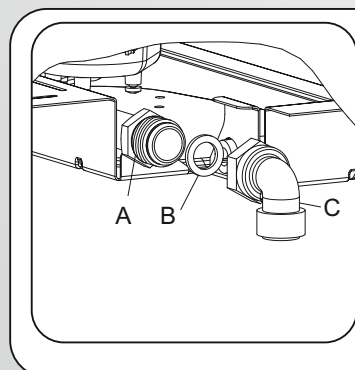
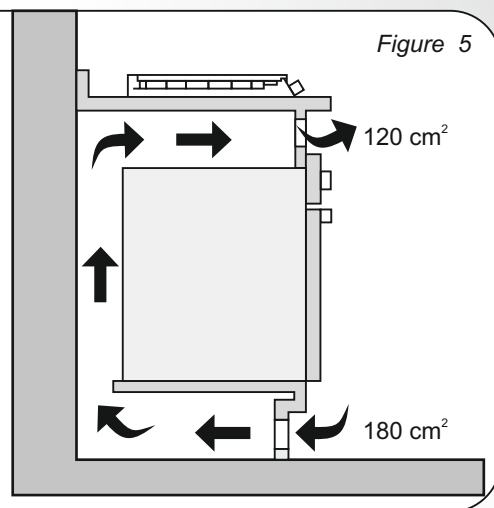
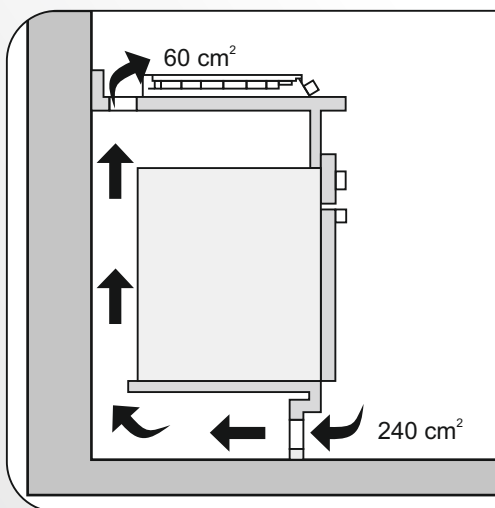
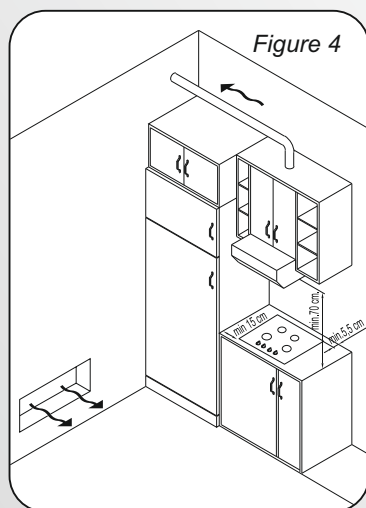
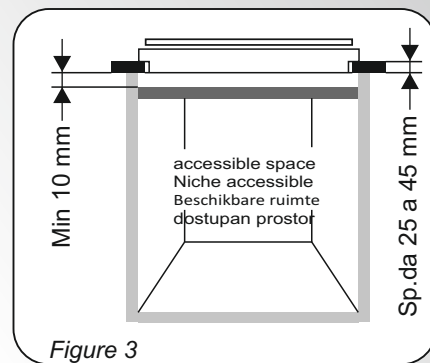
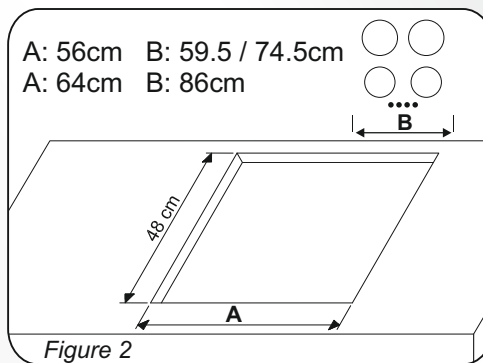
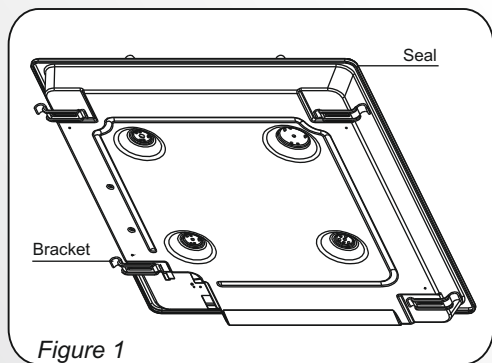
RU



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

Gas Type Tables	13
------------------------------	-----------

Правила Техники Безопасности	08
1. Инструкции по выполнению установки	09
1.1. Встраиваемые варочные поверхности	09
1.2. Выбор места для установки варочной поверхности	09
2. Подключение к электросети (только для Великобритании).....	09
2.1. Подключение к электросети	09
2.2. Подключение к линии газоснабжения (только для Великобритании)	10
2.3. Адаптация варочной поверхности на другие типы газа	10
2.4. Регулировка минимального пламени	10
3. Инструкции по эксплуатации варочной поверхности	10
3.1 использование газовой конфорки	10
3.2. Руководство По Использованию Электрических Плит	10
4. Обслуживание и чистка	11
5. Послепродажное обслуживание	11
6. Защита окружающей среды	11



SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
 - Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children must not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
 - **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
 - Any spillage should be removed from the lid before opening.
 - The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
 - The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
 - "These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country".
 - "Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible";
 - "The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)";
 - "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation".
 - The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

1.1 BUILDING IN

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

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

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

1.2. SUITABLE LOCATION

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

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

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

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

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

Warning - this appliance must be earthed

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the main supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.

The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

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

CONNECT	TO SPUR TERMINAL
Green & Yellow Wire	Earth Connection
Blue Wire	Neutral Connection

Brown Wire Live Connection

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

2.1. ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable.

Before connection, check the earthing system.

By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible.

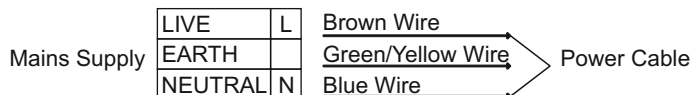
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk.

The earth wire (green and yellow coloured) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires.

The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob.

Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type 3x0.75 mm² H05RR-F.



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

2.2. GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1)As illustrated, assemble parts in sequence:

- A: 1/2 Male Adaptor Cylindrical
- B: 1/2 Seal
- C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical or Cylindrical-Cylindrical

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

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

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

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

2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

- remove the grids and burners
- insert on hexagonal spanner (7 mm) into the burner support (Figure 7)
- Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see gas type table)

2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by applying gentle pressure). Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 9. Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob. When the gas supply available is LPG - the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop. When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

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

3.1. USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise. If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape. For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

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

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol. The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed. If the burner has not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited and described above, but care must be taken. Prior to switching on the gas hob ensure that the burners and burner caps are correctly placed within their position.

GENERAL ADVISE

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

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

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

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

Suitability of Cooking Pans (Figure 11)

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces. This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces. Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied. Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove. This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature. Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top. Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria; They should be heavy. They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller. Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface. •For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

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

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

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

It is important the Burners are replaced correctly.

Chromed grids and burners

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

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

5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

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

If the fault cannot be detected:

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

6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



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

recover and recycle all materials.

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

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

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



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

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

Table 1

BUILT IN HOBS						
Type /Reference	PLV6S			PLV7S		
Burners arrangement	3Gas	4Gas	3Gas+1E	5Gas	4Gas	5Gas
Auxiliary Burner (AUX)	1	1	1	1	1	1
Semirapid Burner (SR)	-	2	2	1	1	1
Rapid Burner (R)	1	1	-	2	1	2
Ultrarapid Burner (UR)	-	-	-	-	-	-
Quadruple Crown Burner (QC)	1	-	-	1	1	1
Electric Plate	-	-	1	-	-	-
Flame failure device	YES					
Ignition	YES					
Installation Class	3	3	3	3	3	3
Product dimension (mmxmm)	595 x 510			745 x 510		860x510
Installed Gas type / power						
Gas Power (kW)	7,1	7	4,5	11,35	8,85	11,35
G20 20 mbar (N.G.) (l/h)	676	667	429	1081	843	1081
Alternative injector kit for LPG gas available in the packaging						
Gas Power (kW)	7,1	7	4,5	11,35	8,85	11,35
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	516	509	327	825	644	825
Rated power input						
Voltage (V) /Frequency (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz					
Electrical Power (W)	1	1	1500	1	1	1

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

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

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае появления на варочной поверхности трещины выключите бытовой прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

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

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

"Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию".

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

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

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

1.1. ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность может устанавливаться на любой рабочей поверхности кухонного стола, которая выдерживает нагрев до температуры 100 °C, 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.

Если варочная поверхность 75 см крепится над духовкой, то в духовке должна быть система охлаждения с вентилятором.

1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию.

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

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

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

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ)

Внимание данный электроприбор должен быть заземлен

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

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

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

ПОДСОЕДИНИТЕ

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.

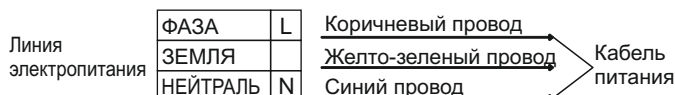
Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель.

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 3x0.75 mm² H05RR-F.



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

2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Данные инструкции предназначены для специалистов, имеющих достаточную квалификацию для выполнения установок 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.

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

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

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).

2.4. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

После зажигания конфорки установите ручку регулятора высоты пламени в положение, соответствующее минимальному пламени, а затем нажмите 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 (предлагается 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.

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 поджигом.
- 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 поджигом. Система электроподжига будет постоянно генерировать искры, до тех пор, пока ручка регулировки пламени будет находиться в нажатом положении.

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

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Ø сковороды/кастрюли (см)
AUX Маленькая конфорка	≥ 10	≤ 18
SR Полубыстрая конфорка	≥ 12	≤ 24
R Быстрая конфорка	≥ 16	≤ 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 «О» 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 моющее 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)	Мощность (Вт)	Пояснение
0	0	0	Выключено
1	100 W	135 W	Нагревание
2	180 W	220 W	Приготовление при низкой температуре
3	250 W	300 W	Приготовление при низкой температуре
4	500 W	850 W	Варка, Жаренье, Кипячение
5	750 W	1150 W	Варка, Жаренье, Кипячение
6	1000 W	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.

Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.

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.)

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.

Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки со временем темнеют.

Это нормальное и неизбежное явление, которое не оказывает негативного влияния на работу варочной поверхности.

Вы можете приобрести запасные части в отделе послепродажного обслуживания нашей компании.

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 прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

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

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

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.

EAC Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

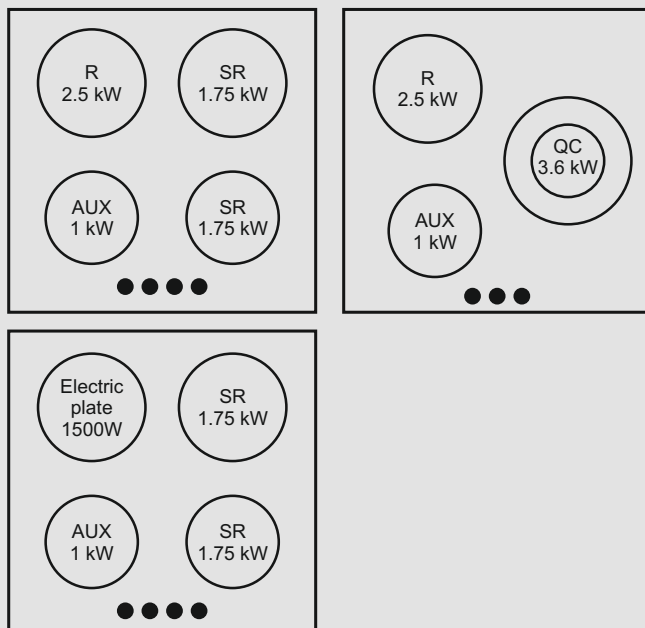
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Таблица 1

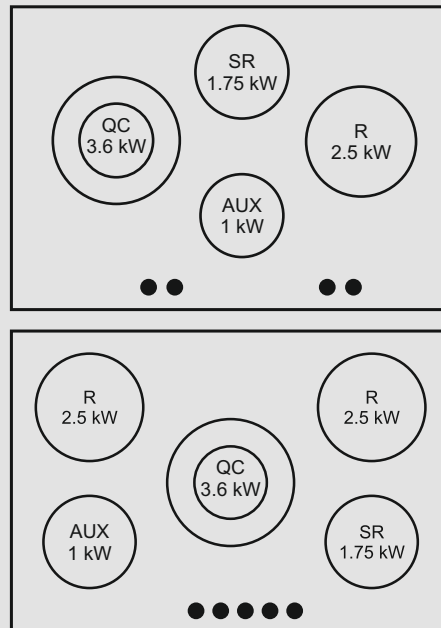
ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ						
Тип / Модель	PLV6S			PLV7S		
Конфорки	3 газовые	4 газовые	3 газовые + 1 электрическая	5 газовых	4 газовых	5 газовых
Вспомогательная конфорка (AUX)	1	1	1	1	1	1
Среднебыстрая конфорка (SR)	-	2	2	1	1	1
Быстрая конфорка (R)	1	1	-	2	1	2
Сверхбыстрая конфорка (UR)	-	-	-	-	-	-
Конфорка с четырьмя венцами (QC)	1	-	-	1	1	1
Электроплитка	-	-	1	-	-	-
Устройство защиты от погасания пламени	ДА					
Электроподжиг	ДА					
Класс установки	3	3	3	3	3	3
Размеры варочной поверхности (мм x мм)	595x510			745x510		860x510
	Используемый газ/ мощность					
Мощность газовой конфорки(кВт)	7,1	7	4,5	11,35	8,85	11,35
G20, 20 мбар (природный газ)(л/час)	676	667	429	1081	843	1081
Имеется комплект деталей для работы на сжиженном нефтяном газе (СНГ)						
Мощность газовой конфорки(кВт)	7,1	7	4,5	11,35	8,85	11,35
G30/G31, 30/30 мбар (СНГ)(л/час)	516	509	327	825	644	825
Номинальная входная электрическая мощность						
Напряжение (В) / Частота (Гц)	220-240 В / 50 - 60 Гц					
Электрическая мощность (Вт)	1	1	1500	1	1	1

Данное изделие предназначено только для бытовых применений.

TYPE PLV6S



TYPE PLV7S



HOBS GAS TYPE

TYPE PLV6S PLV7S

II 2H3B/P RU, KAZ, 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)			
	Max (kW)	I/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138

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)			
	Max (kW)	I/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138

Gaz Type/Gas type		G30 / G31		
Pression gaz/Gas pressure		30/30 mbar		
	P (Kw)			
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94

Gaz Type/Gas type		G30 / G31		
Pression gaz/Gas pressure		28-30/37 mbar		
	P (Kw)			
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94



06.2015 • REV:0 • 42817343

GB

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.

RU

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.