

**ES**  
Español

## Manual de instrucciones ENCIMERA

### Sumario

- Manual de instrucciones,1
- Advertencias,4
- Asistencia,10
- Descripción del aparato,12
- Instalación,27
- Puesta en funcionamiento y uso,31
- Precauciones y consejos,31
- Mantenimiento y cuidados,32
- Anomalías y soluciones,32

**IT**  
Italiano

## Istruzioni per l'uso PIANO

### Sommario

- Istruzioni per l'uso,1
- Avvertenze,3
- Assistenza,10
- Descrizione dell'apparecchio,12
- Installazione,15
- Avvio e utilizzo,19
- Precauzioni e consigli,19
- Manutenzione e cura,20
- Anomalie e rimedi,20

**PT**  
Portugues

## Instruções para a utilização PLANO

### Índice

- Instruções para a utilização,1
- Advertências,4
- Assistência,11
- Descrição do aparelho,12
- Instalação,33
- Início e utilização,37
- Precauções e conselhos,37
- Manutenção e cuidados,38
- Anomalias e soluções,38

**GB**  
English

## Operating Instructions HOB

### Contents

- Operating Instructions,1
- Warnings,3
- Assistance,10
- Description of the appliance,12
- Installation,21
- Start-up and use,25
- Precautions and tips,25
- Maintenance and care,26
- Troubleshooting,26

**CZ**  
Česky

## Pokyny pro použití VARNÁ DESKA

### Obsah

- Pokyny pro použití,1
- Upozornění,5
- Servisní služba,11
- Popis zařízení,13
- Instalace,39
- Uvedení do činnosti a použití,43
- Opatření a rady,43
- Údržba a péče,44
- Identifikace a řešení problémů,44

**SK**  
Slovensky

## Návod na použitie VARNÁ DOSKA

### Obsah

- Návod na použitie,2
- Upozornenie,5
- Servisná služba,11
- Popis zariadenia,13
- Inštalácia,45
- Uvedenie do činnosti a použitie,49
- Opatrenia a rady,49
- Údržba a starostlivosť,50
- Identifikácia a riešenie problémov,50

**BG**  
Български

## Инструкции за употреба ГOTVARSKI ПЛОТ

### Съдържание

- Инструкции за употреба,2
- Предупреждения,7
- Техническо обслужване,11
- Описание на уреда,14
- Инсталиране,63
- Пуск и експлоатация,67
- Предпазни мерки и препоръки,67
- Поддръжка и почистване,68
- Отстраняване на неизправности,68

**HU**  
Magyar

## Használati útmutató Főzőlap

### Tartalomjegyzék

- Használati útmutató,2
- Figyelmeztetések,6
- Szerviz,11
- A készülék leírása,13
- Üzembe helyezés,51
- Üzembe helyezés,55
- Óvintézkedések és tanácsok,55
- Karbantartás és ápolás,56
- Hibaelhárítás,56

**RU**  
Русский

## Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

### Содержание

- Руководство по эксплуатации,2
- Предупреждения,8
- Сервисное обслуживание,11
- Описание изделия,14
- Установка,70
- Включение и эксплуатация,74
- Предосторожности и рекомендации,74
- Техническое обслуживание и уход,75
- Неисправности и методы их устранения,75

**GR**  
Ελληνικά

## Οδηγίες χρήσης ΠΑΓΚΟΣ

### Περιεχόμενα

- Οδηγίες χρήσης,2
- Προειδοποίηση,6
- Τεχνική υποστήριξη,11
- Περιγραφή της συσκευής,13
- Εγκατάσταση,57
- Εκκίνηση και χρήση,61
- Προφυλάξεις και συμβουλές,61
- Συντήρηση και φροντίδα,62
- Ανωμαλίες και λύσεις,62

**KZ**  
Қазақша

## Пайдалану нұсқаулығы ПЛИТА

### Мазмұны

- Пайдалану нұсқаулығы,2
- Ескертүлер,8
- Көмек,11
- Құрылғы сипаттамасы,14
- Орнату,77
- Қосу және пайдалану,81
- Сақтандырулар мен көңестер,81
- Жөндеу және құтім,82
- Ақаулықтарды жою,82

**IT**

## Avvertenze

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

**ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

**ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

**ATTENZIONE:** l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

**ATTENZIONE:** In caso di danneggiamento del piano in vetro:

- spegnere immediatamente tutti i bruciatori e eventuali elementi riscaldanti elettrici e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
- non toccare la superficie dell'apparecchio.

**GB**

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless 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 shall 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.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

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

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

**CAUTION:** In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
- do not touch the appliance surface.

**ES**

## Advertencias

**ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

**ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

**ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

**ATENCIÓN:** el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

**ATENCIÓN:** Si se dañara la superficie de vidrio:

- apague inmediatamente todos los quemadores y eventuales elementos calentadores eléctricos y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- no toque la superficie del aparato.

**PT**

## Advertências

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

**ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

**ATENÇÃO:** Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

**ATENÇÃO:** O uso de proteções do plano inadequadas pode causar incidentes.

**ATENÇÃO:** Em caso de danos do plano em vidro:

- desligue imediatamente todos os queimadores e eventuais elementos de aquecimento eléctricos e desligue o aparelho da rede eléctrica.
- não toque na superfície do aparelho.

**CZ**

## Upozornění

**UPOZORNĚNÍ:** Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty. Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články. Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.

**UPOZORNĚNÍ:** Ponechání sporáku s ohřívanými tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY není třeba hasit plamen/požár vodou, ale je nutné vypnout zařízení a zakrýt plamen například víkem nebo hydrofobní dekou.

**VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru, nenechávejte nic na vaření.

Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.

Před otevřením krytu setřete případné kapaliny, které se na něm nacházejí. Nezavírejte skleněný

kryt (je-li součástí) s ještě teplými plynovými hořáky nebo elektrickou plotnou.

Přístroj není určen k uvedení do provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

**UPOZORNNÍ:** Použití nevhodných ochran varné desky može způsobit nehody.

**UPOZORNĚNÍ:** V případě prasknutí skla varné desky:

- okamžitě vypněte všechny hořáky a jakákoli elektrická topná tělesa a odizolujte zařízení od napájení,
- nedotýkejte se povrchu zařízení.

**SK**

## Upozornenie

**UPOZORNENIE:** Toto zariadenie a jeho prístupné časti dosahujú počas použitia veľmi vysokú teplotu. Je potrebné venovať pozornosť a zabrániť styku s výhrevnými článkami. Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v dostatočnej vzdialnosti, ak nie sú pod neustálym dohľadom. Toto zariadenie môže byť použité deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, senzorickými nebo duševnými schopnosťami nebo osobami bez skúseností a znalostí, ktoré sa nachádzajú pod náležitým dohľadom, alebo ktoré boli poučené ohľadne použitia zariadenia bezpečným spôsobom a ktoré si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Operácie čistenia a údržby nesmú byť vykonávané deťmi bez dohľadu.

**UPOZORNENIE:** Ponechanie šporáku s ohrievanými tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nie je potrebné hasiť plameň/požiar vodou, ale je potrebné vypnúť zariadenie a zakryť plameň napríklad vekom alebo hydrofóbnou dekou.

**VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru, nenechávajte nič na varenie.

Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

Pred otvorením krytu zotrste prípadné tekutiny, ktoré sa na ňom nachádzajú. Nezavárajte sklenený kryt (ak je súčasťou), ak sú plynové horáky alebo elektrická platňa ešte teplé.

Prístroj nie je určený na uvedenie do prevádzky pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

**UPOZORNENIE:** Použitie nevhodných ochrán varnej dosky môže spôsobiť nehody.

**UPOZORNENIE:** V prípade prasknutia skla varnej dosky:

- okamžite vypnite všetky horáky a akékoľvek elektrické výhrevné telesá a odpojte zariadenie z elektrickej siete,
- nedotýkajte sa povrchu zariadenia.

**HU**

## Figyelmeztetések

**FIGYELEM:** A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek. Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket. Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkal. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekkel felügyelet nélkül nem végezhetik.

**FIGYELEM:** A tűzhelyen felügyelet nélkül otthagytott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem

zára el a készüléket, és takarja le a lángot például fedővel vagy tűzálló takaróval.

**FIGYELEM:** Tűzveszély! Ne tároljon semmit a főző felületeken!

A készülék tisztításához soha ne használ-jon gőztisztítót vagy nagynyomású tisz-títót.

A fedő kinyitása előtt távolítsa el az összes folyadékot! Ne csukja be az üveg fedőt (típushálóval) ha a gáz égők vagy elektromos főzőmezők még melegek!

A készüléket nem szabad külső időmérővel vagy különálló távirányító rendszerrel használni.

**FIGYELEM:** A főzőlap nem megfelelő használata balesetet okozhat.

**VIGYÁZAT:** Amennyiben a főzőlap üvege eltörne:

- azonnal kapcsoljon ki minden égőt és bármilyen elektromos fűtőegységet és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról
- ne érintse meg a készülék felületét.

**GR**

## Προειδοποίηση

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

**ПРОСОХΗ:** Είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν αφήσετε φούρνο αφύλακτο με λίπη και λάδια.

Δεν πρέπει ΠΟΤΕ να προσπαθείτε να σβήσετε μια φλόγα/πυρκαγιά με νερό, αλλά θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

**ПРОСОХΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές ή μηχανήματα καθαρισμού σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υγρά που υπάρχουν στο καπάκι πριν το ανοίξετε. Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου ή η ηλεκτρική εστία είναι ακόμα θερμά.

Η συσκευή δεν είναι σχετικά σε λειτουργία με τη βοήθεια ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ένα απομακρυσμένο σύστημα ελέγχου.

**ПРОСОХΗ:** Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών για την επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προξενήσει ατυχήματα.

**ПРОСОХΗ:** Σε περίπτωση βλάβης της γυάλινης επιφάνειας:- σβήστε αμέσως όλους τους καυστήρες και ενδεχόμενα ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο- μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής.

**BG**

## Предупреждения

**ВНИМАНИЕ:** Този уред и неговите части се нагорещяват по време на употреба. Бъдете внимателни и избягвайте допира до нагорещените елементи. Деца под 8 години да се държат далеч от уреда, освен ако не са постоянно под наблюдение. Този уред може да се използва от деца, навършили 8 години, от хора с намалени физически, сетивни или умствени възможности или с липса на опит и знания, само ако са под наблюдението или са предварително

инструктирани относно употребата на уреда от човек, отговорен за тяхната безопасност и запознат с произтичащите рискове. С уреда не трябва да си играят деца. Почистването и поддръжката на уреда не могат да се извършват от деца, без наблюдение.

**ВНИМАНИЕ:** Оставянето без контрол на котлон, върху който има мазнина или олио, е много опасно и може да предизвика пожар. НИКОГА не трябва да се прави опит да се гаси пламъка/пожара с вода, а трябва веднага да се изключи уреда и пламъка да се покрие, примерно, с капак или с огнеустойчиво одеяло.

**ВНИМАНИЕ:** Риск от пожар: не оставяйте предмети върху повърхността за готовене.

За почистването на уреда, никога не използвайте уреди за почистване с пара или под високо налягане.

Премахнете евентуално наличните течности от капака, преди да го отворите. Не затваряйте стъкления капак (ако има такъв) когато газовите котлони или електрическите котлони са още топли.

Устройството не е пригодено да се включва с помощта на външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

**ВНИМАНИЕ:** Използването на неподходящи защитни капаци за плота може да доведе до аварии.

**ВНИМАНИЕ:** В случай на повреда на стъкления плот:

- загасете веднага всички горелки и евентуално нагрятите електрически елементи и изключете уреда от електрическата мрежа.
- не докосвайте повърхността на уреда.

## Предупреждения

**ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

**ВНИМАНИЕ:** Опасно оставлять включенную конфорка с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью

**ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Удалите жидкость из крышки перед открытием. Не закрывать стеклянную крышку (если имеется) с газовыми горелками или электрическая плита еще горячая.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ:** Использование несоответствующих план защиты может привести к несчастным случаям.

**ВНИМАНИЕ:** В случае повреждения стекла:

- Немедленно выключите все горелки и любые электрические нагревательные элементы и отключите устройство от сети.
- Не прикасайтесь к поверхности устройства.



## Ескертулер

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызыу мүмкін. Қызыдыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстай керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

**ЕСКЕРТУ:** Плитада майға тاماқ пісірген кезде бақылап тұрмай қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Әртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

**ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

Автоматты түрде тазарту кезінде құрылғының беті ыстық болатындықтан балаларды одан алыс жерде ұстаныңыз.

Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

---

**АБАЙ БОЛЫҢЫЗ:** сәйкес келмейтін конфоркалардың қорғану құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға себеп болуы мүмкін.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Егер шыны пісіру панелі зақымдалған жағдайда:

- тез арада барлық конфоркаларды және барлық мүмкіндіктерін қыздыру элементтерін өшіріңіз, сонымен қатар құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- қондырғының беткейін қолыңызбен ұстамаңыз.

**IT**

## Assistenza

### Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

**Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.**

### Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



### Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

\* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

**GB**

## Assistance

**! Never use the services of an unauthorised technician.**

Please have the following information to hand:

- the type of problem encountered.
- the appliance model (Mod.).
- the serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

The following information are applicable only for the UK and Republic of Ireland.

### Repairs and After Sales

For product help and advice, repairs, spare parts or accessories, we're here to help.

For local repair engineers - **03448 111 606**

ROI - **0818 313 413**

For Parts and Accessories visit:

[parts.hotpoint.co.uk/shop](http://parts.hotpoint.co.uk/shop)

Please remember to register your appliance at [www.hotpointservice.co.uk](http://www.hotpointservice.co.uk) to activate your 10 year parts guarantee.

**ES**

## Asistencia

### Comuniqué:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

**La siguiente información es válida solo para España.**

**Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

### Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

### Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

### Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

### ESTAMOS A SU SERVICIO

**PT**

## Assistência

### Comunique:

- o tipo de avaria
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

**GR**

## Τεχνική υποστήριξη

### Γνωστοποίηστε:

- τον τύπο της ανωμαλίας
- το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή.

**CZ**

## Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky.

Uveďte:

- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.);
- Výrobní číslo (S/N).

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení.

**BG**

## Техническо обслужване

! Никога не използвайте услугите на неоторизиран техник.

Подгответе следната информация:

- тип на възникналия проблем.
- модел на уреда (Mod.).
- сериен номер (S/N).

Тази информация се намира на табелката с данни върху уреда.

**RU**

**SK**

## Servisná služba

! Vždy požiadať o pomoc oprávnených.

Uveďte:

- Typ anomálie;
- model zariadenia (Mod.)
- výrobné číslo (S/N)

Tieto informácie sú uvedené na štítku s technickými údajmi, nachádzajúcom sa na zariadení a/alebo na obale.

## Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- тип неисправности;
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

**KZ**

**HU**

## Szerviz

! Sohase hívjon engedélyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusa;
- a készülék modellje (Mod.)
- a készülék szériaszáma (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

## Көмек

Байланыс ақпараты:

- туындаған проблема түрі.
- құрылғының моделі (Мод.).
- сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

IT

## Descrizione dell'apparecchio

### Vista d'insieme

1. Griglie di appoggio per **RECIPIENTI DI COTTURA**
2. **BRUCIATORI GAS**
3. Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**
4. Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS**
5. **DISPOSITIVO DI SICUREZZA**

- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** per la regolazione della fiamma.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

GB

## Description of the appliance

### Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

ES

## Descripción del aparato

### Vista en conjunto

1. Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2. **QUEMADORES A GAS**
3. Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4. Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **QUEMADORES A GAS**: son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**: permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**: si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

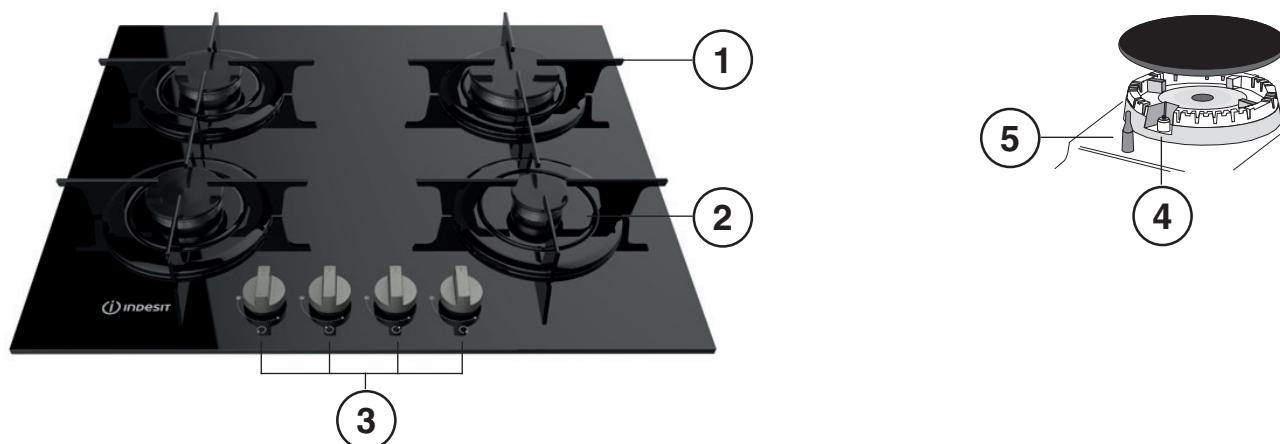
PT

## Descrição do aparelho

### Vista de conjunto

1. Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2. **QUEIMADORES A GÁS**
3. Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
4. Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA**

- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** no caso em que a chama se apague accidentalmente, interrompe a saída do gás.



**CZ**

## Popis zařízení

### Celkový pohled

1. Mřížky pro uložení **NÁDOBY NA VAŘENÍ**
2. **PLYNOVÉ HOŘÁKY**
3. Otočné ovládače **PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ**
4. Zapalovací svíčka **PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ**
5. **BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ**

- **PLYNOVÉ HOŘÁKY** jsou různých rozměrů a výkonu. Zvolte si ten, který je nejvhodnější pro průměr použité nádoby.
- Otočné ovládače **PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ** pro ovládání plamene nebo výkonu.
- Zapalovací svíčka **PLYNOVÝCH HOŘÁKŮ** umožňuje automatické zapálení zvoleného hořáku.
- **BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ** pro případ náhodného zhasnutí plamene přeruší výstup plynu.

**HU**

## A készülék leírása

### A készülék áttekintése

1. Főzőedénytartó **RÁCSOK**
2. **GÁZÉGŐK**
3. Gázégő vezérlő **TEKERŐGOMBOK**
4. **GYÚJTÓGYERTYA** gázégők
5. **BIZTONSÁGI SZERKEZET**

- **GÁZÉGŐK:** Különböző méretűek és teljesítményűek. Válassza a használni kívánt edény átmérőjének leginkább megfelelőt.
- Gázégő vezérlő **TEKERŐGOMBOK:** A teljesítmény szabályozására szolgálhatnak.
- **GYÚJTÓGYERTYA** gázégők: A kiválasztott gázégő automatikus megyűjtésére szolgál.
- **BIZTONSÁGI SZERKEZET:** Aláng véletlen kialvása esetén a gázellátás kikapcsolására szolgál.

**SK**

## Popis zariadenia

### Celkový pohľad

1. Oporné mriežky pre **NÁDOBY NA PEČENIE**
2. **PLYNOVÉ HORÁKY**
3. Otocné ovládace **PLYNOVÝCH HORÁKOV**
4. Zapalovacia sviečka **PLYNOVÝCH HORÁKOV**
5. **BEZPEČNOSTNÉ ZARIADENIE**

- **PLYNOVÉ HORÁKY** majú rôzne priemery a rôzne výkony. Zvoľte si ten, ktorý je najvhodnejší pre priemer použitej nádoby.
- Otočné ovládače **PLYNOVÝCH HORÁKOV** pre regulovanie plameňa.
- Zapalovacia sviečka **PLYNOVÝCH HORÁKOV** umožňuje automatické zapálenie zvoleného horáka.
- **BEZPEČNOSTNÉ ZARIADENIE** pre prípad náhodného zhasnutia plameňa preruší prívod plynu.

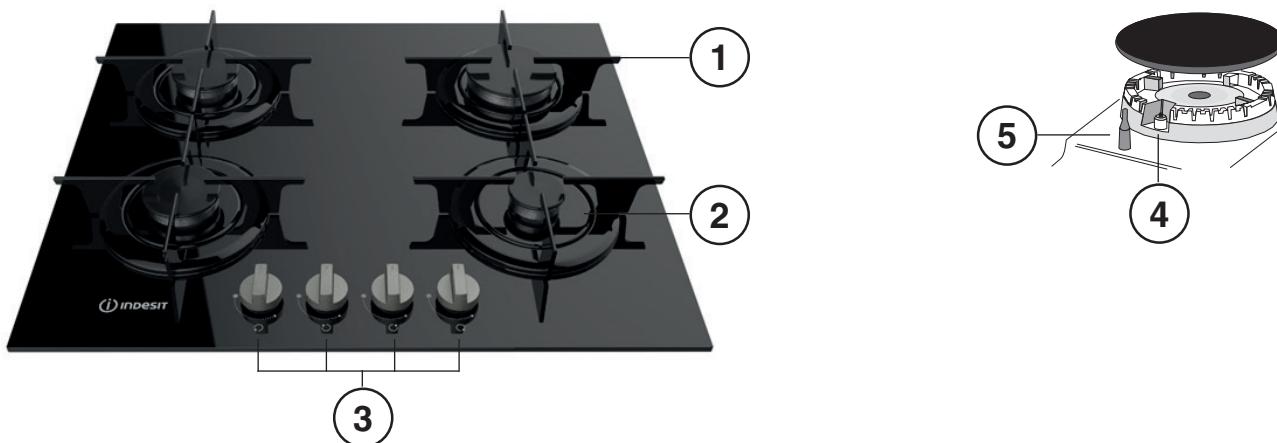
**GR**

## Περιγραφή της συσκευής

### Συνολική άποψη

1. Εστίες απόθεσης για **ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**
2. **ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ**
3. Διακόπτες χειρισμού των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ**
4. Κουμπί ανάφλεξης των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ**
5. **ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- **ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ** είναι διαφόρων διαστάσεων και ισχύος. Επιλέξτε τον πλέον κατάλληλο για τη διάμετρο του δοχείου προς χρήση.
- Επιλογείς χειρισμού των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ** για τη ρύθμιση της φλόγας.
- Σπινθηριστής ανάφλεξης των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ** επιτρέπει το αυτόματο άναψμα του επιλεγμένου καυστήρα.
- **ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ** σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας, διακόπτει την έξοδο αερίου.



BG

## Описание на уреда

### Общ преглед

1. Носеща скра за ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ
2. ГАЗОВИ ГОРЕЛКИ
3. Контролни превключватели за ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ
4. Запалване за ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ
5. МЕХАНИЗМИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ се различават по размер и мощност. Използвайте диаметъра на готварския съд, за да изберете най-подходящата горелка, с която да гответе.
- Контролните превключватели за ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ регулират големината на пламъка.
- ЗАПАЛВАНЕТО ЗА ГАЗОВИ ГОРЕЛКИ позволява определена горелка да се запали автоматично.
- МЕХАНИЗМЪТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ спира потока от газ, ако пламъкът бъде неволно изгасен.

KZ

## Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

1. ҮДЫСТАРҒА арналған тіреуіш тор
2. ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ
3. ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫН реттеу тұтқасы
4. ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫН тұтандыру оттығы
5. ҚОРҒАНЫС ҚҰРАЛЫ

- ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ өлшемі мен құатына қарай әртүрлі болады. Тамақ пісіру үшін тиісті оттықты үдистің диаметріне қарай таңдаңыз.
- ОТТЫҚТАРДЫ басқару тұтқалары жалынның өлшемін реттейді.
- ГАЗ ОТТЫҚЫНЫҢ ТҰТАТУ ҚҰРАЛЫ белгілі бір оттықты автоматты түрде жандыруға мүмкіндік береді.
- ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫСЫ жалын байқаусыз өшірілсе, газ ағынын тоқтатады.

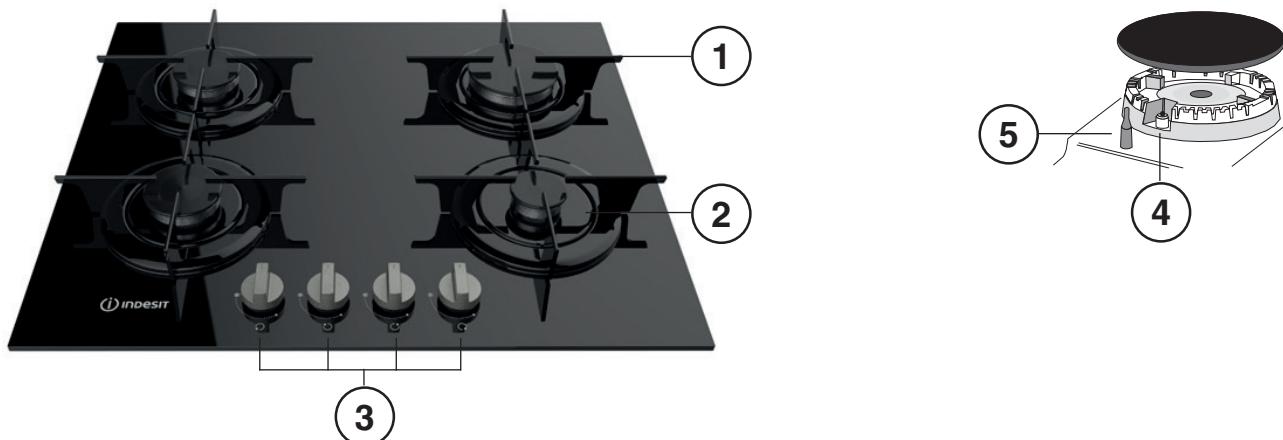
RU

## Описание изделия

### Общий вид

1. Опорные решетки для КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД
2. ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ
3. Регуляторы ГАЗОВЫХ КОНФОРОК
4. Свеча зажигания ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК
5. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО

- ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы ГАЗОВЫХ КОНФОРОК служат для регуляции пламени.
- Свеча ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК для автоматического зажигания нужной конфорки.
- УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.



## Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

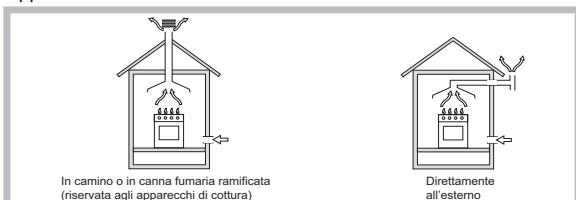
### Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme Nazionali in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



In camino o in canna fumaria ramificata  
(riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente  
all'esterno

- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW di potenza installata.



Esempi di aperture di  
ventilazione  
per l'aria comburente

Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno  $100 \text{ cm}^2$  di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



Maggiorazione della fessura  
fra porta e pavimento

Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

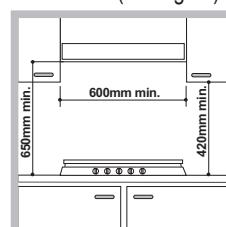
- Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una areazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica se già esistente.
- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo

il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

### Incasso

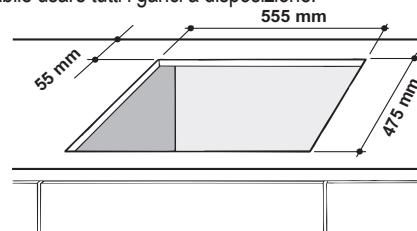
Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm (vedi figura).
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

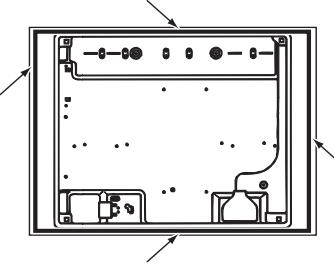


Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

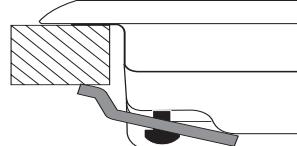
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



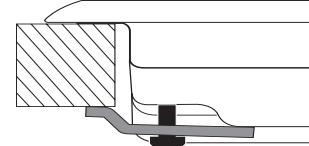
- Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.



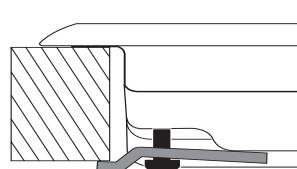
Schema di fissaggio dei ganci



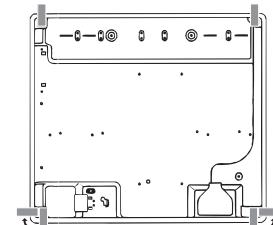
Posizione gancio per top H=20mm



Posizione gancio per top H=30mm  
Avanti



Posizione gancio per top H=40mm Dietro

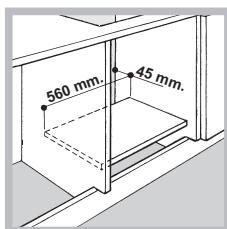
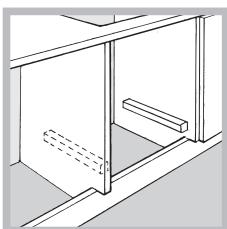


! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

### Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



! E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

### Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

#### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

### Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme Nazionali in vigore, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

#### Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risultì necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

#### Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi, guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma conformi alle Norme Nazionali in vigore.

#### Controllo Tenuta

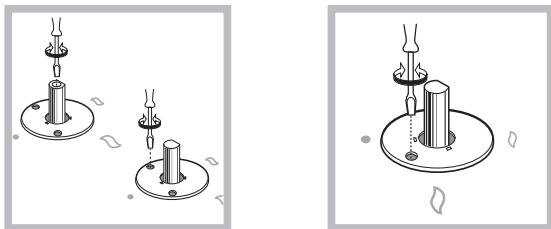
! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

#### Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- Togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
- Svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
- Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
- Al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.
- Regolazione aria primaria dei bruciatori  
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.
- Regolazione minimi
  - Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
  - Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
  - Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.

4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.



5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

**!** Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

**!** Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

**!** Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo le Norme Nazionali in vigore).

<b>TARGHETTA CARATTERISTICHE</b>	
<b>Collegamenti elettrici</b>	vedi targhetta caratteristiche
<b>ECODESIGN</b>	
Questa apparecchiatura è conforme al Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 30-2-1.	

## Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

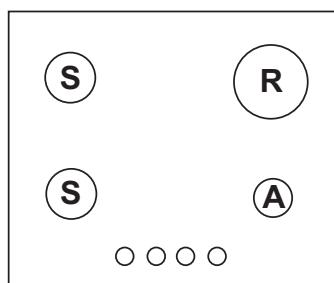
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido			Gas Naturale	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h	Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
Rapido (R)	100	3.00	0.70	39	86	218 ***	214 **	116(Y) 286
Semi Rapido (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96(Z) 157
Ausiliario (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	79(6) 95
Pressioni di alimentazione		Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)			28-30	37	20	
					20	25	17	
					35	45	25	

\* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco

\*\* Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



PR 642 /I(WH)

## Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente.

### Bruciatori gas

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- Spento
- Massimo
- Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola. Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo “●”).

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

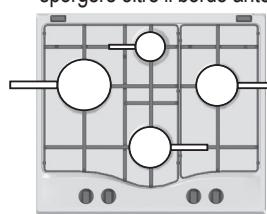
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- Utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- Utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- Al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”.

- Per la massima stabilità dei recipienti, assicurarsi sempre che le griglie siano montate in modo corretto e che ogni recipiente sia centrato sul bruciatore.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in linea con una delle razze della griglia.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in modo da non sporgere oltre il bordo anteriore del piano di cottura.



massima stabilità.

## Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

### Sicurezza generale

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.
- Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al “Posizionamento”.
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione “●”/“○” quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

### Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25 cm) possono

essere consegnati gratuitamente ai negozi anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione degli elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte.
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

## Manutenzione e cura

### Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

### Pulizia del piano di cottura

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detergenti aggressivi potrebbero lasciare macchie sulle superfici in acciaio inox, se rimangono a contatto troppo a lungo. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si secchino.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro, quindi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. In caso di sporco difficile, usare esclusivamente detergenti indicati per le superfici in acciaio inox.
- Pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

### Pulizia dei componenti del piano

- Pulire le parti smaltate e in vetro solo con un panno morbido o una spugna.
- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Sciacquare e asciugare.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle rispettive sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia allineata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere a un'accurata pulizia della parte terminale della candelina per assicurare il buon funzionamento. Controllare questi componenti frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.

**! Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.**

### Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

## Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzitutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

### Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

### La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:

- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

### Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

### I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

## Installation

**!** Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

**!** Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

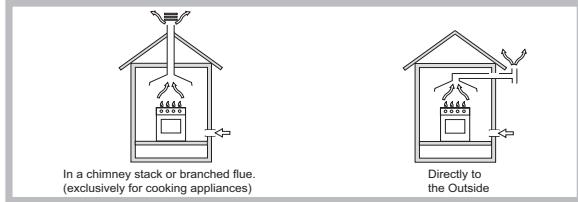
### Positioning

**!** Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

**!** The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

**!** This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations. The following requirements must be observed:

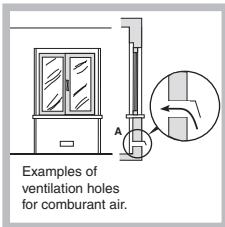
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



In a chimney stack or branched flue.  
(exclusively for cooking appliances)

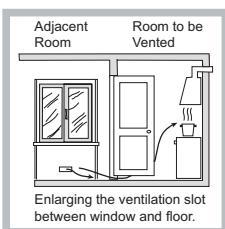
Directly to  
the Outside

- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW of installed power.



Examples of  
ventilation holes  
for comburant air.

The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least  $100 \text{ cm}^2$ ; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



Adjacent Room      Room to be Vented  
Enlarging the ventilation slot between window and floor.

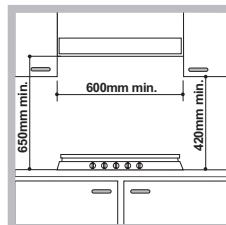
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above  $50^\circ\text{C}$ .

### Fitting the appliance

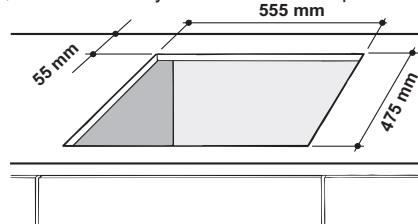
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

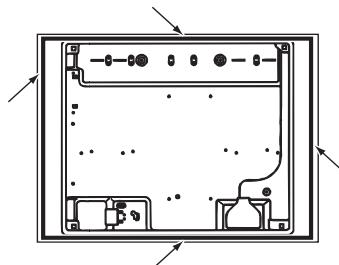


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

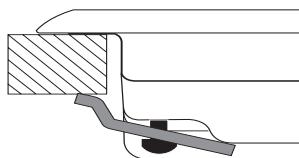
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



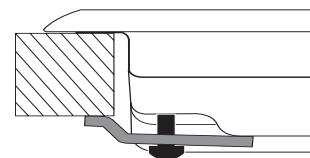
- Before fastening the cooktop in place, position the seal (supplied) along the perimeter of the countertop, as shown in the figure.



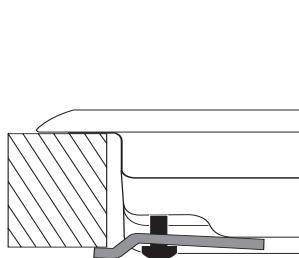
Hook fastening diagram



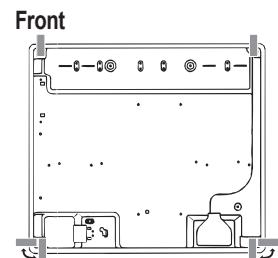
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm



Back

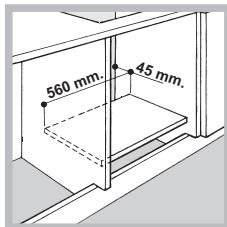
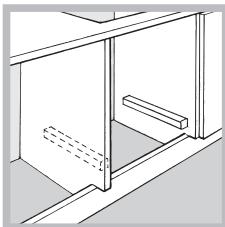
Front

**!** Use the hooks contained in the "accessory pack".

- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

### Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



**!** The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

### Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

#### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

**!** The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

**!** Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

**!** The cable must not be bent or compressed.

**!** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

**!** The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

### Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

**!** Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

#### Connection with a rigid pipe (copper or steel)

**!** Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

#### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

**!** Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

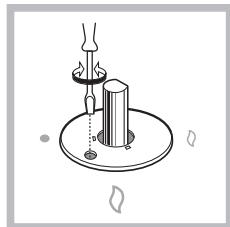
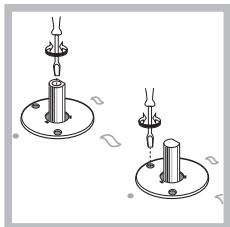
#### Checking the tightness of the connection

**!** When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

#### Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
- Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
- Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.
- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.
- Setting the burners to minimum
- Turn the tap to the low flame position;
- Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
- Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.



5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

**!** If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

**!** Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

**!** Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

<b>DATA PLATE</b>	
<b>Electrical connections</b>	see data plate
<b>ECODESIGN</b>	
This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1	

## Burner and nozzle specifications

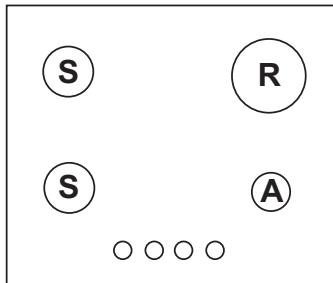
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas		Natural Gas	
		Nomin.	Reduc.			***	**	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Rapid (R)	100	3.00	0.70	39	86	218	214	116(Y)	286
Semi Rapid (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96(Z)	157
Auxiliary (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	79(6)	95
Supply pressures		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30	37	20	
						20	25	17	
						35	45	25	

\* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg  
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



PR 642 /I(WH)

## Start-up and use

**!** The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

### Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
- Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

**!** If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "●" position).

### Practical advice on using the burners

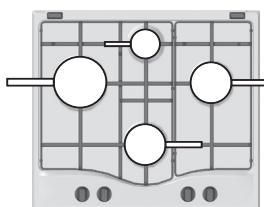
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the greatest stability.

## Precautions and tips

**!** This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

### General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

### Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

### Cleaning the hob parts

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

**! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.**

### Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

## Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

### The burner does not light or the flame is not even around the burner.

*Check whether:*

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

### The flame dies in models with a safety device.

*Check to make sure that:*

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

### The burner does not remain lit when set to minimum.

*Check to make sure that:*

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

### The cookware is unstable.

*Check to make sure that:*

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

## Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

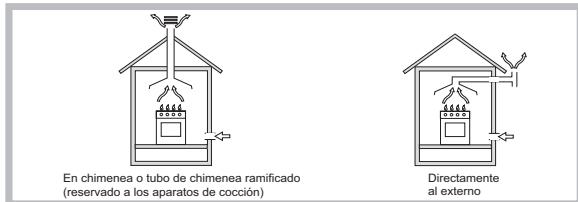
### Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

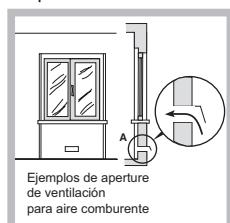
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales en vigencia. Deben ser observados los siguientes requisitos:

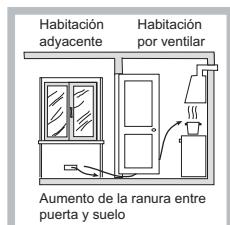
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de  $100 \text{ cm}^2$ , como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

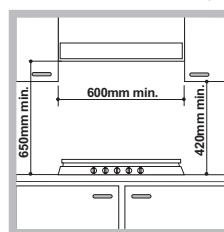
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración mecánica ya existente.
- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las

botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a  $50^\circ\text{C}$ .

### Empotramiento

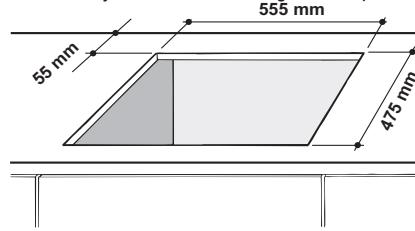
Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 200 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm (ver la figura).
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).

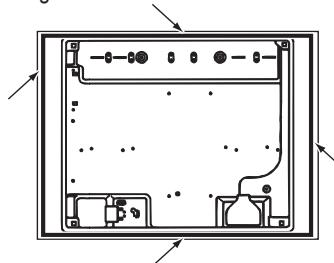


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm.

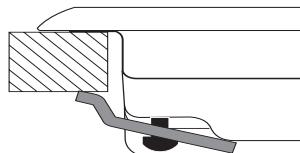
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para una buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



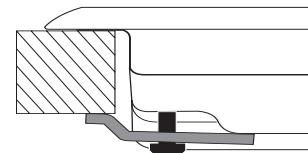
- Antes de proceder a la fijación a la encimera, coloque la junta (suministrada con el equipo) a lo largo del perímetro de la placa de cocción como se representa en la figura.



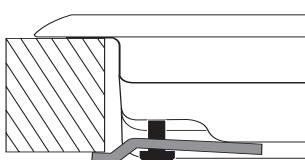
Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies  $H=20\text{mm}$

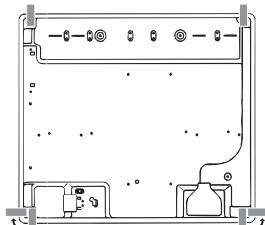


Posición del gancho para superficies  $H=30\text{mm}$



Posición del gancho para superficies **H=40mm**

### Adelante



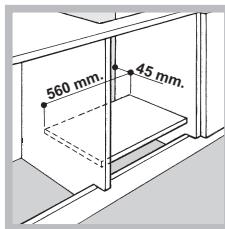
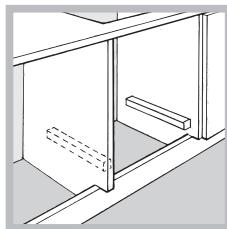
### Atrás

**! Use los ganchos contenidos en el “paquete de accesorios”**

- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

### Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listones de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



**! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.**

### Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

### Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

**! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.**

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;

- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

**! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**

**! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.**

**! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).**

**! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.**

### Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”.

En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

**! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”.**

### Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

**! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.**

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en “L” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

### Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

**! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.**

### Control de la estanqueidad

**! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.**

### Adaptación a los distintos tipos de gas

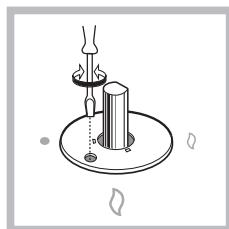
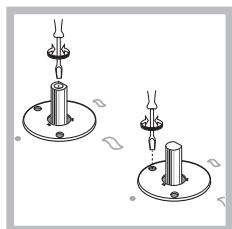
Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

1. Quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. Desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”).

3. Vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

- Regulación de aire principal de los quemadores  
Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos
  1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
  2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
  3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
  4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.



5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

**!** En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

**!** Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

**!** Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

<b>PLACA DE CARACTERÍSTICAS</b>	
<b>Conexiones eléctricas</b>	ver placa de características
<b>ECODISEÑO</b>	
Este aparato es conforme con el Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 30-2-1	

## Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1

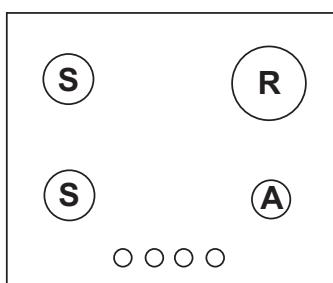
Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s*)	Gas Líquido			Gas Natural	
			Reducido	Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	Capacidad* g/h
					***	**	
Ràpido (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214
Semi Ràpido (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118
Auxiliar (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71
Presiones de suministro			Nominal (mbar)		28-30	37	20
			Mínimo (mbar)		20	25	17
			Màximo (mbar)		35	45	25

\* A 15°C y 1013,25 mbar-gas seco

\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



PR 642 I(WH)

## Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas correspondiente.

### Quemadores a gas

El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.

Modelos están dotados de encendido integrado dentro del mando. Para encender el quemador elegido es suficiente primero apretar a fondo el mando correspondiente, luego girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia, manteniéndolo apretado hasta que se produzca el encendido.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo “●”).

### Consejos prácticos para el uso de los quemadores

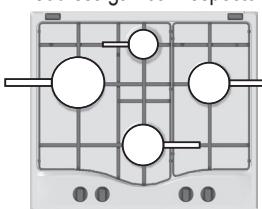
Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

- Utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- Utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- Cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo “Características de los quemadores y boquillas”.

- Para obtener la máxima estabilidad, asegurarse de que los soportes para los recipientes de cocción estén colocados correctamente y de que cada recipiente se encuentre en posición central sobre el quemador.
- Asegurarse de que los mangos de los recipientes de cocción estén alineados con una de las barras de apoyo del soporte de los recipientes.
- Colocar los mangos de los recipientes de cocción de manera tal que no sobresalgan con respecto al lado delantero de la encimera.



máxima estabilidad.

El aspecto más variable en cuanto a estabilidad de las cacerolas a menudo es la cacerola en sí (o su colocación durante el uso). Unas cacerolas bien equilibradas, con fondo plano, centradas sobre el quemador, con el mango alineado con una barra de la parrilla, ofrecen obviamente la

## Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

### Seguridad general

- Este aparato se refiere a un aparato empotable de clase 3.
- Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la “Colocación”.
- Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impróprio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos imprópios, erróneos e irrationales.**
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○” cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

### Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planos.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

## Mantenimiento y cuidados

### Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

### Limpieza de la superficie de la placa

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.
- Para las superficies de acero inoxidable utilice solo un paño suave o una esponja.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

### Limpieza de las piezas de la placa

- Limpie las partes esmaltadas y vitrificadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

**! Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.**

## Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

**! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.**

## Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

### El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

Controle si:

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

### La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

Controle si:

- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

### El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

Controle si:

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

### Los recipientes no permanecen estables.

Controle si:

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

## Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

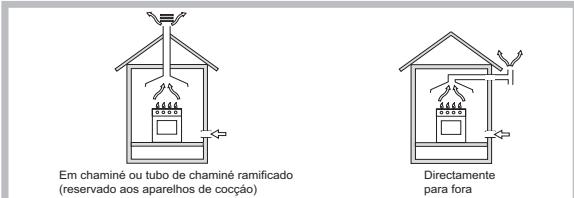
### Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

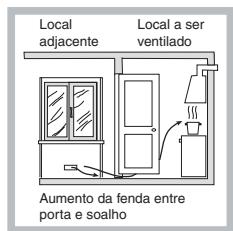
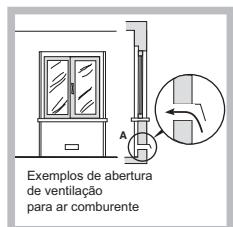
! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a  $3 \text{ m}^3/\text{h}$  para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos  $100 \text{ cm}^2$  de secção útil que não se entupa accidentalmente.



Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indireta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

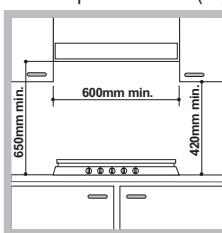
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode precisar de arejamento adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou um sistema mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, se já existente.
- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP,

mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a  $50^\circ\text{C}$ .

### Encaixe

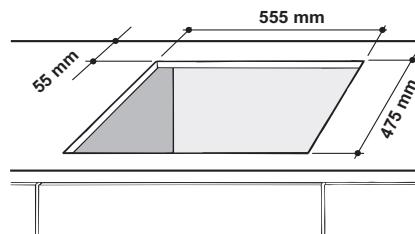
Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm (veja a figura).
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (veja a figura).

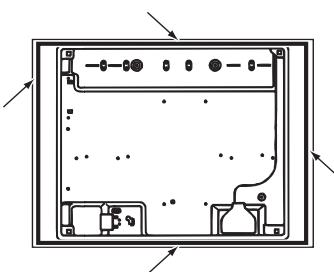


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho.

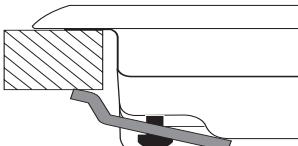
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



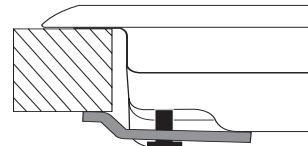
- Antes de realizar a fixação do tampo, posicionar a garnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano, da maneira apresentada na figura.



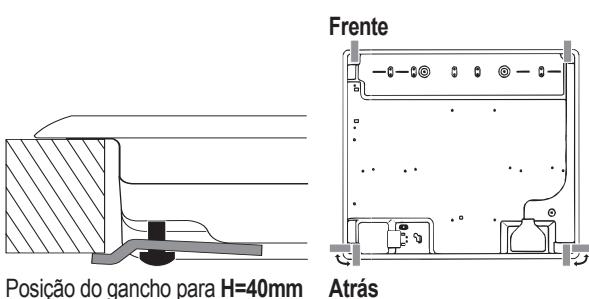
Esquema para prender os ganchos



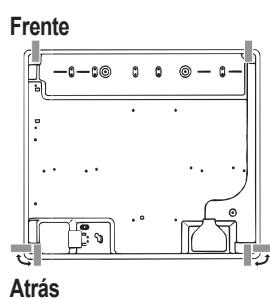
Posição do gancho para  $H=20\text{mm}$



Posição do gancho para  $H=30\text{mm}$



Posição do gancho para H=40mm



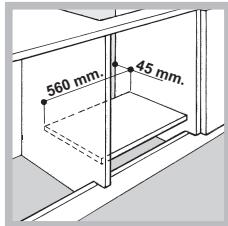
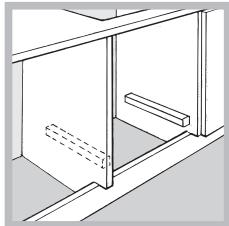
Atrás

**!** Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios".

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

#### Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



**!** É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

#### Ligaçāo eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

#### Ligaçāo do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

**!** O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;

- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

**!** Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

**!** O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

**!** O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

**!** A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

#### Ligaçāo do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

**!** Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

#### Ligaçāo com tubo rígido (cobre ou aço)

**!** A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

#### Ligaçāo com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

Junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

**!** Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

#### Controle da vedação

**!** Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

#### Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

- Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.

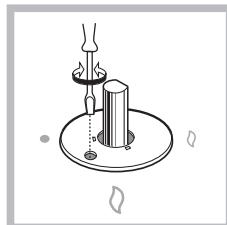
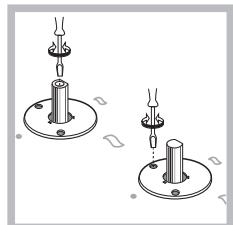
2. Desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.



5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

**!** No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

**!** Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

**!** Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

<b>PLACA DAS CARACTERÍSTICAS</b>	
<b>Ligações eléctricas</b>	ver quadro das características
<b>CONCEPÇÃO ECOLÓGICA</b>	
Este aparelho é em conformidade com as Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 30-2-1	

## Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

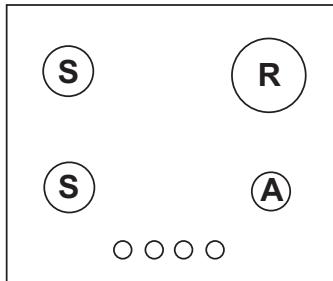
Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)	Gás Líquido			Gás Natural			
			Reduzido	Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacidad* g/h	Bico 1/100 (mm)	Capacidad* l/h
Rápido (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116(Y)	286
Semi Rápido (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96(Z)	157
Auxiliar (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	76(6)	95
Pressões de alimentação			Nominal (mbar)			28-30	37	20	
			Mínima (mbar)			20	25	17	
			Máxima (mbar)			35	45	25	

\* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco

\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



PR 642 I(WH)

## Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás correspondente.

### Queimadores a gás

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.

Modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão. Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manipulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

! Se apagar-se accidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo “●”) na direcção horária até que se apague.

### Conselhos práticos para utilização dos queimadores

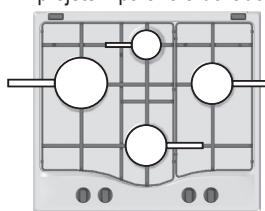
Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- Utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- Utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- No momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo “Características dos queimadores e dos bicos”.

- Para a máxima estabilidade, verifique se os suportes dos recipientes de cozedura estão posicionados corretamente e se cada recipiente está centrado no queimador.
- Verifique se as pegas dos recipientes de cozedura estão alinhadas com uma das barras de apoio do suporte dos recipientes.
- Posicione as pegas dos recipientes de cozedura de modo que não se projetem para fora do lado dianteiro do plano de cozedura.



O aspecto mais variável em termos de estabilidade das panelas depende na maioria das vezes da própria panela (ou do seu posicionamento durante o uso). Panelas bem equilibradas, com fundo plano, centradas no queimador e com as pegas alinhadas com uma das linhas da grelha oferecem obviamente a máxima estabilidade.

## Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

### Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

### Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## Economia e respeito do meio ambiente

- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará ortemente o consumo de energia.
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é dua vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

# Manutenção e cuidados

## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## Limpar a superfície da placa

- Todas as partes de esmalтadas e de vidro, devem ser limpas com água quente e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas por água calcária ou detergentes agressivos, se ficarem em contacto com estes durante muito tempo. Qualquer alimento derramado (água, molho, café, etc.) deve ser limpo antes que seque.
- Limpe com água quente e detergente neutro e, de seguida, seque com um pano macio ou camurça. Retire a sujidade acumulada com produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável.
- Limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.
- Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas, tais como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou sumo de limão, sobre a placa de fogão.

## Limpar as partes da placa

- Limpe s partes de esmalтadas e de vidro apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Grelhas, tampas dos queimadores e queimadores, podem ser retirados para limpeza.
- Limpe-os manualmente com água quente e detergente não abrasivo, removendo quaisquer resíduos de alimentos e verificando se nenhum dos orifícios do queimador está entupido.
- Enxague e seque.
- Torne a colocar os queimadores e as tampas corretamente nos respetivos locais.
- Quando tornar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área onde assentam a panelas está alinhada com o queimador.
- Os modelos equipados com isqueiro eléctrico e dispositivo de segurança, exigem uma limpeza mais aprofundada da extremidade do acendedor para garantir uma operação correta. Verifique estas partes frequentemente e, se necessário, limpe-as com um pano húmido. Quaisquer restos de alimentos devem ser retirados com um palito ou uma agulha.

**! Para evitar danificar o isqueiro eléctrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.**

## Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

**! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.**

# Anomalias e soluções

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

## O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Foi controlado se:

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

## A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

Foi controlado se:

- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

## O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

Foi controlado se:

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

## Os recipientes são instáveis.

Foi controlado se:

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

## Instalace

**!** Před použitím vašeho nového zařízení si pozorně přečtěte tento návod. Je zdrojem důležitých informací týkajících se bezpečného použití, instalace a péče o zařízení.

**!** Uschovejte si jej, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. Odevzdajeť jej případným novým majitelům zařízení.

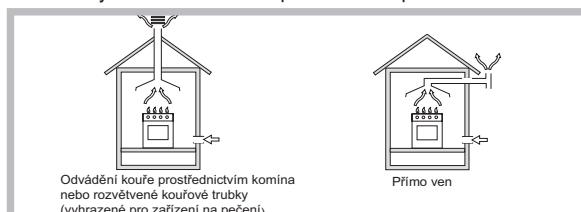
### Umístění

**!** Obalový materiál se musí nacházet mimo dosah dětí. Jeho přítomnost představuje riziko uškrcení nebo zadušení (viz Opatření a rady).

**!** Instalace zařízení musí být provedena kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů. Nesprávná instalace může způsobit ublížení na zdraví osob a zvířat nebo škody na majetku.

**!** Toto zařízení může být nainstalováno a používáno výhradně v nepřetržité větraných místnostech, v souladu s platnými národními předpisy: Je třeba dodržet níže uvedené požadavky:

- Místnost musí být vybavena odsávacím systémem, který odstraní spalinu. Může být tvořen odsavačem nebo elektrickým ventilátorem, který bude automaticky uveden do činnosti při každém zapnutí zařízení.



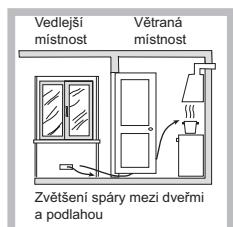
Odvádění kouře prostřednictvím komína nebo rozvětvené kouřové trubky (vyhrazené pro zařízení na pečení)

Přímo ven

- Místnost musí dále umožňovat vhodný oběh vzduchu, protože vzduch je běžně potřebný k hoření. Průtok vzduchu nesmí být menší než  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pro každý kW instalovaného výkonu.



Příklady ventilačních otvorů pro vzdach podporující hoření



Zvětšení spáry mezi dveřmi a podlahou

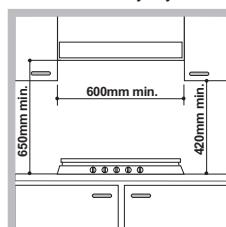
Systém může dodávat vzduch potřebný k hoření i nepřímo, např. z vedlejších místností vybavených trubkami pro oběh vzduchu, v souladu s výše uvedeným popisem. Nesmí se však jednat o veřejné místnosti, ložnice nebo místnosti s rizikem vzniku požáru.

- Intenzívní a dlouhodobé používání spotrebiče si může vyžadovat doplňující větrání, například otevření okna nebo účinnější větrání pro zvýšení výkonu mechanického odsávání, jestliže existuje.
- LPG klesá k podlaze, protože je těžší než vzduch. Proto musí být místnosti, ve kterých jsou uloženy tlakové láhve s LPG, rovněž vybaveny odvzdušňovacími otvory, které umožní v případě úniku plynu jeho vyvětrání. Proto se částečně nebo zcela plné tlakové láhve s LPG nesmí instalovat ani skladovat v místnostech nebo skladovacích prostorech, které se nacházejí se pod úrovní terénu (sklepy apod.). Doporučuje se skladovat v místnosti pouze jednu tlakovou nádobu, která se právě používá a je umístěna tak, aby nebyla vystavena působení tepla produkovaného vnějšími zdroji (trouby, ohniště, pecemi apod.), které mohou způsobit zvýšení teploty tlakové láhve na teplotu nad  $50^\circ\text{C}$ .

### Instalace zařízení

Při instalaci varné desky je třeba dodržet níže uvedená opatření:

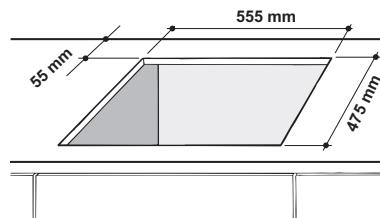
- Skřínky kuchyňské linky, které sousedí s varnou deskou nebo se nacházejí nad ní, se musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 200 mm od okraje varné desky.
- Odsavače musí být nainstalovány v souladu s jejich návody pro instalaci, v minimální vzdálenosti 650 mm od varné desky (viz obrázek).
- Umístěte horní skřínky kuchyňské linky, které sousedí s odsavačem, do minimální výšky 420 mm nad varnou deskou (viz obrázek).



Když je varná deska nainstalována pod horní skřínkou kuchyňské linky, horní skřínka musí být umístěna nejméně 700 mm nad varnou deskou.

- Prostor pro instalaci musí mít rozměry uvedené na obrázku.

Spolu s varnou deskou jsou dodány také upevňovací háčky, které umožňují upevnit varnou desku k pracovní desce s tloušťkou od 20 do 40 mm. Pro zajištění bezpečného připevnění varné desky k pracovní desce doporučujeme použít dodané háčky.



- Před připevněním varné desky umístěte po obvodu kuchyňské linky těsnění (dodané), a to způsobem znázorněným na obrázku.

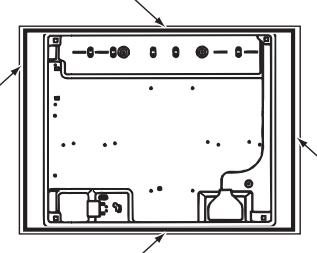
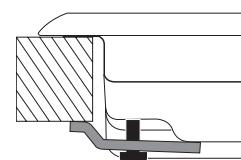


Schéma upevnění háčků

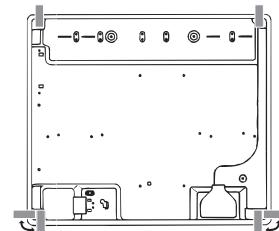


Poloha háčku pro přichycení k pracovní desce kuchyňské linky H=20mm



Poloha háčku pro přichycení k pracovní desce kuchyňské linky H=30mm

### Přední část



Poloha háčku pro přichycení k pracovní desce kuchyňské linky H=40mm

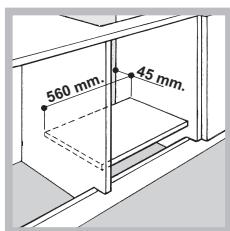
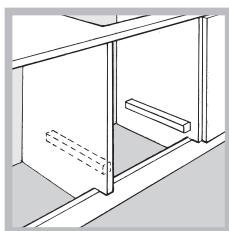
### Zadní část

**! Použijte háčky, které najdete v „balení příslušenství“.**

- V případě, že varná deska nebude nainstalována na vestavěné troubě, je třeba vložit dřevěný panel sloužící jako izolace. Musí být umístěn v minimální vzdálenosti 20 mm od spodní části samotné varné desky.

### Ventilace

Aby byla zajištěna vhodná ventilace, je třeba odstranit zadní stěnu úložného prostoru. Doporučuje se nainstalovat troubu tak, aby se opírala o dvě dřevěné lišty nebo o rovnou plochu s otvorem nejméně 45 x 560 mm (viz obrázky).



**! Varná deska může být nainstalována výhradně nad vestavěné trouby s chladicím ventilačním systémem.**

### Připojení do elektrické sítě

Varné desky vybavené třípolovým napájecím kabelem jsou navrženy pro činnost se střídavým proudem při napětí a frekvenci, které jsou uvedeny na identifikačním štítku (je umístěn na spodní části zařízení). Zemnicí vodič napájecího kabelu je označen žlutozeleným izolačním pláštěm. Když má být zařízení nainstalováno nad elektrickou troubou, elektrické připojení varné desky a trouby musí být provedeno odděleně, a to z elektrických důvodů a kvůli snadnějšímu vyjmání trouby.

### Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Provedte instalaci standardní zástrčky odpovídající zátěži uvedené na identifikačním štítku zařízení.

Zařízení musí být připojeno přímo do sítě s použitím omnipolárního jističe s minimální rozdílností vzdáleností kontaktů 3 mm, nainstalovaného mezi zařízení a sítí. Jistič musí být vhodný pro uvedenou zátěž a musí být ve shodě s platnými elektrickými předpisy (zemnicí vodič nesmí být přerušen jističem). Napájecí kabel nesmí přicházet do styku s povrchy s vyšší teplotou než 50 °C.

**! Instalatér musí zajistit správnou realizaci elektrického připojení v souladu s platnými bezpečnostními předpisy.**

Před připojením zařízení k elektrickému napájení se ujistěte, že:

- zařízení je řádně uzemněno, a že jeho zásuvka odpovídá platným předpisům.
- zásuvka je schopna snášet maximální výkon zařízení, uvedený na identifikačním štítku.
- napájecí napětí se pohybuje v rozmezí hodnot uvedených na identifikačním štítku.
- zásuvka je kompatibilní se zástrčkou zařízení. Když zásuvka není kompatibilní se zástrčkou, požádejte autorizovaného technika o její výměnu. Nepoužívejte prodlužovací kably ani rozvodky.

**! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.**

**! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.**

**! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými techniky (viz Servisní služba).**

**! Výrobce neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních opatření.**

### Připojení k rozvodu plynu

Zařízení musí být připojeno k hlavnímu přívodu plynu nebo k tlakové lávce s plynem v souladu s platnými národními předpisy. Před realizací připojení se ujistěte, že je varná deska kompatibilní s přívodem plynu, se kterým ji chcete používat. Není-li tomu tak, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Přizpůsobení jiným druhům plynu“.

V případě napájení tekutým plynem z tlakové lávky použijte regulátor tlaku odpovídající platným národním předpisům.

**! Zkontrolujte, že tlak přiváděného plynu je v souladu s hodnotami uvedenými v Tabulce 1 („Technické parametry hořáků a trysek“). To zajistí bezpečnost a dlouhou životnost vašeho zařízení při zachování účinné spotřeby energie.**

### Připojení prostřednictvím potrubí (měděného nebo ocelového)

**! Připojení k rozvodu plynu musí být provedeno takovým způsobem, aby nedocházelo k žádnému druhu namáhání zařízení.**

Na přípojce se nachází nastavitelná hadicová spojka ve tvaru L a je dodána spolu s těsněním za účelem předcházení úniků. Po každém otočení hadicové spojky je třeba vyměnit těsnění (těsnění dodaná se zařízením). Hadicová spojka je vybavena vnějším závitem 1/2 po plyn.

### Připojení hadicové spojky z nerezavějící oceli k přípojce se závitem

Hadicová spojka je vybavena vnějším závitem 1/2 po plyn.

Tyto hadice musí být nainstalovány tak, aby jejich délka při plném rozvinutí nepřesahovala 2000 mm. Pro realizaci připojení se ujistěte, že se kovová hadice nedotýká žádných pohybujících se součástí a že není stlačena.

**! Používejte pouze hadice a těsnění vyhovující platným národním předpisům.**

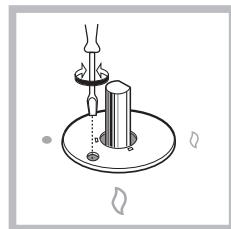
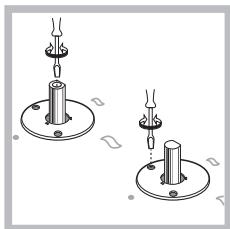
### Kontrola těsnosti připojení

**! Po dokončení procesu instalace zkontrolujte případné úniky z hadicových spojek použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte plameny.**

### Přizpůsobení různým druhům plynu

Pro přizpůsobení varné desky různým druhům plynu, které se liší od druhu, pro který byla deska vyrobena (uvedený na štítku připevněném ve spodní části desky nebo obalu), je třeba vyměnit trysky hořáků provedením následujících úkonů:

1. Odložte mřížky a vytáhněte hořáky z jejich uložení.
  2. Odšroubujte trysky s použitím 7 mm trubkového klíče a nahraďte je těmi, které jsou vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka 1 „Údaje hořáků a trysek“).
  3. Provedte zpětnou montáž součástí realizací výše uvedených úkonů v opačném pořadí.
  4. Po ukončení výměny nahraďte starý štítek se seřízením novým, který odpovídá nově používanému plynu; tento štítek lze získat v našich střediscích servisní služby.
  - Regulace primárního vzduchu hořáků  
Hořáky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.
  - **Regulace primárního vzduchu hořáků**
1. Přetočte otočný ovladač do polohy odpovídající minimu;;
  2. Sejměte knoflík otočného ovladače a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dříku otočného ovladače seřďte průtok až do dosažení pravidelného malého plamene.



3. Zkontrolujte, zda při rychlém přetočení otočného ovladače z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí hořáku.
4. U zařízení vybavených bezpečnostním zařízením (termočlánkem) v případě chybějící činnosti zařízení s hořáky na minimu zvýšte jejich průtok prostřednictvím seřizovacího šroubu.
5. Po uskutečnění nastavení obnovte pečetě na obtoku pečetním voskem nebo ekvivalentními materiál.

**!** V případě tekutých plynů musí být seřizovací šroub zašroubován až na doraz.

**!** Po ukončení výměny nahraďte starý štítek se seřízením novým, který odpovídá nově používanému plynu; tento štítek lze získat v našich střediscích servisní služby.

**!** Když se tlak plynu liší (nebo mění) ve srovnání s předepsanou hodnotou, je třeba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku (v souladu s platnými národními normami pro „Regulátory pro kanalizované plyny“).

<b>IDENTIFIKAČNÍ ŠTÍTEK</b>	
Připojení do elektrické sítě	viz identifikační štítek
<b>EKODESIGN</b>	
Zařízení bylo vyprojektováno, vyrobeno a uvedeno na trh v souladu s nařízením Komise (EU) č. 66/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES. Nařízení EN 30-2-1	

## Parametry hořáku a trysky

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (kW) (spalné teplo*)		Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	LPG		Zemní plyn (G20)	
		Jmenovitý	Snížený			Průtok* g/h ***(G30)	Průtok* g/h **(G31)	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
Rychlý (R)	100	3.10	0.80	39	86	225	221	116(Y)	295
Polorychlý (S)	75	1.75	0.45	28	64	127	125	96(Z)	167
Pomocný (A)	55	1.05	0.45	28	50	76	75	79(6)	100
Přívodní tlak		Jmenovitý (mbar) Minimální (mbar) Maximální (mbar)				30 20 35		20 17 25	

\* Při 15 °C a 1013,25 mbar - suchý plyn

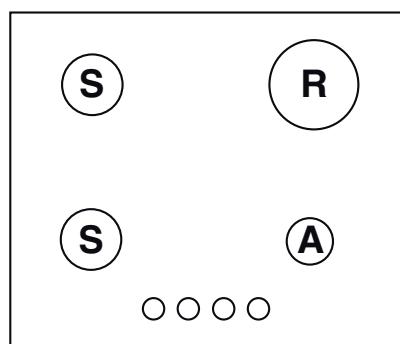
\*\* Propan (G31) Výhřevnost = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Butan (G30) Výhřevnost = 49,47 MJ/kg

Zemní plyn (G20) Výhřevnost = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Model	Část plynu			Elektrická část	
	Třída	Jmenovitý výkon (kW) <sup>(1)</sup>		Napětí a frekvence	Výkon (W)
PR 642 /I(WH)	II2H3B/P	7,65 (556 g/h-G30) (546 g/h-G31)		220-240V~ 50/60Hz	0,6

<sup>(1)</sup> Hodnoty v g/h se vztahují k průtoku kapalného plynu (butan, propan).



PR 642 /I(WH)

## Uvedení do činnosti a použití

! Na každém otočném ovladači je uvedena odpovídající poloha plynového hořáku.

### Plynové hořáky

Zvolený hořák může být regulován odpovídajícím otočným ovládačem následujícím způsobem:

- Vypnutý
- Maximum
- Minimum

Pro zapálení jednoho z hořáků přiblížte k hořáku plamen nebo zapalovač, stiskněte na doraz a pootočte příslušný otočný ovladač proti směru pohybu hodinových ručiček až do polohy maximálního výkonu.

U modelů vybavených bezpečnostním zařízením je třeba přidržet otočný ovladač přibližně 2-3 sekund, dokud nedojde k ohřátí zařízení, které automaticky udrží plamen zapálený.

Modely jsou vybaveny zapalováním integrovaným uvnitř otočného ovladače; K zapálení zvoleného hořáku stačí nejdříve stisknout na doraz příslušný otočný ovladač, poté jej otočit proti směru pohybu hodinových ručiček až do polohy odpovídající maximálnímu výkonu a přidržet jej ve stisknutém stavu až do uskutečnění zapálení.

! V případě náhodného zhasnutí plamene hořáku zavřete otočný ovladač a pokuste se o zapálení po uplynutí nejméně 1 minuty.

Pro zhasnutí hořáku stačí otočit otočný ovladač ve směru hodinových ručiček až do polohy vypnutí hořáku (odpovídající symbolu “●”)

### Praktické rady pro použití hořáků.

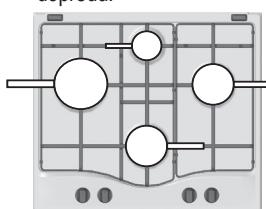
Pro dosažení maximální účinnosti je vhodné pamatovat na následující doporučení:

- Používejte nádoby vhodné pro každý hořák (viz tabulka), abyste zabránili vycházení plamenů kolem dna nádob.
- Pokaždé používejte nádoby s plochým dnem a víkem.
- V okamžiku varu otočte otočný ovladač až do polohy odpovídající minimu.

Hořák	Ø Průměr hrnců (cm)
Rychlý (R)	24 - 26
Polorychlý (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14

Při identifikaci druhu hořáku vycházejte z nákresů uvedených v části nazvané „Technické parametry hořáků a trysek“.

- Aby se zachovala maximální stabilita, zkонтrolujte si, zda jsou rošty pro varné nádoby správně osazeny a zda se každá varná nádoba nachází nad hořákem přesně uprostřed.
- Rukojeti varných nádob musí být otočeny tak, aby byly zarovnány s některým okrajem roštu.
- Otočte rukojeti varných nádob tak, aby nevyčnívaly z varné desky směrem dopředu.



samořejmě, maximální stabilitu.

Nejdůležitějším faktorem z hlediska stability bývá často samotný hrnec (nebo způsob, jakým je umístěn během vaření). Dobře vyvážené hrnce s plochým dnem, umístěné na hořáku přesně středem dna, s uchy otočenými souběžně s některým z paprsků mřížky hořáku, dosahnou,

## Opatření a rady

! Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

### Základní bezpečnost

- Jedná se o vestavné zařízení třídy 3.
- Plynové zařízení vyžaduje pravidelnou výměnu vzduchu kvůli zachování účinné činnosti. Při instalaci varné desky postupujte dle pokynů uvedených v odstavci „Umístění“.
- Tento návod je platný pouze v zemích, jejichž symboly jsou uvedeny v návodu a na identifikačním štítku.
- Toto zařízení bylo navrženo pro domácí použití a není určeno pro profesionální nebo průmyslové použití.
- Toto zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor. Jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohami ani mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohami.
- Zařízení musí být používáno výhradně dospělými osobami k připravě jídel, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Jakékoli jiné použití (např. pro ohřev místnosti) představuje nevhodné, a proto nebezpečné použití. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.
- Ujistěte se, že se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů nedostávají do styku s horkými součástmi trouby.
- Nezakryjte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Pokaždé, když se zařízení nepoužívá, se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze „●“/„○“.
- Při odpojování zařízení nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte varnou desku ani neprovádějte její údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrické sítě.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokušejte opravit zařízení vy sami. Opravy provedené nezkušenými osobami mohou způsobit úraz nebo chybrou činnost zařízení. Obraťte se na Servisní středisko (viz Servisní služba).
- Zařízení nesmí být používáno osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosť s výrobkem. Tito jednotlivci musí být přinejmenším pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo musí být předběžně poučeni o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.
- Zařízení není určeno k použití prostřednictvím externích časovačů nebo samostatného systému dálkového řízení.

### Likvidace

- Při likvidaci obalového materiálu dodržujte místní předpisy za účelem opětovného použití obalů.
- Evropská směrnice 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Staré elektrospotřebiče musí být shromažďovány odděleně kvůli optimalizaci opětovného použití a recyklace materiálů, které omezují dopad na lidské zdraví a na životní prostředí. Symbol „přeskruňutého koše“ na výrobku vám připomíná povinnost shromažďovat zařízení při jeho likvidaci odděleně. Spotřebitelé mohou odevzdát své staré elektrospotřebiče na veřejných sběrných místech nebo v případě, že jim to dovoluje národní legislativa, jej mohou vrátit prodejci při zakoupení nového podobného výrobku.

Většina výrobců elektrospotřebičů se aktivně podílí na vytváření systémů pro správu sběru a likvidace starých elektrospotřebičů.

## Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Jedlo varte v uzavretých hrnoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrívkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrívky výrazne zvýši spotrebu energie.
- Používajte iba ploché hrnce a panvice.
- Ak ohrevate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

## Údržba a péče

### Vypnutí zařízení

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

### Čištění povrchu varné desky

- Všechny smaltované a skleněné části čistěte teplou vodou a neutrálním roztokem.
- Jestliže na plochách z nerezové oceli byla příliš dlouho vápenatá voda nebo agresivní čisticí prostředky, mohou na nich zůstat skvrny. Rozlité tekutiny (voda, omáčka, káva, apod.) je vhodné setřít dříve, než zaschnou.
- Po použití povrch umyjte vodou s neutrálním čisticím prostředkem a vysušte je měkkým hadříkem nebo jelenicí.
- Připečené nečistoty odstraňte speciálními čisticími prostředky pro nerezové povrchy.
- Nerezové plochy čistěte pouze měkkým hadříkem nebo houbou.
- Nepoužívejte výrobky s drsnými částicemi, korozivní čisticí prostředky nebo prostředky na bázi chlóru a drátěnky.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Nepoužívejte hořlavé přípravky.
- Na varné desce nenechávejte kyselé ani zásadité látky, jako ocet, hořčici, sůl, cukr nebo citronovou šťávu.

### Čištění částí varné desky

- Smaltované a skleněné části čistěte pouze měkkým hadříkem nebo houbou.
- Mřížky, kryty hořáku a hořáky můžete k čištění odstranit.
- Vyčistěte je ručně teplou vodou a neabrazivním čisticím prostředkem, odstraňte všechny zbytky jídla a zkонтrolujte, zdanění žádný otvor hořáku zanesený.
- Opláchněte a osušte.
- Hořáky a kryty hořáků opět správně nasaděte do příslušných umístění.
- Při usazování mřížek se přesvědčte, zda prostor stojanu nádoby odpovídá hořáku.
- Modely vybavené zástrčkami pro elektrické zapalování a bezpečnostním zařízením vyžadují důkladné čištění zástrčky, které zajistí jejich správnou funkčnost. Tyto součásti často kontrolujte a podle potřeby je vyčistěte vlhkým hadříkem. Připečené jídlo odstraňte párátkem nebo jehlou.

**! Jsou-li hořáky vytážené ven, nepoužívejte elektrické zapalovací zařízení, mohlo by se poškodit.**

### Údržba plynových kohoutků

Časem může dojít k upcpání nebo k obtížnému otáčení kohoutků. V takovém případě je třeba provést jejich výměnu.

**! Tento postup musí být proveden kvalifikovaným technikem, který byl autorizován výrobcem.**

## Identifikace a řešení problémů

Může se stát, že zařízení nebude fungovat správně nebo že nebude fungovat vůbec. Dříve, než se telefonicky obrátíte na servisní středisko se žádostí o servisní zásah, zkонтrolujte, zda můžete něco udělat sami. Především zkonzolujte, zda nedošlo k výpadku dodávky plynu nebo elektrické energie, a zejména, zda jsou plynové ventily hlavního přívodu otevřené.

**Nedochází k zapálení hořáku nebo plamen nevychází z celého hořáku.**

*Zkontrolujte, zda:*

- nejsou ucpané otvory pro výstup plynu;
- jsou správně namontované všechny pohyblivé součásti hořáku;
- v blízkosti zařízení nedochází k průvanu.

**U modelů s bezpečnostním prvkem dochází ke zhasnutí plamene.**

*Provedte kontrolu, abyste se ujistili, že:*

- jste stiskli otočný ovladač až na doraz;
- držíte otočný ovladač stisknutý dostatečně dlouho pro aktivaci bezpečnostního prvku;
- otvory pro výstup plynu nejsou zablokovány právě v prostoru odpovídajícím bezpečnostnímu prvku.

**Při nastavení na minimum hořák nezůstane rozsvícen.**

*Provedte kontrolu, abyste se ujistili, že:*

- nejsou zablokovány otvory pro výstup plynu;
- v blízkosti zařízení nedochází k průvanu;
- bylo správně provedeno nastavení minima.

**Hrnek je nestabilní.**

*Provedte kontrolu, abyste se ujistili, že:*

- spodní část hrnce je dokonale plochá;
- hrnek je umístěn správně uprostřed hořáku;
- jsou správně umístěny opěrné mřížky.

## Inštalácia

**!** Pred použitím vášho nového zariadenia si pozorne prečítajte tento návod. Sú v ňom uvedené dôležité informácie, týkajúce sa bezpečného použitia, inštalácie a starostlivosti o zariadenie.

**!** Uschovajte ho, aby ste doňho mohli kedykoľvek nahliať. Odovzdajte ho prípadným novým majiteľom zariadenia.

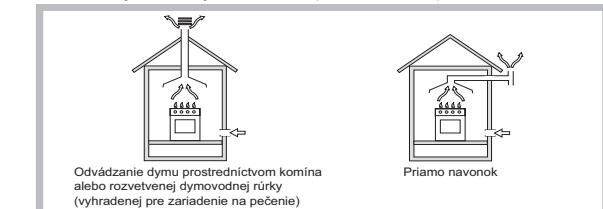
### Umiestnenie

**!** Obalový materiál sa musí nachádzať mimo dosahu detí. Predstavuje riziko uškrtenia alebo zadusenia (viď Opatrenia a rady).

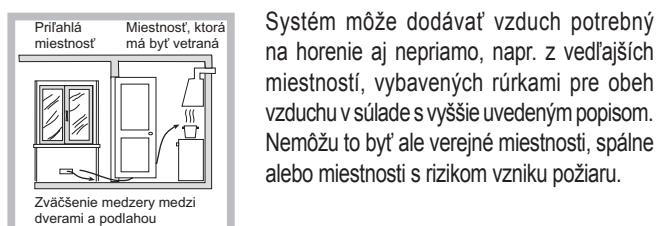
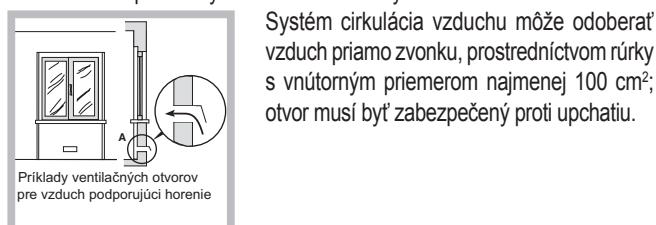
**!** Inštalácia musí byť vykonaná kvalifikovaným technikom podľa uvedených pokynov. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ubliženie na zdraví osôb a zvierat alebo škody na majetku.

**!** Toto zariadenie môže byť nainštalované a používané výhradne v nepretržite vetraných miestnostiach, v súlade s platnými národnými predpismi: Je potrebné dodržať nižšie uvedené požiadavky:

- Miestnosť musí byť vybavená odsávacím systémom, ktorý odstráni spalinu. Môže byť tvorený odsávačom alebo elektrickým ventilátorom, ktorý bude automaticky uvedený do činnosti pri každom zapnutí zariadenia.



- V miestnosti musí byť zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu, pretože vzduch sa pri horeni spotrebuje. Cirkulácia vzduchu nesmie byť menšia ako  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pre každý kW inštalovaného výkonu.

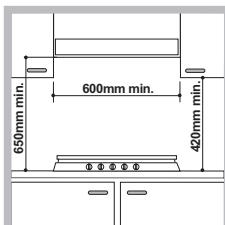


- Intenzívne a dlhodobé používanie spotrebiča si môže vyžadovať dopĺňujúce vetranie, napríklad otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie na zvýšenie výkonu mechanického odsávania, ak existuje.
- LPG klesá k podlahe, pretože je ľahší ako vzduch. Preto miestnosti, v ktorých sú uložené tlakové fľaše s LPG, musia byť tiež vybavené ventilačnými otvormi, ktoré umožnia vyvetranie miestnosti v prípade úniku plynu. Preto sa častočne alebo úplne plné tlakové nádoby s LPG nesmú inštalovať ani skladovať v miestnostiach alebo skladovacích priestoroch, ktoré sa nachádzajú pod úrovňou terénu (pivnice, atď.). Odporúča sa skladovať v miestnosti len jednu, práve používanú tlakovú nádobu, umiestnenú tak, aby nebola vystavená pôsobeniu tepla, produkovaného vonkajšími zdrojmi (rúry, ohniská, pece, atď.), ktoré môžu spôsobiť zvýšenie teploty tlakovéj nádoby na teplotu nad  $50^\circ\text{C}$ .

### Inštalácia zariadenia

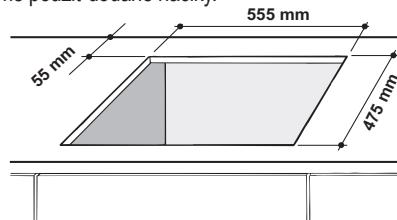
Pri inštalácii varnej dosky je potrebné dodržať nižšie uvedené opatrenia:

- Skrinky kuchynskej linky, ktoré susedia s varnou doskou alebo sa nachádzajú nad ňou, sa musia nachádzať vo vzdialosti najmenej 200 mm od okraja varnej dosky.
- Odsávače musia byť nainštalované v súlade s návodom na inštaláciu, v minimálnej vzdialosti 650 mm od varnej dosky (viď obrázok).
- Umiestnite horné skrinky kuchynskej linky, ktoré susedia s odsávačom, do minimálnej výšky 420 mm nad varnou doskou (viď obrázok).



Ked' je varná doska nainštalovaná pod hornou skrinkou kuchynskej linky, horná skrinka musí byť umiestnená najmenej 700 mm nad varnou doskou.

- Priestor pre inštaláciu musí mať rozmeru uvedené na obrázku. Spolu s varnou doskou sú dodané tiež upevňovacie háčky, ktoré umožňujú upevniť varnú dosku o pracovnú dosku s hrúbkou od 20 do 40 mm. Pre zaistenie bezpečného pripojenia varnej dosky o pracovnú dosku odporúčame použiť dodané háčky.



- Pred pripojením varnej dosky umiestnite po obvode kuchynskej linky dodané tesnenie, spôsobom znázorneným na obrázku.

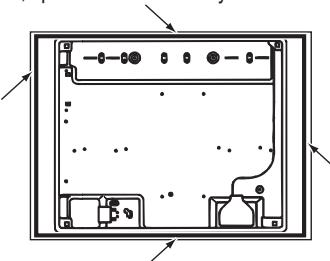
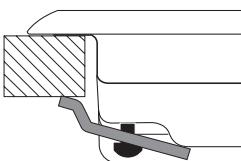
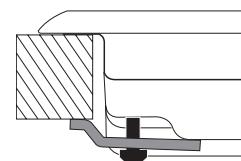


Schéma upevnenia háčikov

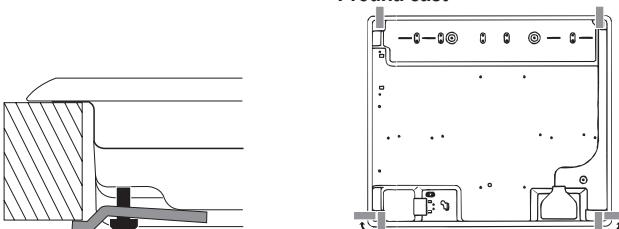


Poloha háčika pre prichytenie k pracovnej doske kuchynskej linky  
 $H=20\text{mm}$



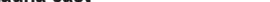
Poloha háčika pre prichytenie k pracovnej doske kuchynskej linky  
 $H=30\text{mm}$

### Predná časť



Poloha háčika pre prichytenie k pracovnej doske kuchynskej linky  
 $H=40\text{mm}$

### Zadná časť

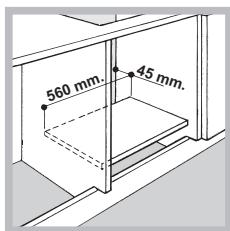
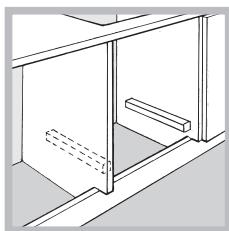


**!** Použite háčiky, ktoré sa nachádzajú v „balíčku s príslušenstvom“.

- Ked' varná doska nie je nainštalovaná nad vstavanou rúrou, je potrebné nainštalovať drevený panel slúžiaci ako izolácia. Tento panel musí byť umiestnený vo vzdialosti najmenej 20 mm od spodnej časti varnej dosky.

### Ventilácia

Na zaistenie vhodnej ventilácie je potrebné odmontovať zadný panel skrinky. Ďalej je vhodné nainštalovať rúru tak, aby sa operala o dva drevené prúžky alebo na úplne plochý povrch s otvormom najmenej 45 x 560 mm (viď schémy).



**!** Varná doska môže byť nainštalovaná len nad rúry s ventiláciou.

### Pripojenie do elektrickej siete

Varné dosky vybavené trojpólovým napájacím káblom sú navrhnuté pre činnosť so striedavým prúdom, s napätím a frekvenciou uvedenými na identifikačnom štítku (je umiestnený na spodnej časti zariadenia). Zemniaci vodič napájacieho kábla je označený žltozelenou izoláciou. Ked' má byť zariadenie nainštalované nad elektrickú rúru, varná doska ako aj rúra musia byť pripojené ku zdroju el. energie samostatne a to z elektroinstalačných dôvodov, ako aj kvôli jednoduchšiemu vybratiu rúry.

### Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Nainštalujte štandardnú zástrčku odpovedajúcu záľaži uvedenej na identifikačnom štítku zariadenia.

Zariadenie musí byť pripojené priamo do siete s použitím omnipolárneho ističa s minimálou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, nainštalovaného medzi zariadenie a siet. Istič musí byť vhodný pre uvedenú záťaž a musí byť v zhode s platnými elektrickými predpismi (zemniaci vodič nesmie byť prerušený ističom). Napájací kábel nesmie prichádzať do styku s povrchmi s vyššou teplotou ako 50 °C.

**!** Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi.

Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti sa uistite, že:

- zariadenie je riadne uzemnené, a že jeho zásuvka odpovedá platným predpisom.
- zásvuka je vhodná pre maximálny výkon zariadenia, uvedený na identifikačnom štítku.
- napájacie napätie sa pohybuje v rozmedzí hodnôt uvedených na identifikačnom štítku.
- zásvuka je vhodná pre zástrčku zariadenia. Ak zásuvka nie je vhodná pre danú zástrčku, požiadajte autorizovaného technika o jej výmenu. Nepoužívajte predĺžovacie káble ani rozvodky.

**!** Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať napájací kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.

**!** Kábel nesmie byť ohýbaný ani stláčaný.

**!** Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a podľa potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom (viď Servisná služba).

**!** Výrobca neponesie žiadnu zodpovednosť, ak nebudú dodržané tieto bezpečnostné opatrenia.

### Pripojenie k rozvodu plynu

Zariadenie musí byť pripojené k hlavnému prívodu plynu alebo k tlakovej nádobe s plynom v súlade s platnými národnými predpismi. Pred pripojením sa uistite, že je varná doska vhodná pre daný typ plynu. Ak tomu tak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie iným druhom plynu“.

V prípade napájania tekutým plynom z tlakovej nádoby použite regulátor tlaku odpovedajúci platným národným predpisom.

**!** Skontrolujte, či je tlak privádzaného plynu v súlade s hodnotami uvedenými v Tabuľke 1 („Technické parametre horákov a trysiek“). To zaistí bezpečnosť a dlhú životnosť vášho zariadenia pri zachovaní optimálnej spotreby energie.

### Pripojenie prostredníctvom potrubia (medeného alebo oceľového)

**!** Zariadenie musí byť pripojené k rozvodu plynu tak, aby nedochádzalo k žiadnemu namáhaniu.

Na prípojke sa nachádza nastaviteľná hadicová spojka v tvare L a je dodaná spolu s tesnením kvôli predchádzaniu únikom. Po každom otočení hadicovej spojky je potrebné vymeniť tesnenie (tesnenie dodané so zariadením). Hadicová spojka je vybavená vonkajším závitom 1/2 pre plyn.

### Pripojenie hadicovej spojky z nehrdzavejúcej ocele k prípojke so závitom

Hadicová spojka je vybavená vonkajším závitom 1/2 pre plyn. Tieto hadice musia byť nainštalované tak, aby ich dĺžka pri plnom rozvinutí nepresahovala 2 000 mm. Po pripojení sa uistite, že kovová hadica sa nedotýka žiadnych pohybujúcich sa časťí a že nie je stlačená.

**!** Používajte len hadice a tesnenia vyhovujúce platným národným predpisom.

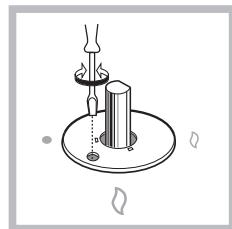
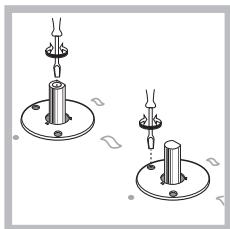
### Kontrola tesnosti pripojenia

**!** Po dokončení inštalácie skontrolujte prípadné úniky z hadicových spojok použitím mydlového roztoku. Nikdy nepoužívajte plameň.

### Prispôsobenie rôznym druhom plynu

Na prispôsobenie varnej dosky rôznym druhom plynu, odlišným od toho, pre ktorý bola vyrobená (uvedený na štítku pripevnenom v spodnej časti dosky alebo obalu), je potrebné vymeniť trysky horákov podľa nasledujúcich pokynov:

- Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení.
- Odskrutkujte trysky s použitím 7mm trubkového klúča a nahradte ich tými, ktoré sú vhodné pre nový druh plynu (viď tabuľka 1 „Parametre horákov a trysiek“).
- Vykonalje spätnú montáž tak, že budete postupovať v opačnom poradí ako pri demontáži.
- Po výmene nahradte starý štítok s nastavením za nový, ktorý zodpovedá novému používanému plynu; tento štítok je možné zadovážiť v našich strediskách servisnej služby.
- Regulácia primárneho vzduchu horákov  
Horáky varnej dosky nevyžadujú reguláciu primárneho vzduchu.
- Nastavenie minimálnych hodnôt
- Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.
- Odložte gombík otočného ovládača a prostredníctvom skrutky, umiestnejnej vo vnútri alebo na boku drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.



3. Skontrolujte, či pri rýchлом pretočení otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu, nedôjde k zhasnutiu horáka.
4. Na zariadeniach vybavených bezpečnostným systémom (termočlánkom), ak zariadenie s horákmi na minime nie je v činnosti, zvýšte prietok prostredníctvom nastavovacej skrutky.
5. Po nastavení obnovte pečate na obtoku pečatným voskom alebo ekvivalentným materiálom.

**!** Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka zaskrutkovaná až na doraz.

**!** Po výmene nahradte starý štítok s nastavením za nový, ktorý zodpovedá novému používanému plynu; tento štítok je možné zadovážiť v našich strediskách servisnej služby.

**!** Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie regulátor tlaku (v súlade s Národnými normami v platnom znení „regulátory pre plyny vedené potrubím“).

<b>IDENTIFIKAČNÝ ŠTÍTOK</b>	
Pripojenie do elektrickej siete	viď identifikačný štítok
<b>EKODIZAJN</b>	
Zariadenie bolo vyprojektované, vyrobené a uvedené na trh v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014 doplňujúca smernicu č. 2009/125/ES. Norma EN 30-2-1	

## Parametre horáka a trysky

Tabuľka 1

Horák	Priemer (mm)	Tepelný výkon (kW) (spalné teplo*)		Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	LPG		Zemný plyn (G20)	
		Menovitý	Znižený			***(G30)	**(G31)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok* l/h
Rýchly (R)	100	3.10	0.80	39	86	225	221	116(Y)	295
Polorýchly (S)	75	1.75	0.45	28	64	127	125	96(Z)	167
Pomocný (A)	55	1.05	0.45	28	50	76	75	79(6)	100
Prívodný tlak		Menovitý (mbar) Minimálny (mbar) Maximálny (mbar)				30	20	20	17
						35		25	

\* Pri 15 °C a 1013,25 mbar - suchý plyn

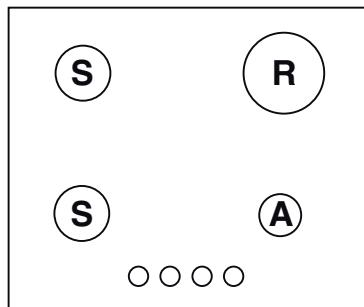
\*\* Propán (G31) Výhrevnosť = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Bután (G30) Výhrevnosť = 49,47 MJ/kg

Zemný plyn (G20) Výhrevnosť = 37,78 MJ/m³

Model	Časť plynu			Elektrická časť	
	Trieda	Menovitý výkon (kW) <sup>(1)</sup>		Napätie a kmitočet	Výkon (W)
PR 642 /I(WH)	II2H3B/P	7,65 (556 g/h-G30) (546 g/h-G31)		220-240V~ 50/60Hz	

<sup>(1)</sup> Hodnoty vyjadrené v g/h sa vzťahujú na hmotnostné prietoky kvapalného plynu (bután, propán).



PR 642 /I(WH)

## Uvedenie do činnosti a použitie

! Na každom otočnom ovládači je uvedená odpovedajúca poloha plynového horáka.

### Plynové horáky

Zvolený horák môže byť regulovaný odpovedajúcim otočným ovládačom nasledujúcim spôsobom:

- Vypnutý
- Maximum
- Minimum

Pre zapálenie jedného z horákov, priblížte k nemu plameň alebo zapaľovač, stlačte na doraz príslušný otočný ovládač a potočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek, až do polohy maximálneho výkonu.

Pri modeloch vybavených bezpečnostným systémom je potrebné pridržať otočný ovládač približne 2-3 sekúnd, kým nedôjde k ohriatiu zariadenia, ktoré automaticky udrží plameň zapálený.

Modely sú vybavené zapaľovaním, vstavaným vo vnútri otočného ovládača. Na zapálenie zvoleného horáka stačí najprv stlačiť na doraz príslušný otočný ovládač, potom ho otočiť proti smeru pohybu hodinových ručičiek, až do polohy odpovedajúcej maximálnemu výkonu, a pridržať ho v stlačenom stave, až kým sa horák nezapáli.

! V prípade náhodného zhasnutia plameňa horáka zatvorte otočný ovládač a pokúste sa znova o zapálenie po uplynutí najmenej 1 minúty.

Na zhasnutie horáka stačí otočiť otočný ovládač v smere hodinových ručičiek do polohy pre vypnutie horáka (odpovedajúcej symbolu “•”).

### Praktické rady pre použitie horákov

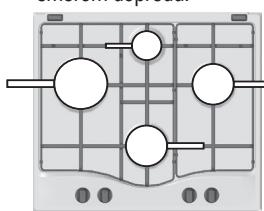
Pre dosiahnutie maximálnej účinnosti je vhodné pamätať na nasledujúce odporúčania:

- Používajte nádoby vhodné pre každý horák (viď tabuľku), aby ste zabránili vychádzaniu plameňov okolo dna nádob.
- Vždy používajte nádoby s plochým dnom a vekom.
- Po dosiahnutí varu otočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.

Horák	Ø Průměr hrnců (cm)
Rýchly (R)	24 - 26
Polorýchly (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14

Pri identifikácii druhu horáka vychádzajte z nákresov uvedených v časti „Technické parametre horákov a trysiek“.

- Aby sa zachovala maximálna stabilita, skontrolujte si, či sú rošty pod varnými nádobami správne osadené a či sa každá nádoba nachádza nad horákom presne uprostred.
- Rukováte varných nádob musia byť otočené tak, aby boli zarovnané s niektorou z roštových tyčí.
- Otočte rukováte varných nádob tak, aby nevyčnievali z varnej dosky smerom dopredu.



niktorým lúčom mriežky horáku.

Z hľadiska stability býva často najdôležitejší samotný hrniec (alebo spôsob, akým je umiestnený pri varení). Je samozrejmé, že najvyššiu stabilitu dosiahnu dobre vyvážené hrnce s plochým dnom, položené na horáku presne stredom dna, príčom uši budú otočené súbežne s niektorou z roštových tyčí.

## Opatrenia a rady

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

### Základná bezpečnosť

- Toto zariadenie má triedu ochrany 3 a je určené na vstavanie.
- Plynové zariadenia vyžadujú pre správnu cinnosť pravidelnú výmenu vzduchu. Uistite sa, že pri ich inštalácii boli dodržané všetky požiadavky uvedené v odstavci „Umiestnenie“.
- Tieto pokyny platí pre krajiny určenia, ktoré sú označené symbolmi uvedenými v návode a v tabuľke s technickými údajmi zariadenia.
- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre neprofesionálne použitie vo vnútri bytu/doma.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o chránený priestor, pretože jeho vystavenie daždu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
- Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode.
- Nezakrývajte ventiláčne otvory a otvory pre odvod tepla.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe “•”/“○”.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky tahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite rúru ani nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o jej odstránenie. Obráťte sa na servisnú službu (viď Servisná služba).
- Nezavárajte sklenený kryt (ak je súčasťou), ak sú plynové horáky ešte teplé.
- Nepočíta sa s tým, že zariadenie budú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, neznalou osoby alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním výrobku, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo keď neboli poučené o použití zariadenia.
- Zabráňte tomu, aby sa deti so zariadením hrali.
- **Zariadenie nie je určené na uvedenie do činnosti prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.**

### Likvidácia

- Likvidácia obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli ich recyklácii.
- Európska smernica 2012/19/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ) predpisuje, ako majú byť použité materiály zlikvidované, z dôvodu zamedzenia možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Vyradené zariadenia musia byť zozbierané oddelené kvôli optimalizácii stupňa opäťovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Vyradené elektrospotrebčíce bude možné odovzdať do verejných zbernych stredísk, dopraviť ich na príslušné komunálne skládky alebo, ak to vyžaduje príslušný zákon s národnou pôsobnosťou, vrátiť ich predajcovi pri zakúpení obdobného výrobku. Všetci významní výrobcovia elektrospotrebčícov sa podieľajú na vytváraní a správe systému zberu a likvidácie použitých zariadení.

## Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Jedlo varte v uzavretých hrnoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie.
- Používajte iba ploché hrnce a panvice.
- Ak ohrevate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

## Údržba a starostlivosť

### Vypnutie zariadenia

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie z elektrickej siete.

### Čistenie povrchu varnej dosky

- Všetky smaltované a sklenené časti sa musia čistiť teplou vodou s prídavkom neutrálneho čistiaceho prostriedku.
- Na antikorových povrchoch môžu zostať škvry vodného kameňa alebo škvry po dlhodobom pôsobení agresívneho čistiaceho prostriedku. Ak niečo vykypelo (voda, omáčka, káva a pod.), odstráňte zvyšky ešte predtým, ako sa prískvaria.
- Povrch čistite teplou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom, potom osuňte mäkkou handrou alebo jelenicou. Zapečené škvry odstráňte špeciálnym čističom na antikorové povrhy.
- Antikorový povrch čistite výhradne mäkkou handrou alebo špongiou.
- Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.
- Nepoužívajte spotrebiče využívajúce na čistenie paru.
- Nepoužívajte horľavé výrobky.
- Nenechajte na varnej doske pôsobiť kyselinu alebo alkalické látky, ako ocot, horčicu, soľ, cukor alebo citrónovú šťavu.

### Čistenie dielcov varnej dosky

- Všetky smaltované a sklenené časti sa musia čistiť handričkou alebo hubkou.
- Mriežky, viečka horákov a horáky môžete pred čistením vybrať.
- Umývajte ich ručne v teplej vode a neabrazívnym čistiacim prostriedkom, pozorne odstráňte všetky zvyšky jedál a skontrolujte, či nie sú upchaté otvory horáka.
- Opláchnite a pozorne osuňte.
- Horáky a viečka horákov vráťte na miesta.
- Pri umiestňovaní mriežok dávajte pozor, aby oblasť položenia hrncov bola zarovnaná s horákm.
- Modely vybavené elektrickým zapalovaním a bezpečnostnou poistkou vyžadujú dokonale očistenie zapalovania, aby bola zabezpečená ich správna činnosť. Kontrolujte tieto prvky často a podľa potreby ich čistite vlhkou handričkou. Akékoľvek zapečené zvyšky jedál treba odstrániť špáradlom alebo ihlou.

**! Aby ste predišli poškodeniu zariadenia elektrického zapalovania, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú na svojich miestach**

### Údržba plynových kohútikov

Časom môže dôjsť k tomu, že sa kohútiky zablokujú, alebo sa budú ľažko otáčať. V takom prípade je potrebné ich vymeniť.

**! Tento postup musí byť vykonaný kvalifikovaným technikom, ktorý bol autorizovaný výrobcom.**

## Identifikácia a riešenie problémov

Môže sa stať, že zariadenie nebude fungovať správne alebo že nebude fungovať vôbec. Skôr, ako telefónicky požiadate o pomoc servisné stredisko, preverte, či poruchu nie je možné odstrániť svojpomocne. Predovšetkým skontrolujte, či nedošlo k výpadku dodávky plynu alebo elektrickej energie, a hlavne či sú plynové ventily hlavného prívodu otvorené

### Nedochádza k zapáleniu horáka alebo plameň nevychádza z celého horáka.

*Skontrolujte, či:*

- otvory pre výstup plynu nie sú upchaté;
- sú všetky vymeniteľné časti horáka namontované správne;
- v blízkosti zariadenia nie je prieval.

### V prípade modelov s bezpečnostným prvkom dochádza k zhasnutiu plameňa.

*Skontrolujte, či:*

- ste stlačili otočný ovládač až na doraz;
- držíte otočný ovládač stlačený dostatočne dlho na aktiváciu bezpečnostného prvku;
- otvory pre výstup plynu nie sú zablokované práve v priestore odpovedajúcom bezpečnostnému prvku.

### Pri nastavení na minimum horák zhasne.

*Skontrolujte, či:*

- otvory pre výstup plynu nie sú zablokované;
- v blízkosti zariadenia nie je prieval;
- bolo správne nastavené minimum.

### Hrniec je nestabilný.

*Skontrolujte, či:*

- spodná časť hrnca je dokonale plochá;
- hrniec je umiestnený správne v strede horáka;
- oporné mriežky sú umiestnené správne..

## Üzembe helyezés

**Fontos**, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele, hogy az új tulajdonos tájékozódhasson a készülék működéséről és az azzal kapcsolatos figyelmeztetésekről.

**Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.**

### Elhelyezés

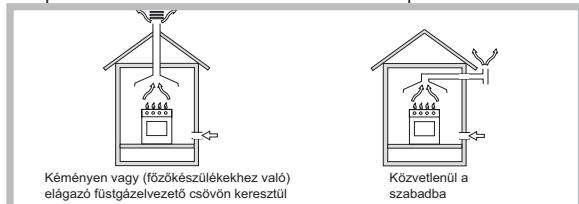
**! A csomagolány nem játékszer!** A szelektív hulladékgyűjtés szabályainak megfelelően semmisítse meg (lásd Óvintézkedések és tanácsok)

**! Az üzembe helyezést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően. A helytelen beszerelés személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.**

**! A készüléket az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően csak állandó szellőzéssel rendelkező helyiségen lehet beszerelni és működtetni.**

A következő követelményeket be kell tartani:

- A helyiségnak olyan elszívóval vagy elektromos ventilátorral ellátott füstgázvezető rendszerrel kell rendelkeznie, mely a készülék bekapcsolásakor automatikusan működésbe lép.



- A helyiségnak rendelkeznie kell egy, a szabályos égéshez szükséges levegő bevezetésére szolgáló rendszerrel. Az égéshez szükséges levegő térfogatára nem haladhatja meg a beszerelt teljesítmény 1 kW-jára vonatkozatott fajlagos  $2 \text{ m}^3/\text{h}$ -s térfogatáramot.



A közvetlenül külső levegőt bevezető rendszer szellőznyílásának  $100 \text{ cm}^2$  hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie, és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el.



Vagy amennyiben a levegőáramlás közvetve, a szomszédos helyiségekből érkezik, az ilyen helyiségeknek, a fent leírtak szerint, a szabadba nyitott szellőznyílással kell rendelkezniük – kivéve közös légterű helyiségek, tűzveszélyes helyiségek vagy hálószoba esetén.

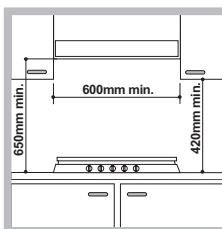
- A készülék huzamos ideig tartó, intenzív használata után szellőztesse ki a helyiséget, nyisson ablakot vagy biztosítson hatékonyabb szellőzést az elszívó (ha van) teljesítményének növelésével.
- A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten. Ezért a cseppfolyósítottgáz-tárgyok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázsivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőznyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tárgyokat tehát tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségen

kizárálag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha stb), melyek  $50^\circ\text{C}$  fölött képesek azt melegíteni.

### Beépítés

A főzőlap megfelelő beszerelése érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

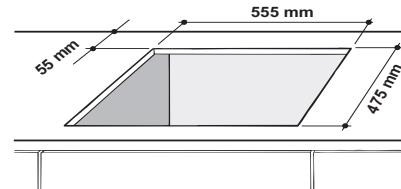
- A készülék mellett – a munkalap magasságát meghaladó – bútorokat a munkalap oldalától legalább 200 mm távolságra kell elhelyezni.
- A páraelszívókat a hozzájuk mellékelt használati útmutató utasításainak megfelelően, de legalább 650 mm távolságra kell beszerelni (lásd ábra).
- Az elszívó mellett a falra bútorokat a főzőlapról legalább 420 mm távolságra kell elhelyezni (lásd ábra).



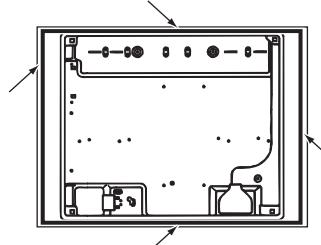
Amennyiben a főzőlapot falra bútor alá szerel be, a főzőlap teteje és a falra bútor alja között minimális távolságnak legalább 700 mm-nek kell lennie.

- A bútorban kiképzett mélyedésnek az ábrán jelzett méretekkel kell rendelkeznie.

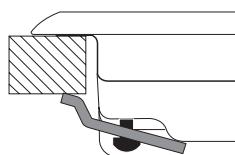
A készülékhez mellékelt rögzítőkampók a főzőlap 20–40 mm vastagságú munkalapra való rögzítésére szolgálnak. A főzőlap megfelelő rögzítéséhez, javasoljuk, hogy az összes mellékelt kampót használja föl.



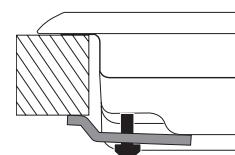
- Mielőtt rögzítené a helyére főzőlapot helyezze a tömítést (tartozék) a munkapult szélére, az ábrán látható módon.



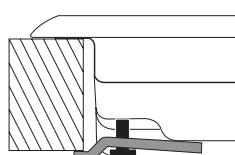
### A kampó rögzítése



A kampó helyzete  $H=20\text{mm}$  munkalap esetén

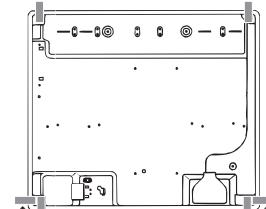


A kampó helyzete  $H=30\text{mm}$  munkalap esetén



A kampó helyzete  $H=40\text{mm}$  munkalap esetén

### Elülső oldal



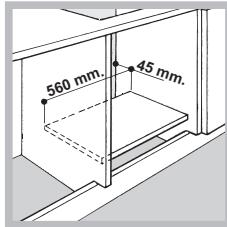
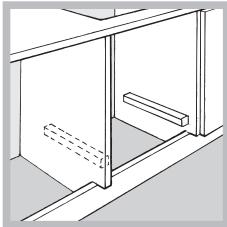
Hátsulsó oldal

**! A kiegészítőként mellékelt kampók használata.**

- Amennyiben a főzőlapot nem beépíthető sütő fölé szereli be, szigetelésként egy falapot be kell szerelni. Ezt a lapot a főzőlap aljától legalább 20 mm távolságban kell elhelyezni.

### Szellőzés

Ajó szellőzés garanciálása érdekében a sütőnek helyet adó bútorrész hátlapját le kell venni. A sütőt lehetőleg úgy kell beszerelni, hogy két fa alátétre vagy egy olyan folytonos felületre támaszkodjon, amely legalább 45 x 560 mm nagyságú nyílással rendelkezik (lásd ábra).



**! A főzőlapot csak olyan sütők fölé szabad beszerelni, melyek hűtő-szellőző rendszerrel rendelkeznek.**

### Elektromos csatlakoztatás

A háromfázisú tápkábellel rendelkező főzőlapokat a főzőlap hátoldalán elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségű és frekvenciájú váltóáramot szolgáltató hálózatokkal való használatra terveztek. A kábel földelő ere sárga-zöld színnel van megkülönböztetve. Beépíthető sütő fölől való beszereléskor – érintésvédelem okokból, valamint a sütő esetleges kivehetőségének megkönyítése érdekében – a főzőlap és a sütő elektromos bekötését külön kell elvégezni.

#### Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen fel a kábelre egy, az adattáblán megadott terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót.

Amennyiben a kábel közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő szabványoknak megfelelő, legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a földkábel nem szabad megszakítóval ellátni). A hálózati kábel úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre.

**! A készülék beszerelője felelős a megfelelő elektromos csatlakoztatásért és a biztonsági előírások betartásáért.**

A csatlakoztatás előtt győződjön meg az alábbiakról:

- az ajzat rendelkezik földeléssel és megfelel a szabványnak;
- az ajzat képes elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az ajzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával. Ha nem, cserélje ki az ajzatot vagy a dugót – ne használjon hosszabbítót vagy elosztót.

**! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.**

**! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.**

**! A kábel rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárolag engedélytel rendelkező szakember végezheti el (lásd Szerviz).**

**! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.**

### Gázbekötés

A készülék gázvezetékhez vagy gázpalackhoz való csatlakoztatása az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően csak azután végezhető el, hogy meggyőződött arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára van beállítva. Ellenkező esetben hajtsa végre az „Átállítás más gáztípusra” című fejezetben leírt lépésekét.

Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót.

**! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a „Gázegők és a fűvökák jellemző adatai” című 1. táblázatban közölt értékeknek.**

#### Bekötés merev csővel (réz vagy acél)

**! A gázhálózatra való bekötést úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen szempontból ne vegye igénybe a készüléket.**

A készülék csatlakozó csonkja tömítéssel rendelkezo, forgatható „L” toldalékkal van ellátva. Amennyiben a csatlakozást el kell forgatnia, egyúttal cserélje le tömítést egy újra (a készülékhez mellékelt). A készülék gázbeumeneti csatlakozása 1/2 hüvelykes csavarmenettel van ellátva.

#### Gázbekötés folyamatos falú, menetes végű, flexibilis inox acélcsovel

A készülék gázbeumeneti csatlakozása 1/2 hüvelykes csavarmenettel van ellátva.

Az ilyen csövek bekötését úgy kell elvégezni, hogy maximális hosszuk ne haladja meg a 2000 mm-t. A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a flexibilis fémcső nem érintkezik mozgó vagy a csőre nyomást gyakorló részkelkkel.

**! Kizárolag az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.**

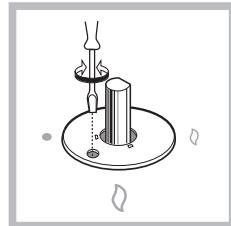
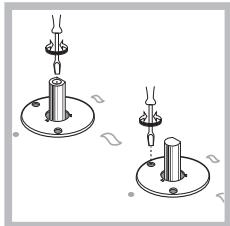
#### A tömítés ellenőrzése

**! A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e.**

#### Átállítás más gáztípusra

A főzőlapnak a beállítottól (a főzőlap alsó részén vagy a csomagoláson elhelyezett címkén van feltüntetve) eltérő gáztípusra való átállításához a következő lépések végrehajtásával cserélje le a gázegők fűvökáit:

- Vegye le a főzőlap rácsait, és csavarozza ki helyükön a gázegőket.
- 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fűvökákat, és cserélje le őket az új gáztípushoz való fűvökákra (lásd az „A gázegők és a fűvökák jellemző adatai” című 1. táblázatot).
- A műveletek fordított sorrendben való elvégzésével szerelje vissza az alkatrészeket.
- Aművelet végeztével cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új használati gáztípusnak megfelelőre, mely valamennyi hivatalos szakszervizünkben beszerezhető.
- A gázegő primer levegőjének beszabályozása  
A gázegő nem igénylik a primer levegő beszabályozását
  - Minimális beszabályozás
  - Csavarja a gázegő szabályozó csapját minimumra.
  - Húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.



3. Ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a legnagyobb fokozatról gyorsan a legkisebb fokozatra tekeri, a gázegő nem alszik ki.
4. Amennyiben a biztonsági szerkezettel (hőérzékelő) rendelkező készülékeknél a szerkezet a gázegő legkisebb fokozatra állítása esetén nem működik, a szabályozó csap segítségével növelte a minimális térfogatáramot.
5. A beszabályozás elvégeztével pecsétviasszal vagy hasonló anyaggal csinálja meg a by-pass szelepek pecsétjeit.

**!** Cseppfolyósított gáz esetén a szabályozócsavart tövig be kell csavarni.

**!** A művelet végeztével cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új használati gáztípusnak megfelelőre, mely valamennyi hivatalos szakszervizünkben beszerezhető.

**!** Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), (az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően), a gázcso bemenete elől egy megfelelő nyomássabályozót kell beépíteni.

<b>ADATTÁBLA</b>	
<b>Elektromos csatlakozások</b>	Iásd adattábla
<b>KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS</b>	
A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 30-2-1 szabvány	

## Gázegő és szelep specifikációk

1. táblázat

Gázegő	Átmérő (mm)	Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Kiegyenlítő (by-pass) 1/100 (mm)	Folyékony gáz			Földgáz (G20)			Földgáz (G25.1)			
				Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Fúvóka 1/100 (mm)	Átfolyás* g/óra	Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Fúvóka 1/100 (mm)	Áramlás* l/óra	Hőteljesítmény kW (felső fűtőérték*)	Fúvóka 1/100 (mm)	Áramlás* l/óra	
Gyors égő (R)	100	0.80	39	3.10	86	225	221	3.20	116(Y)	354	3.10	138(H3)	343
Közepes égő (S)	75	0.45	28	1.75	64	127	125	1.94	96(Z)	215	1.75	106(6)	194
Segéd égő (A)	55	0.45	28	1.05	50	76	75	1.10	79(6)	122	1.05	84	116
Hálózati nyomások			Névleges (mbar)		30			25			25		
			Minimum (mbar)		25			18			18		
			Maximum (mbar)		45			33			33		

\* 15°C-os, 1013,25 mbar nyomású száraz gáz

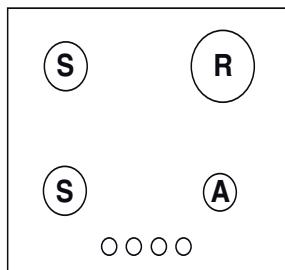
\*\* Propán (G31) Felső fűtőérték = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Bután (G30) Felső fűtőérték = 49,47 MJ/Kg

Földgáz (G20) Felső fűtőérték = 37,78 MJ/m³

Modell	Gáz rész		Elektromos rész	
	Osztály	Névleges teljesítmény (kW) <sup>(1)</sup>	Feszültség és frekvencia	Teljesítmény (W)
PR 642 /I(WH)	II2HS3B/P	7,65 (556 g/h-G30) (546 g/h-G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

(1) A g/óra értékek a folyékony gáz (bután, propán) szállítási kapacitásra vonatkoznak.



PR 642 /I(WH)

## Üzembe helyezés

**!** Az egyes gombokon látható, hogy melyik gázégő tartozik hozzájuk.

### Gázegők

Az egyes gázegők a következők szerint állíthatóak be a hozzájuk tartozó vezérlőgomb használatával.

- Kikapcsolva
- Maximum
- Minimum

A használni kívánt gázégő bekapcsolásához közelítsen hozzá lángot vagy szíkragyújtót, majd nyomja be tövig és forgassa el órairánynal ellenérezen a legnagyobb fokozatig a megfelelő tekerögombot.

A biztonsági szerkezettel ellátott modelleknel a tekerögombot nagyjából 2-3 másodperc – míg a szerkezet fel nem melegszik és automatikusan be nem gyűjtja a lángot – nyomva kell tartani.

Egyes modellek gyújtógombbal is fel vannak szerelve, melyek a vezérlőgombba vannak integrálva. Ebben az esetben be van építve egy gyújtóberendezés. Az égő meggyújtásához egyszerűen nyomja be az ahhoz tartozó gombot, forgassa el az óramutató járásával ellenérezen irányba a „High” magas állásba, amíg az égő be nem gyullad.

**!** A gázégő lángjának véletlen kialvása esetén forgassa kikapcsolt helyzetbe a tekerögombot, majd 1 perc elteltével próbálkozzon meg az újragyújtással.

Az égőfej kikapcsolásához forgassa a tekerögombot az óramutató járásával azonos irányba, ameddig lehet (a “●” szimbólumig).

### Gyakorlati tanácsok a gázegők használatához

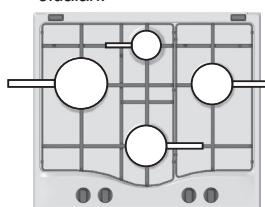
Az égők hatékony működése érdekében:

- Az egyes égőkhöz megfelelő edényt használjon (lásd a táblázatot), hogy a láng ne érjen túl az edény alján.
- Mindig lapos fenekű edényt használjon, fedővel.
- Amikor az edény tartalma eléri a forráspontot állítsa a vezérlőgombot minimum állásba.

Gázegő	Ø Főzőedény-átmérő (cm)
gyors égő (R)	24 - 26
közepes égő (S)	16 - 20
segéd égő (A)	10 - 14

A gázegő típusának azonosításához tekintse meg az „A gázegők és fűvökák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

- A maximális stabilitás érdekében győződjön meg arról, hogy a főzőedények tartói megfelelően vannak-e elhelyezve és minden edény az égő felett középen áll-e.
- Ellenőrizze, hogy a főzőedények fogója az edénytartók egyik támasztóelemével párhuzamosan álljon.
- Úgy fordítsa a főzőedények fogóját, hogy az ne álljon ki a főzőlap előlő oldalán.



A fazekak tartósságának értelmében leg változatosabb szempont gyakran maga a fazék (vagy a használat alatti elhelyezése). A jó egyensúlyban lévő, lapos fenekű fazék, amely az égőfej közepére van helyezve, egyik fogójával a grill egyik rácsával

## Óvintézkedések és tanácsok

**!** A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. E figyelemzettéset biztonsági megfontolásból közölik, kérjük, olvassa el figyelmesen.

### Általános biztonság

- Ez a készülék 3. osztályú beépíthető készülék.
- A gázkészülékeknek a megfelelő működésükhez szabályos szellőzésre van szükségük. Győződjön meg arról, hogy beszerelésükkor az „Elhelyezés” című fejezetben leírt követelmények be lettek tartva.
- Az utasítások csak azon céloszágok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és az adattáblán.
- A készüléket otthoni, háztartási használatra terveztek.
- A készülék nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni.
- A készülék elmozdításához mindenkor használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyukat.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- A készüléket kizárolag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Ha a készüléket nem használja, mindenkor győződjön meg arról, hogy a gombok “●”/“○” állásban vannak.
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzza a csatlakozódugót az elektromos hálózatból.
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmenyek között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Hívja a szervizt (lásd Szerviz).
- Ne csukja le az üvegtetőt (ha van), ha a gázegők még melegek.
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáérő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekekkel is ideérte – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- **A készülék nem úgy lett tervezve, hogy külső kapcsoláautomatával vagy különálló távvezérléssel legyen működtetve.**

### Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag hulladékkezelése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU irányelvre előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezésekkel – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemletes szimbólum a szelkelt gyűjtés kötelezettségre emlékeztet.

A tulajdonosok, elektromos háztartási gépek forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

## Takarékkosság és környezetvédelem

- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

## Karbantartás és ápolás

### A készülék kikapcsolása

A készüléken végzett minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

### A főzőlap felületének tisztítása

- Azománcozott és üvegrészeket meleg vízzel és semleges oldattal tisztítsa.
- A rozsdamentes acél felületeket foltossá teheti a meszes víz vagy az agresszív tisztítószer, ha hosszú időn keresztül érintkeznek velük. A folyadékcsippeket (víz, szósz, kávé stb.) le kell törölni, még mielőtt megszáradnának.
- Meleg vízzel és semleges tisztítószerekkel tisztítsa meg, majd száritsa meg a felületet egy puha ronggyal vagy bőrkendővel. Az odaégett ételmaradékokat a rozsdamentes acél felületekhez ajánlott tisztítószerrel távolítsa el.
- A rozsdamentes acél felület tisztításához csak puha rongyot vagy szivacsot használjon.
- Ne használjon súroló- vagy korrozív szerveket, klóros tisztítószereket vagy dörzsizzivacsot.
- Ne használjon gőznyomással működő tisztítóberendezéseket.
- Ne használjon gyúlékony termékeket.
- Ne hagyjon a tűzhelyalon savas vagy lúgos anyagokat, például ecsetet, mustárt, sót, cukrot vagy citromlevet.

### A főzőlap alkatrészeinek tisztítása

- A zománcozott és üvegrészeket tisztításához csak puha ruhával vagy szivaccsal.
- Arácsok, a gázrólásasapkák és a gázrólásák tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Tisztítsa meg őket kézzel, meleg vízzel és nem súrolóhatású tisztítószerrel, távolítsa az ételmaradékokat, és ellenőrizze, hogy a gázrólás nyílásai nincsenek-e eltömődve.
- Öblítse le, majd száritsa meg.
- Illessze vissza a gázrólásákat és a gázrólásasapkákat pontosan a helyükre.
- A rács visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy az edénytartó terület jól illeszkedjen a gázrólásához.
- Az elektromos szikragyújtással és biztonsági eszközzel felszerelt típusokat alaposan meg kell tisztítani a szikragyújtó csatlakozója körül a megfelelő működés érdekében. Gyakran ellenőrizze ezeket az alkatrészeket, és ha szükséges, tisztítsa meg őket egy nedves ronggyal. A rásült ételmaradékokat el kell távolítani egy fogpiszkálóval vagy tüvel.

**! Az elektromos szikragyújtó berendezés sérülésének elkerülése érdekében ne használja a berendezést, ha a gázrólás nincsenek a helyükön.**

### A gázcsapok karbantartása

Idővel a csapok eltömődhetnek, illetve kinyitásuk nehézzé válhat. Ebben az esetben cserélje le az érintett csapokat.

**! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.**

## Hibaelhárítás

Előfordulhat, hogy a főzőlap nem működik vagy nem működik rendesen. Mielőtt a szervizhez fordulna, próbálja meg a következőket. Először is, ellenőrizze, hogy nincsenek-e zavarok a gáz-, illetve áramellátásban, valamint azt, hogy a főzőlapba bekötött gázcsövön a gázcsap nyitva van-e.

### A gázegő nem gyullad meg vagy a láng nem egyenletes.

*Ellenőrizze, hogy:*

- A gázegő gázkimenetei el vannak tömődve.
- A gázegő összes levehető része megfelelően a helyén van.
- A főzőlap közelében huzat van.

### A biztonsági szerkezettel ellátott modelleknel a láng kialszik.

*Ellenőrizze, hogy:*

- Nem nyomta be tövig a tekerőgombot.
- Nem nyomta be tövig a tekerőgombot elég ideig ahhoz, hogy bekapcsoljon a biztonsági szerkezet.
- A biztonsági szerkezetet tartozó gázkimenet eltömődött.

### A gázegő a legkisebb fokozatban kialszik.

*Ellenőrizze, hogy:*

- A gázkimenetek eltömődtek.
- A főzőlap közelében huzat van.
- A legkisebb fokozat nincs megfelelően beszabályozva.

### Az edények instabilak.

*Ellenőrizze, hogy:*

- Az edény feneke teljesen lapos.
- Az edény a gázegő vagy elektromos főzőlap fölött középen van elhelyezve.
- A rácsok fordítva lettek felhelyezve.

## Εγκατάσταση

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή για πληροφόρηση του νέου ιδιοκτήτη για τη λειτουργία και τις σχετικές προειδοποιήσεις.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

### Τοποθέτηση

! Οι συσκευασίες δεν είναι παιχνίδια για παιδιά και απομακρύνονται σύμφωνα με τους κανόνες για τη διαφοροποιημένη συλλογή(βλέπε Προφυλάξεις και συμβουλές).

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματική ειδικευμένο. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα.

! Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τις οδηγίες των Προδιαγραφών σε ισχύ και μεταγενέστερες ενημερώσεις. Θα πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις:

- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα εξαγωγής προς τα έξω των αερίων καύσης, μέσω ενός απορροφητήρα ή ηλεκτρικού ανεμιστήρα που τίθεται αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή.



- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα που να επιτρέπει την είσοδο του αναγκαίου για την κανονική καύση αέρα. Η παροχή αναγκαίου αέρα για την καύση δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m³/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος.



Το σύστημα μπορεί να πραγματοποιηθεί πάροντας απ' ευθείας τον αέρα εξωτερικά του κτιρίου μέσω ενός αγωγού τουλάχιστον 100 cm<sup>2</sup> ωφέλιμης διαπομής και τέτοιον που να μην μπορεί να βουλώσει κατά λάθος.



Δηλαδή, έμμεσα από γειτονικούς χώρους, που διαθέτουν αγωγό αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφεται παραπάνω, και να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, ή χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς, ή κρεβατοκάμαρες.

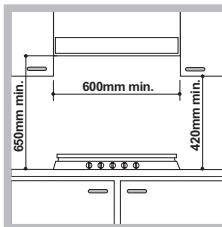
- Μία εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτήσει μία συμπληρωματική εξάέρωση, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παραθύρου ή μία πιο αποτελεσματική εξάέρωση, αυξάνοντας τη μηχανική ισχύ απορρόφησης αν υπάρχει ήδη.
- Το υγραέριο ως βαρύτερο του αέρα καταπίπτει στο δάπεδο. Συνεπώς, δωμάτια που περιέχουν φιάλες υγραερίου θα πρέπει να διαθέτουν εξαεριστήρες για να μπορεί να διαφύγει το αέριο σε περίπτωση διαρροής.

Κατ' ακολουθία, φιάλες υγραερίου, πλήρεις ή μισογεμάτες, δεν πρέπει να τοποθετούνται ή να αποθηκεύονται σε δωμάτια ή χώρους αποθήκευσης οι οποίοι βρίσκονται υπόγεια (κελάρια, κλπ.). Είναι σκόπιμο να διατηρείται μόνο η φιάλη που χρησιμοποιείται στο δωμάτιο, τοποθετημένη έτσι ώστε να μην υπόκειται στη θερμότητα που παράγεται από εξωτερικές πηγές (φούρνοι, τζάκια, θερμάστρες, κλπ.) οι οποίες θα μπορούσαν να ανεβάσουν τη θερμοκρασία της φιάλης άνω των 50°C.

### Εντοιχισμός

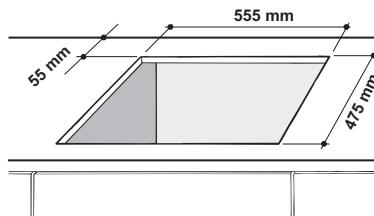
Για μια σωστή εγκατάσταση της επιφάνειας μαγειρέματος πρέπει να τηρούνται οι εξής προφυλάξεις:

- Τα διπλάνα έπιπλα, των οποίων το ύψος ξεπερνάει εκείνο του πάγκου εργασίας, πρέπει να βρίσκονται σε τουλάχιστον 200 mm από το χείλος του ίδιου του πάγκου.
- Οι απορροφητήρες θα πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των εγχειρίδιων οδηγιών τν ίδιων των απορροφητήρων, κι οπωσδήποτε σε μια ελάχιστη απόσταση 650 mm (βλέπε εικόνα).
- Τοποθετήστε τα ράφια τα γειτονικά του απορροφητήρα σε ένα ελάχιστο ύψος από το top 420 mm (βλέπε εικόνα).

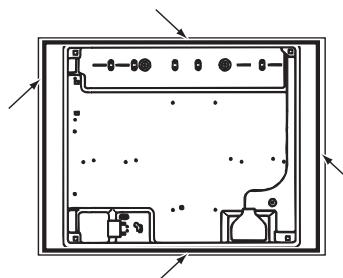


Σε περίπτωση τοποθέτησης της επιφάνειας μαγειρέματος κάτω από ράφι, αυτό να πρέπει να διατηρεί μια ελάχιστη απόσταση από το top ίσο με 700 mm.

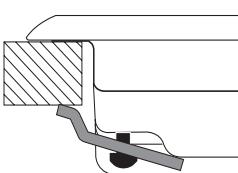
- Το διαφέροισμα του επίπλου θα πρέπει να έχει τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα. Προβλέπονται γάντζοι στερέωσης που επιτρέπουν τη στερέωση της επιφάνειας στο top από 20 έως 40 mm πάχους. Για μια καλή στερέωση της επιφάνειας συστίνεται να χρησιμοποιείτε όλους τους διαθέσιμους γάντζους.



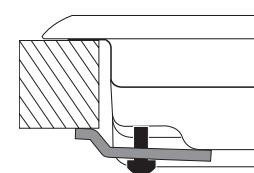
- Πριν προχωρήσετε στη στερέωση στο top, τοποθετήστε την τσιμούχα (παρέχεται) κατά μήκος της περιμέτρου της επιφάνειας όπως παριστάνεται στην εικόνα.



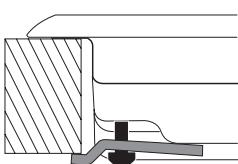
### Σχέδιο στερέωσης των γάντζων



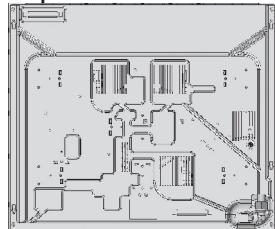
Θέση γάντζου για top H=20mm



Θέση γάντζου για top H=30mm



Θέση γάντζου για top H=40mm

**Μπροστά**

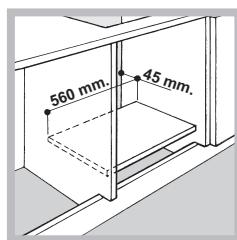
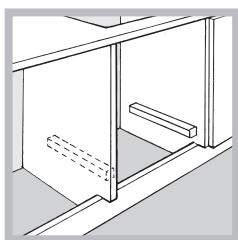
Πίσω

**! Χρησιμοποιήστε τους γάντζους που περιέχονται στη "συσκευασία αξεσουάρ"**

- Στην περίπτωση που δεν έχει εγκατασταθεί πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο, απαιτείται να εισάγετε ένα ξύλινο πάνελ ως μόνωση. Αυτό θα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια ελάχιστη απόσταση 20 mm από το κάτω μέρος της ίδιας της επιφάνειας.

**Αερισμός**

Για τη διασφάλιση καλού αερισμού θα πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του διαμερίσματος. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε το φούρνο έστι που να στηρίζεται σε δύο ξύλα ή σε έναν συνεχή πάγκο που να έχει άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm (βλέπε εικόνες).



**! Μπορείτε να τοποθετήσετε την επιφάνεια μόνο πάνω σε εντοιχιζόμενους φούρνους που διαθέτουν αερισμό ψύξης.**

**Ηλεκτρική σύνδεση**

Οι επιφάνειες που διαθέτουν τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι έτοιμες για τη λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα, με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (που βρίσκεται στο κάτω μέρος της επιφάνειας). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου διακρίνεται από το κιτρινο-πράσινο χρώμα. Στην περίπτωση εγκατάστασης πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο η ηλεκτρική σύνδεση της επιφάνειας του φούρνου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί χωριστά, τόσο για λόγους ηλεκτρικής ασφαλείας όσο και για τη διευκόλυνση της ενδεχόμενης εξαγωγής του φούρνου.

**Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο**

Μοντάρετε στο καλώδιο ένα κανονικοποιημένο βύσμα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών. Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έστι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

**! Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση και για την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.**

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- η πρίζα να είναι σε θέση να υποστεί το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών.
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών.
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

**! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.**

**! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.**

**! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς (βλέπε Τεχνική Υποστήριξη).**

**! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.**

**Σύνδεση αερίου**

Η σύνδεση της συσκευής στις σωληνώσεις θα πρέπει να γίνει όπως περιγράφεται από τα Πρότυπα και τις μεταγενέστερες ενημερώσεις, μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι αυτή είναι κατάλληλη για τον τύπο αερίου με την οποία θα τροφοδοτηθεί G31-37mbar ή G30-30mbar (υγραέριο).

**! Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα 1 "Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων".**

**Σύνδεση με σκληρό σωλήνα (χαλκός ή χάλυβας)**

**! Η σύνδεση στην εγκατάσταση αερίου θα πρέπει να γίνει έστι που να μην προκαλούνται στη συσκευή κανενός είδους καταπονήσεις.**

Στη ράμπα τροφοδοσίας της συσκευής υπάρχει ένα ρακόρ τύπου "L" στρεφόμενο, του οποίου το κράτημα εξασφαλίζεται από μια τσιμούχα. Στην περίπτωση που καταστεί αναγκαίο να στρέψετε το ρακόρ αντικαταστήστε οπωσδήποτε το παρέμβυσμα (παρέχεται με τη συσκευή). Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό.

**Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο αστάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδές συνδέσεις**

Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό. Η τοποθέτηση των σωλήνων αυτών πρέπει να διενεργηθεί έστι ώστε το μήκος τους, σε συνθήκες μέγιστης επέκτασης να μην είναι μεγαλύτερο των 2000 mm. Με την ολοκλήρωση της σύνδεσης βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός εύκαμπτος σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη ή να συνθίβεται.

**! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σωλήνες με προδιαγραφές του Προτύπου και παρεμβύσματα στεγανοποιήστες σύμφωνα με τους ισχύοντες Εθνικούς Κανόνες.**

**Έλεγχος της στεγανότητας της σύνδεσης**

**! Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης, ελέγχετε τα εξαρτήματα των σωληνώσεων για τυχόν διαρροές χρησιμοποιώντας ένα διάλυμα σαπουνιού. Μην χρησιμοποιείτε πιοτέ φλόγα.**

### Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίων

Για την προσαρμογή της εστίας σε ένα είδος αερίου διαφορετικού από το προεπιλεγμένο (που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών στη βάση της εστίας ή στη συσκευασία), τα ακροφύσια των καυστήρων θα πρέπει να αντικατασταθούν ως ακολουθεί:

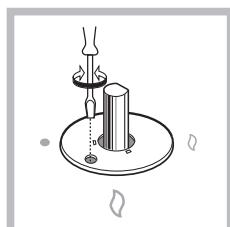
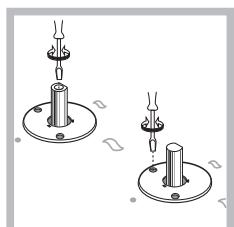
1. Αφαιρέστε τις σχάρες των εστιών και σύρετε τους καυστήρες από τις θέσεις τους.
2. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια χρησιμοποιώντας ένα σωληνωτό κλειδί κατάλληλου μεγέθους, και αντικαταστήστε τα με τα ακροφύσια για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα 1 "Χαρακτηριστικά καυστήρα και ακροφύσια").
3. Συναρμολογήστε τα εξαρτήματα ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
4. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, αντικαταστήστε το παλιό αυτοκόλλητο χαρακτηριστικών με ένα που να υποδεικνύει το νέο τύπο αερίου που χρησιμοποιείται. Τα αυτοκόλλητα είναι διαθέσιμα σε οποιοδήποτε από τα Κέντρα Εξυπηρέτησής μας.

- Ρύθμιση πρωτογενούς αέρα των καυστήρων

Δεν απαιτείται προσαρμογή.

- Ρύθμιση των καυστήρων στο ελάχιστο

1. Στρέψατε το κουμπί στη θέση χαμηλής φλόγας;
2. Αφαιρέστε το κουμπί και ρυθμίστε τη βίδα ρύθμισης, η οποία είναι τοποθετημένη μέσα ή δίπλα στον πείρο του κουμπιού, μέχρι η φλόγα να είναι μικρή αλλά σταθερή.



3. Αφού ρυθμιστεί η φλόγα στην απαιτούμενη χαμηλή ρύθμιση, ενώ ο καυστήρας είναι αναμμένος, αλλάξετε γρήγορα τη θέση του κουμπιού από το ελάχιστο στο μέγιστο και αντίστροφα αρκετές φορές, ελέγχοντας ότι η φλόγα δεν σβήνει.
4. Ορισμένες συσκευές έχουν τοποθετημένη μια διάταξη ασφαλείας (θερμοστοιχείο). Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί όταν οι καυστήρες έχουν τεθεί στη χαμηλή ρύθμιση φλόγας, αυξήστε αυτή τη χαμηλή ρύθμιση φλόγας χρησιμοποιώντας τη βίδα ρύθμισης.
5. Αφού γίνει η προσαρμογή, αντικαταστήστε τις σφραγίδες στα by-pass χρησιμοποιώντας βουλοκέρι ή παρόμοια ουσία.

**!** Εάν η συσκευή συνδεθεί με υγραέριο, η βίδα ρύθμισης πρέπει να στερεωθεί όσο πιο σφιχτά γίνεται.

**!** Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η διαδικασία, αντικαταστήστε το παλιό αυτοκόλλητο χαρακτηριστικών με ένα υποδεικνύοντας τον νέο τύπο αερίου που χρησιμοποιείται. Τα αυτοκόλλητα είναι διαθέσιμα σε οποιοδήποτε από τα Κέντρα Εξυπηρέτησής μας.

**!** Στην περίπτωση που η πίεση του αερίου που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική (ή διαφέρει ελαφρώς) από τη συνιστώμενη πίεση, ένας κατάλληλος ρυθμιστής πίεσης πρέπει να τοποθετηθεί στο σωλήνα εισόδου (προκειμένου να συμμορφωθεί με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς).

### ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

Ηλεκτρικές συνδέσεις	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
----------------------	--------------------------------

### ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τον Κανονισμό αρ. 66/2014 της ΕΕ που συμπληρώνει την Οδηγία 2009/125/EK. Κανονισμός EN 30-2-1

## Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων

**Τραπέζι 1**

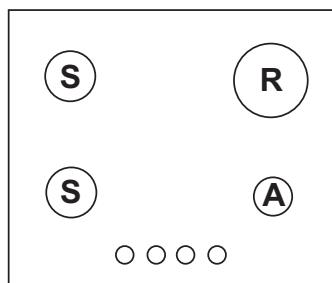
Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Υγραέριο		Φυσικό αέριο	
		Όνομαστ.	Μειωμ.			Παροχή* g/h	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Παροχή* l/h	
Ταχύς (R)	100	3.00	0.70	39	86	218	214	116(Y)	286
Ημι-ταχύς (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96(Z)	157
Εφεδρικός (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	79(6)	95
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar) Ελάχιστη (mbar) Μέγιστη (mbar)				28-30	37		20	
					25	25		17	
					35	45		25	

\* Σε 15°C και 1013,25 mbar- ξηρό αέριο

\*\* Προπάνιο P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* βουτάνιο P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Φυσικό αέριο P.C.S. = 49.47 MJ/Kg



**PR 642 I(WH)**

## Εκκίνηση και χρήση

! Σε κάθε επιλογέα υποδεικνύεται η θέση του αντίστοιχου καυστήρα αερίου.

### Καυστήρες αερίου

Ο επιλεγμένος καυστήρας μπορεί να ρυθμίζεται από τον αντίστοιχο διακόπτη ως εξής:

- Σβηστός
- Μέγιστο
- Ελάχιστο

Για να ανάψετε έναν από τους καυστήρες, πλησιάστε στον ίδιο μια φλόγα ή έναν αναπτήρα, πατήστε τελείως και στρέψτε τον αντίστοιχο επιλογέα αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος.

Απαιτείται να κρατάτε πατημένο τον επιλογέα για περίπου 2-3 δευτερόλεπτα μέχρι να ζεσταθεί η διάταξη που διατηρεί αυτόματα αναμμένη τη φλόγα. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ενσωματωμένο σύστημα ανάμματος εντός του επιλογέα, στην περίπτωση αυτή υπάρχει ο σπινθηριστής ανάφλεξης. Για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα αρκεί πρώτα να πατήσετε τελείως τον αντίστοιχο επιλογέα, μετά να τον στρέψετε αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος, κρατώντας τον πατημένο μέχρι να συμβεί το άναμμα.

! Στην περίπτωση τυχαίου σβησίματος των φλογών του καυστήρα, κλείστε τον επιλογέα χειρισμού και ξαναπροσπαθήστε το άναμμα μετά από τουλάχιστον 1 λεπτό.

Για να σβήσετε τον καυστήρα πρέπει να στρέψετε τον επιλογέα δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει (που αντιστοιχεί στο σύμβολο “●”).

### Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

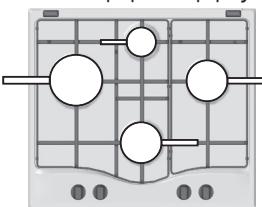
Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση είναι χρήσιμο να θυμόσαστε τα ακόλουθα:

- Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη για κάθε καυστήρα (βλέπε πίνακα) για να αποφευχθεί η έξοδος των φλογών από τη βάση των σκευών.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση και με καπάκι.
- Κατά τη στιγμή του βρασμού στρέψτε τον επιλογέα στη θέση του ελάχιστου.

Καυστήρας	Ø Διάμετρος σκευών (cm)
Ταχύς (R)	24 - 26
Ημι-ταχύς (S)	16 - 20
Εφεδρικός (A)	10 - 14

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου "Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων".

- Για τη μέγιστη σταθερότητα, βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις για τα σκεύη μαγειρέματος είναι σωστά τοποθετημένες και ότι κάθε σκεύος βρίσκεται σε κεντρική θέση σε σχέση με την εστία καύσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των σκευών μαγειρέματος είναι ευθυγραμμισμένα με μία από τις μπάρες εναπόθεσης της βάσης των σκευών.
- Γυρίστε τα χερούλια των σκευών μαγειρέματος ώστε να μην προεξέχουν από το εμπρόσθιο μέρος της εστίας μαγειρέματος.



Ο περισσότερο αστάθμητος παράγοντας όσον αφορά τη σταθερότητα της κατασφρόλας πολύ συχνά, μπορεί να είναι η ίδια η κατασφρόλα (ή η τοποθέτηση της κατασφρόλες, με επίπεδο πάτο, κεντραρισμένες στην εστία, με τα χερούλια

τοποθετημένα σε ευθεία με τις ακτίνες της σχάρας, προσφέρουν προφανώς, τη μέγιστη σταθερότητα.

## Προφυλάξεις και συμβουλές

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

### Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή αφορά εντοιχιζόμενη συσκευή κατηγορίας 3.
- Οι συσκευές αερίου απαιτούν, για τη σωστή λειτουργία, κανονική ανανέωση του αέρα. Βεβαιωθείτε ότι κατά την εγκατάστασή τους πληρούνται οι απαιτήσεις της παραγράφου που σχετίζεται με την "Τοποθέτηση".
- Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογές είναι στη θέση "●"/"○" όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μη κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη (βλέπε Υποστήριξη).
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκατρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για να τεθεί σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονιστή ή ενός χωριστού συστήματος χειρισμού εξ αποστάσεως.

### Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθέσεις συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης

των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής. Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομάκρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημόσια υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

### Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Μαγειρεύετε τα φαγητά σας σε κλειστά σκεύη με καπάκια που έχουν καλή εφαρμογή και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν πιο λίγο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι στο σκεύος θα αυξήσει πολύ την κατανάλωση ενέργειας.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με απολύτως επίπεδη βάση.
- Για φαγητά που χρειάζονται πολλή ώρα μαγείρεμα, αξίζει να χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, που μαγειρεύεται στο μισό χρόνο και εξοικονομεί το ένα τρίτο της ενέργειας.

## Συντήρηση και φροντίδα

### Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

### Καθαρισμός της επιφάνειας της μοναδάς εστιών

- Όλα τα εμαγέ και γυάλινα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται με διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερου απορρυπαντικού.
- Το σκληρό νερό και τα διαβρωτικά απορρυπαντικά μπορεί να προκαλέσουν κηλίδες στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα σε περίπτωση παρατελέντης επιφρής. Καθαρίζετε αμέσως τα υγρά που χύνονται (νερό, σάλτσα, καφές κ.λπ.) πριν στεγνώσουν.
- Καθαρίστε την επιφάνεια με διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερου απορρυπαντικού και σκουπίστε την με μαλακό πανί ή δέρμα. Απομακρύνετε τα υπολείμματα που έχουν ξεραθεί με ειδικό καθαριστικό για επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Καθαρίζετε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα μόνο με μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.
- Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα προϊόντα.
- Μην αφήνετε στη μονάδα εστιών όξινες ή αλκαλικές ουσίες όπως ξίδι, μουστάρδα, αλάτι, ζάχαρη ή χυμό λεμονιού.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων της μοναδάς εστιών

- Καθαρίστε το εμαγέ και γυάλινα μέρη μόνο με μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες, τα καπάκια των καυστήρων και τους καυστήρες για να τους καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα με το χέρι χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό, απομακρύνετε τα υπολείμματα φαγητού και βεβαιωθείτε ότι κανένα από τα ανοίγματα του καυστήρα δεν είναι φραγμένο.
- Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα.
- Τοποθετήστε ξανά τους καυστήρες και τα καπάκια των καυστήρων σωστά στις ανίστοιχες υποδοχές.
- Κατά την επαναποθέτηση των σχαρών, βεβαιωθείτε ότι η περιοχή στήριξης του σκεύους είναι ευθυγραμμισμένη με τον καυστήρα.
- Στα μοντέλα με ηλεκτρικούς σπινθηριστές και διατάξεις προστασίας, απαιτείται σχολαστικός καθαρισμός του άκρου του σπινθηριστή ώστε να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία. Ελέγχετε τα εξαρτήματα αυτά τακτικά και,

εάν απαιτείται, καθαρίστε τα με υγρό πανί. Τα υπολείμματα φαγητών που ξεράθηκαν κατά το μαγείρεμα πρέπει να αφαιρούνται με οδοντογλυφίδα ή βελόνα.

**! Για να αποφύγετε τυχόν ζημιά στην ηλεκτρική ανάφλεξη, μην την χρησιμοποιείτε όταν οι καυστήρες δεν βρίσκονται στις υποδοχές τους.**

### Συντήρηση κρουνών αερίου

Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουνού που μπλοκάρει ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουνού αυτού.

**! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.**

## Ανωμαλίες και λύσεις

Μπορεί να τύχει να μη λειτουργεί η συσκευή. Πριν τηλεφωνήσετε στην Τεχνική Υποστήριξη, ελέγχετε αν πρόκειται για πρόβλημα που αντιμετωπίζεται εύκολα με τη βοήθεια του ακόλουθου καταλόγου.

### Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα δεν είναι ομοιόμορφη.

Ελέγχετε ότι:

- Οι οπές εξόδου του αερίου του καυστήρα είναι εμφραγμένες.
- Έχουν μονταριστεί σωστά όλα τα κινητά μέρη που συνθέτουν τον καυστήρα.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.
- Οι σχισμές του σπινθηριστή και του θερμοζεύγους είναι εμφραγμένες.

### Η φλόγα δεν παραμένει στα μοντέλα με ασφάλεια.

Ελέγχετε ότι:

- Δεν πατήστε τελείως τον επιλογέα.
- Δεν κρατήσατε πατημένο τελείως τον επιλογέα για χρόνο επαρκή για την ενεργοποίηση της διάταξης ασφαλείας.
- Οι οπές εξόδου του αερίου, απέναντι από τη διάταξη ασφαλείας, έχουν εμφραχθεί.

### Ο καυστήρας σε θέση ελάχιστου δεν παραμένει αναμμένος.

Ελέγχετε ότι:

- Οι οπές διαφυγής του αερίου έχουν εμφραχθεί.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.
- Η ρύθμιση του ελάχιστου δεν είναι σωστή.

### Τα σκεύη είναι ασταθή.

Ελέγχετε ότι:

- Η βάση του σκεύους είναι απολύτως επίπεδη.
- Το σκεύος είναι κεντραρισμένο στον καυστήρα ή στην ηλεκτρική εστία.
- Οι εστίες έχουν αντιστραφεί.

## Инсталиране

! Моля, прочетете внимателно тази книжка с инструкции преди работа с новия уред. Тя съдържа важна информация за безопасната експлоатация, инсталација и грижи за уреда.

! Съхранявайте тези инструкции за употреба за бъдещи справки. Предайте ги и на новите собственици на уреда.

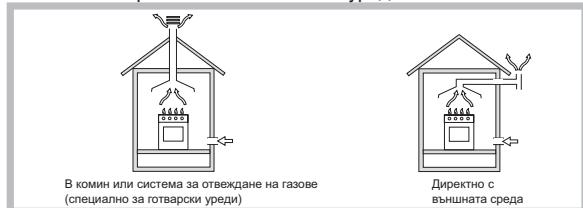
### Позициониране

! Дръжте опаковъчния материал далеч от деца. Има опасност от задавяне или задушаване (вж. „Предпазни мерки и препоръки“).

! Уредът трябва да бъде инсталзиран от квалифициран специалист съгласно предоставените инструкции. Неправилното инсталзиране може да причини наранявания на хора и животни или да повреди имущество.

! Този уред може да се инсталзира и използва само в постоянно проветрявани помещения, съгласно текущите национални разпоредби. Трябва да се спазят следните изисквания:

- Помещението да е оборудвано със система за извлечение на въздух, която да отвежда газовете, отделени при горенето. Тя може да състои от абсорбатор или електрически вентилатор, който се стартира автоматично при всяко включване на уреда.



- Помещението трябва също да позволява правилна циркулация на въздуха, тъй като въздухът е необходим за нормалното протичане на процеса на горене. Въздушният поток не трябва да е под  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  за kW инсталзирана мощност.



Системата за циркулация на въздуха може да взема въздух директно от външната среда чрез тръба с диаметър на вътрешното сечение не по-малък от  $100 \text{ cm}^2$ ; отворът не трябва да позволява никаква възможност за блокиране.



Системата може също да предоставя необходиця за изгаряне въздух индиректно, например от съседни стаи, снабдени с описаните по-горе тръби за циркулация на въздуха. Тези стаи обаче не може да са комунални помещения, спални или помещения, които може да са потенциално опасни за възникване на

пожар.

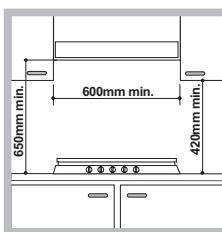
- По-интензивната и продължителна употреба на уреда, може да изиска допълнителна аерация, например да се отвори прозорец или да се включи друга система за обмяна на въздуха, ако е налична.
- Втечният нефтен газ потъва до пода, тъй като е по-тежък от въздуха. Затова помещения, в които има бутилки с втечнен нефтен газ (LPG), трябва да са оборудвани с отвори, които да позволяват изпускане на газа в случай на теч. Поради тази причина бутилки с втечнен петролен газ, били те пълни или частично запълнени, не трябва да се

инсталзират или съхраняват в помещения или площи за съхранение, които са под земята (мазета и т.н.). Препоръчва се в помещението да се намира само използвания бутилка и да е разположена така, че да не е изложена на въздействието на топлина от външни източници (форни, камини, печки и т.н.), които може да повишат температурата на бутилката над  $50^\circ\text{C}$ .

### Място на уреда

Трябва да се вземат следните предпазни мерки при инсталзиране на готварския плот:

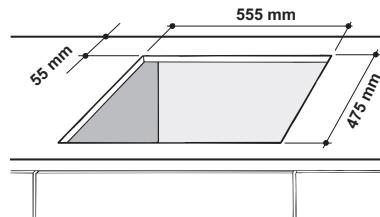
- Кухненски шкафове, съседни на уреда и по-високи от горната част на готварския плот, трябва да са на разстояние поне 200 mm от ръба на готварския плот.
- Абсорбаторите трябва да се инсталзират според съответните им ръководства за инсталзиране и на разстояние минимум 650 mm от готварския плот (вж. фигуранта).
- Поставете шкафовете, съседни на абсорбатора, на минимална височина 420 mm от готварския плот (вж. фигуранта).



Ако готварският плот се инсталзира под стенен шкаф, последният трябва да е монтиран на разстояние поне 700 mm над готварския плот.

- Отворът за инсталзиране трябва да е с размерите, посочени на фигуранта.

Предоставени са скрепителни елементи, които позволяват закрепването на готварския плот към кухненски плотове с дебелина между 20 и 40 mm. За да се уверите, че готварският плот е добре закрепен към кухненския плот, препоръчваме да използвате всички предоставени скрепителни елементи.



- Преди да фиксирате плота, сложете уплътнението (предоставено) по очертанията на кухненския плот, както е показано на фигуранта.

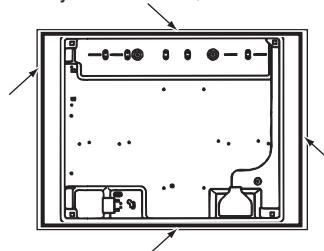
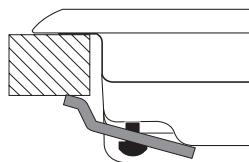
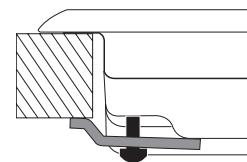


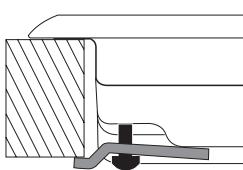
Схема на монтиране на скрепителни елементи



Позиция на скрепителни елемент  
кухненски плот с височина  
 $H=20\text{mm}$



Позиция на скрепителни елемент за  
кухненски плот с височина  
 $H=30\text{mm}$



Позиция на скрепителния елемент за кухненски плот с височина **H=40мм**



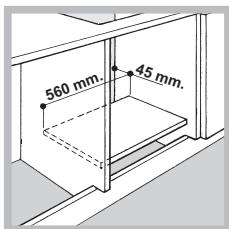
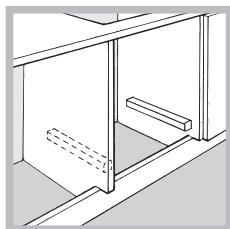
Задна страна

**!** Използвайте скрепителните елементи, съдържащи се в „пакета с аксесоари“.

- Когато готварският плот не е инсталиран над вградена фурна, трябва да се инсталира дървен панел за изолация. Той трябва да е на разстояние поне 20 mm от долната част на готварския плот.

#### Вентилация

За да се осигури достатъчна вентилация, задната стена на шкафа трябва да се отстрани. Препоръчително е да се монтира фурната така, че да лежи върху две дървени летви или върху напълно гладка повърхност с отвор от поне 45 x 560 mm (вж. схемите).



**!** Готварският плот може да бъде инсталиран само над вградени фурни с охлаждаща вентилационна система.

#### Електрическо свързване

Готварски плотове, оборудвани с триполюсен захранващ кабел, са предназначени за работа с променлив ток с честота и напрежение, каквито са посочени на табелката с данни (тя се намира в долната част на уреда). Заземителният проводник в кабела е с покритие в зелено и жълто. Ако уредът трябва да се инсталира над вградена електрическа фурна, електрическото свързване на готварския плот и фурната трябва да се изпълнят отделно, както с цел електрическа безопасност, така и с цел по-лесно изваждане на фурната.

#### Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте стандартизиран щепсел, съответстващ на електрическото натоварване, посочено върху табелката с данни.

Уредът трябва да бъде директно свързан с мрежата чрез многополюсен прекъсвач с минимално отваряне от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Предпазителят трябва да е подходящ за посоченото натоварване и да отговаря на нормите за електричество (заземителният кабел не трябва да се прекъсва от предпазителя). Захранващият кабел не трябва да влиза в контакт с повърхности с температура над 50°C.

**!** Лицето, монтиращо уреда, трябва да се увери, че е извършено правилно електрическо свързване и че уредът отговаря на регламентите за безопасност.

Преди да свържете захранването, се уверете, че:

- уредът е заземен, а щепселът отговаря на законовите разпоредби.
- контактът може да издържи максималната мощност на уреда, посочена на табелката с данните.
- напрежението е в допустимите граници на стойностите, посочени на табелката с данните за уреда.
- контактът е съвместим с щепселя на уреда. ако контактът е несъвместим с щепселя, се обрънете към оторизиран техник, за да го замени. не използвайте удължители или разклонители.

**!** След инсталацирането на уреда трябва да има лесен достъп до захранващия кабел и електрическия контакт.

**!** Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

**!** Кабелът трябва периодично да бъде проверяван и подменян само от оторизирани техники (вж. „Техническо обслужване“).

**!** Производителят не носи никаква отговорност, ако тези мерки за безопасност не са спазени.

#### Свързване на газоснабдяване

Уредът трябва да се свърже към газоразпределителна мрежа или с газова бутилка, в съответствие с текущите национални разпоредби. Преди осъществяване на свързването се уверете, че печката е съвместима с газоснабдяването, което желаете да използвате. Ако случаят не е такъв, следвайте инструкциите, посочени в параграф „При способяване към различни видове газ“.

Когато използвате втечнен газ от бутилка, инсталрайте регулатор на налягане, който отговаря на текущите национални разпоредби.

**!** Проверете дали налягането на подавания газ отговаря на стойностите, посочени в Таблица 1 („Спецификации на горелки и дюзи“). Това ще осигури безопасната експлоатация и дълготрайността на уреда, като при това поддържа ефикасно потребление на енергия.

#### Свързване с твърда тръба (медна или стоманена)

**!** Свързването към газова система трябва да се извърши по такъв начин, че да не причинява какъвто и да е вид деформация на уреда.

Има регулируема Г-образна планка в рамката за захранване на уреда и тя е снабдена с уплътнител, за да се предотвратят течове. Уплътнителят винаги трябва да се подменя след завъртане на скрепителния елемент на тръбата (уплътнителят се предоставя с уреда). Скрепителният елемент на газоснабдявящата тръба е муфа с външна цилиндрична резба 1/2".

#### Свързване чрез непрекъсната гъвкава тръба от неръждаема стомана и резбови съединения

Скрепителният елемент на газоснабдявящата тръба е муфа с външна цилиндрична резба 1/2".

Тръбите трябва да се инсталират така, че да не са по-дълги от 2000 mm в напълно разтегнато състояние. След осъществяване на връзката се уверете, че гъвкавата метална тръба не опира в движещи се части и не е под налягане.

**!** Използвайте само тръби и уплътнители, които съответстват на текущите национални разпоредби.

#### Проверка на непропускливостта на връзката

**!** Когато завършите процеса на инсталациране, проверете свързващите елементи на тръбата за течове, като използвате сапунен разтвор. Никога не използвайте пламък.

### Приспособяване към различни видове газ

За да приспособите готварския плот към друг вид газ, различен от стандартния (посочен на табелката с номинални данни в долната част на готварския плот или на опаковката), дюзите на горелките трябва да се сменят както следва:

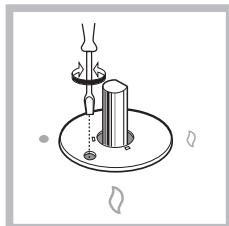
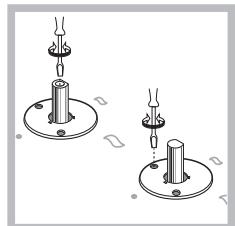
1. Отстранете скарите на готварския плот и пълзнете горелките извън местата им.
2. Развийте дюзите с помощта на 7мм глух ключ и ги заменете с дюзи за новия тип газ (вж. Таблица 1 „Спецификации на горелки и дюзи“).
3. Сглобете отново частите, като следвате горната процедура в обратен ред.
4. След като завършите процедурата, заменете стария стикер с номинални стойности с подобен за използвання нов тип газ. Можете да намерите стикери във всеки сервизен център.

- Регулиране на основния въздух на горелките

Не е необходимо регулиране.

- Настройване на горелките на минимален пламък

1. Завъртете крана в позицията за минимален пламък;
2. Отстранете превключвателя и регулирайте с винта за регулиране, който се намира в или до върха на крана, докато пламъкът стане малък, но стабилен.



3. След като регулирате пламъка до желаната настройка за минимален пламък и докато горелката е в добро състояние, бързо променете позицията на превключвателя от минимален на максимален пламък и обратно няколко пъти, за да се уверите, че пламъкът не изгасва.
4. Някои уреди имат инсталиран механизъм за безопасност (термодвойка). Ако механизъмът не успее да се задейства, когато горелките се настройват на минимален пламък, увеличите тази настройка за минимален пламък с помощта на съседния винт.
5. След като завършите настройките, поставете отново уплътнителите на байпасните елементи, като използвате запечатващ восък или подобно вещество.

**!** Ако уредът е свързан с втечен газ, винтът за регулиране трябва да се затегне възможно най-силно.

**!** След като завършите процедурата, заменете стария стикер с номинални стойности с подобен за използвання нов тип газ. Можете да намерите стикери във всеки сервизен център.

**!** Ако налягането на използваната газ е различно (или леко варира) от препоръчителното налягане, трябва да се инсталира подходящ регулятор за газ на входната тръба (за да се осигури съответствие с текущите национални разпоредби).

### ТАБЕЛКА С ДАННИ

Електрически свързвания	Вж. табелката с данни
-------------------------	-----------------------

### ЕКО ДИЗАЙН

Наредба 66/2014/ЕС, включваща Директива 2009/125/ЕС.

Наредба EN 30-2-1

## Спецификации на горелки и дюзи

Таблица 1

Горелка	Диаметър (мм)	Топлинна мощност kW (р.c.s.*)	Байпас 1/100 (мм)		Дюза 1/100 (мм)	Втечнен газ		Природен газ	
			Номинална	Намалена		Поток* (г/ч)	Дюза 1/100 (мм)	Поток* л/ч	
Бързонагряваща (R)	100	3.10	0.80	39	86	225	221	116(Y)	295
Полубърза (S)	75	1.75	0.45	28	64	127	125	96(Z)	167
Помощна (A)	55	1.05	0.45	28	50	76	75	79(6)	100
Захранващи налагания			Номинално (милибар)			30		20	
			Минимално (милибар)			20		17	
			Максимално (милибар)			35		25	

\* При 15°C и 1013,25 милибара - сух газ

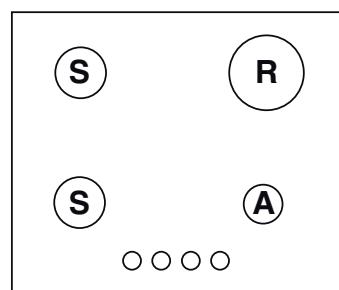
\*\* Пропан Горна топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Бутан Горна топлина на изгаряне = 49,47 MJ/Kg

Природен газ Горна топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m³

Модел	Част на газ		Електрическата част	
	Клас	Номинална мощност (kW) <sup>(1)</sup>	Напрежение и честота	Мощност (W)
PR 642 /I(WH)	II2H3B/P	7,65 (556 g/h - G30) (546 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

<sup>(1)</sup> Стойностите в g/h се отнасят за капацитета на течен газ (пропан, бутан).



PR 642 /I(WH)

## Пуск и експлоатация

! Позицията на съответната горелка е показана на всеки превключвател.

### Газови горелки

Всяка горелка може да се регулира до някоя от следните настройки с помощта на съответния контролен превключвател:

- Изключена
- Максимален пламък
- Минимален пламък

За да запалите някоя от горелките, дръжте запалена клечка кибрит или запалка близо до горелката и в същото време натиснете и завъртете съответния контролен превключвател в посока, обратна на часовниковата стрелка до максималната настройка.

Тъй като горелката е снабдена с механизъм за безопасност, превключвателят трябва да остане натиснат в продължение на около 2-3 секунди, за да позволи на автоматичното устройство да стабилизира пламъка за загряване.

Модели са оборудвани с бутон за запалване, вграден в контролния превключвател. За да запалите горелка, просто натиснете съответния превключвател докрай и след това го завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка до позицията „Висок“, като го държите натиснат докато се запали пламъка на горелката.

! Ако пламъкът бъде неволно изгасен, изключете контролния превключвател и изчакайте поне 1 минута преди да опитате отново да запалите горелката.

За да изключите горелката, завъртете превключвателя в посока по часовниковата стрелка, докато спре (когато достигне позиция „●“).

### Практически съвети за използване на горелките

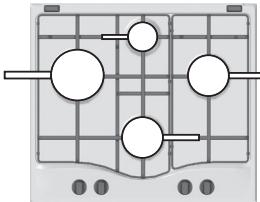
За да се уверите, че горелките работят ефективно:

- Използвайте подходящи съдове за готвене за всяка горелка (вж. таблицата), за да не излизат пламъците извън дъното на готварския съд.
- Винаги използвайте съдове за готвене с плоско дъно и капак.
- Когато съдържанието в готварския съд достигне точката на кипене, завъртете превключвателя на минимум.

Горелка	Ø Диаметър на готварския съд (см)
Бързонаргяваща (R)	24 - 26
Полубърза (S)	16 - 20
Помощна (A)	10 - 14

За да идентифицирате типа на горелката, направете справка с различните дизайни в раздела със заглавие „Спецификации на горелки и дюзи“.

- За да осигурите максимална стабилност, се уверете, че опорите на съдовете за готвене са поставени правилно и че всеки съд е центриран върху газовата горелката.
- Уверете се, че дръжките на съдовете за готвене са на една линия с една от подпорите.
- Поставете дръжките на съдовете за готвене така, че да не излизат извън предната страна на плота за готвене.



Нестабилността на тенджерите често може да бъде вследствие на техния вид или на неправилното им поставяне по време на готвенето. Добре балансираните тенджери, с гладка основа, центрирани върху горелката, с дръжки поставени на една линия с едно от ребрата на решетката, ще доведат до максималната им стабилност.

## Предпазни мерки и препоръки

! Този уред е проектиран и произведен в съответствие с международните стандарти за безопасност при употреба. Предупрежденията по-долу се предоставят от съображения за сигурност и трябва да бъдат внимателно прочетени.

### Общи правила за безопасност

- Това е уред за вграждане от клас 3.
- Газовите уреди изискват редовен обмен на въздуха, за поддържане на ефикасна работа. Когато инсталирате готварския плот, спазвайте инструкциите в раздел „Позициониране“ за уреда. Тези инструкции са валидни само за страните, чийто символ е показан в това ръководство и на табелката със серийния номер.
- Уредът е разработен за домашна употреба на закрито и не е предназначен за търговска или промишлена употреба.
- Уредът не трябва да бъде монтиран на открито, дори и в защитени зони. Изключително е опасно уредът да бъде излаган на въздействието на дъжд и буря.
- Не докосвайте уреда с боси крака или с мокри или влажни ръце и крака.
- Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия единствено от възрастни в съответствие с инструкциите, изложени в тази книшка. Всяка друга употреба (напр. за отопление на помещение) се счита за неправилна и опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба на уреда.
- Уверете се, че захранващите кабели на други електрически уреди не са в контакт с горещите части на фурната.
- Никога не покривайте отворите, които служат за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги проверявайте дали превключвателите са в позиция „●“/„○“, когато не използвате уреда.
- Когато изключвате уреда от контакта, винаги хващайте щепсела, а не дръпайте кабела.
- Не извършвайте дейности по почистване или поддръжка, преди да сте изключили уреда от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, при никакви обстоятелства не се опитвайте да го поправите сами. Извършеният от неквалифицирани лица ремонт може да причини щети или последваща неизправност на уреда. Свържете се със сервизен център (вж. „Техническо обслужване“).
- Не затваряйте стъкления капак (ако има такъв), когато газовите горелки са все още горещи.
- Уредът не трябва да се експлоатира от хора (вкл. деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, от неопитни лица или от някой, който не е запознат с продукта. Такива лица трябва най-малкото да бъдат наблюдавани от някой, който поема отговорност

- за тяхната безопасност, или да получат предварителни инструкции, свързани с експлоатацията на уреда.
- Не позволяйте на децата да играят с уреда.
- Уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.**

## Депониране на отпадъци

- При депониране на опаковъчния материал: спазвайте местните разпоредби за повторна употреба на опаковките.
  - Европейската директива 2012/19/EU относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда старите електродомакински уреди да не се депонират чрез обикновения цикъл за твърди отпадъци. Старите уреди се събират разделно, за да се оптимизира възстановяването и рециклирането на материалите, които съдържат, за да се ограничи въздействието върху здравето на хората и околната среда. Символът със зачертан контейнер за отпадъци върху продукта ви напомня за това, че сте задължени да депонирате уреда на място за разделно събиране на отпадъци.
- Потребителите трябва да се съвржат с местните власти или търговци за информация във връзка с правилното депониране на уреда.

## Пестене и опазване на околната среда

- Гответе храната в затворени съдове или съдове с пътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готовното при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия.
- Използвайте плоски тенджери и тигани.
- Ако пригответе ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджера под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията.

## Поддръжка и почистване

### Изключване на уреда

Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквито и да е дейности по него.

### Почистване на повърхността на плочата за готовене

- Всички емайларани и стъклени части трябва да се почистват с топла вода и неутрален разтвор.
- По повърхностите от неръждаема стомана може да се появят петна от варовита вода или агресивни почистващи препарати, ако те се оставят в контакт с тях прекалено дълго време. Всякакви разливи на храни (вода, сос, кафе и др.) трябва да се изтриват, преди да застънат.
- Почистете с топла вода и неутрален почистващ препарат, след което подсушете с мека кърпа или людерия. В случай на упорити петна, използвайте препарати само подходящ за повърхности от неръждаема стомана.
- Почиствайте повърхностите от неръждаемата стомана само с мека кърпа или гъба.
- Не използвайте абразивни или корозивни продукти, почистващи препарати на хлорна основа или телчета.
- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Не използвайте възпламенени продукти.
- Не оставяйте вещества с киселинни или основни свойства, като оцет, горчица, сол, захар, лимонов сок, върху плочата за готовене.

### Почистване на частите на плочата за готовене

- Почистете емайларани и стъклени части само с мека кърпа или гъба.
- Решетките, капачките на горелките и горелките могат да се отстраняват за почистване.
- Почиствайте ги на ръка с топла вода и неабразивен почистващ препарат, като отстраните всички остатъци от храна и проверите дали отворите на горелките не са запушени.
- Изплакнете и подсушете.
- Поставете обратно правилно капачките на горелките на съответните места.
- Когато поставяте решетките, се уверете, че областта за поставяне на съдове е подравнена с горелката.
- Моделите, снабдени със свещи за електрическо запалване и защитно устройство, изискват щателно почистване на края на свещта, за да се гарантира правилното функциониране. Проверявайте често тези елементи и, ако е необходимо, ги почиствайте с влажна кърпа. Всички остатъци от запечени храни трябва да се отстраняват с клечка за зъби или игла.

**! За избягване на повреда на електрическото устройство за запалване не го използвайте, когато горелките не са в гнездата си.**

### Поддръжка на крана на газта

С течение на времето крановете може да се запушат или трудно да се завъртат. Ако това се случи, кранът трябва да се подмени.

**! Тази процедура трябва да се извърши от квалифициран техник, упълномощен от производителя.**

## Отстраняване на неизправности

Може да се случи така, че уредът изобщо да не функционира правилно. Преди да се обадите на сервисния център за техническо обслужване, проверете дали може да се направи нещо. Първо, проверете дали няма нарушения в подаването на газ и електричество, и особено дали клапаните за газоподаване са отворени.

### Горелката не се запалва или пламъкът около нея е неравен.

Проверете дали:

- отворите за подаване на газ на горелката не са задърстени.
- всички подвижни части на горелката са монтирани правилно.
- има въздушни течения в близост до уреда.

### Пламъкът изгасва в модели с механизъм за безопасност.

Уверете се, че:

- сте натиснали превключвателя докрай.
- държите превключвателя натиснат достатъчно дълго, за да се активира механизма за безопасност.
- отворите за подаване на газ не са блокирани в областта, съответстваща на механизма за безопасност.

### Горелката не остава запалена, когато се превключи на минимален пламък.

Уверете се, че:

- отворите за подаване на газ не са блокирани.
- няма въздушни течения в близост до уреда.
- настройката за минимален пламък е регулирана правилно.

**Готварските съдове са нестабилни.**

Уверете се, че:

- дъното на готварския съд е идеално равно.
- готварският съд е поставен правилно в центъра на горелката.
- носещата скра е поставена правилно.

## Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочтите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

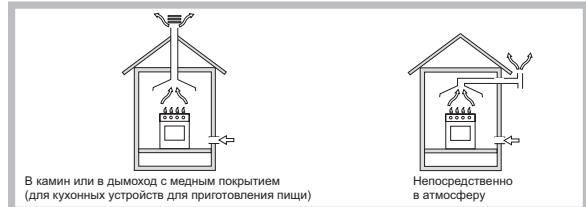
### Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

! Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электроприводного вытяжного вентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



В камин или в дымоход с медным покрытием  
(для кухонных устройств для приготовления пищи)

Непосредственно  
в атмосферу

- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м<sup>3</sup>/час на кВт установленной мощности.



Примеры вентиляционных  
отверстий для притока  
воздуха для горения

Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см<sup>2</sup> и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



Увеличение зазора  
между дверью и полом

Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

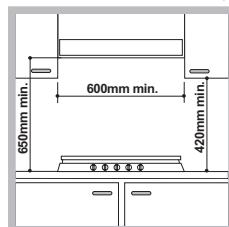
- Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или более эффективная вентиляция с повышением механической мощности вытяжки, если она уже существует.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застывает внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (жиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СПГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона выше 50°C.

### Встроенный монтаж

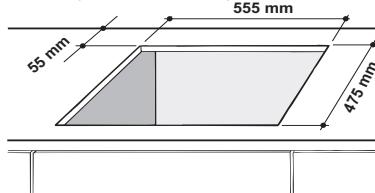
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстояние не менее 200 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от кухонного топа (см. рисунок).
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (см. рисунок).

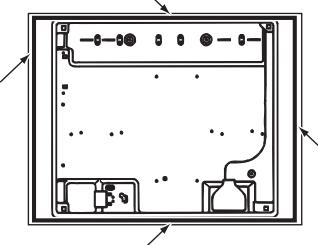


Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

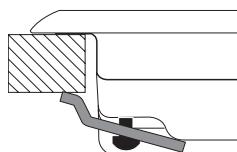
- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.



- Перед креплением кухонного топа установите уплотнение (прилагается) по периметру варочной панели, как показано на схеме.



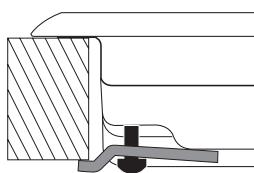
### Схема крепления крюков



Монтаж крюка для опорных  
брюсков H=20mm

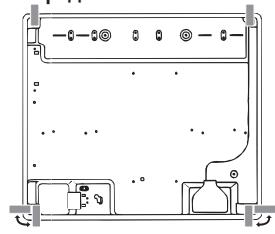


Монтаж крюка для опорных  
брюсков H=30mm



Монтаж крюка для опорных брусков H=40mm

### Спереди



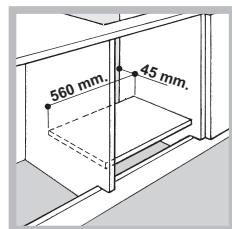
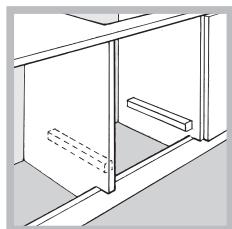
### Сзади

**!** Используйте крюки из комплекта "вспомогательные принадлежности"

- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

### Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45x560 мм (см. чертежи).



**!** Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охладительной вентиляцией.

### Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполярным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подсоединение варочной панели и духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке. В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

**!** Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

**!** Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

**!** Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

**!** Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

**!** Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

### Подсоединение к газопроводу

Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе "Настройка на различные типы газа". В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие нормативами и их последующим поправкам.

**!** Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 "Характеристики газовых горелок и форсунок".

**Внимание!** Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

### Подсоединение при помощи твердой трубы (медной или стальной)

**!** Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.

На патрубке подачи газа в изделии имеется вращающееся колено "L" с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающейся к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

### Подсоединение при помощи гибкой трубы из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм.

По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

Использовать исключительно трубы, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим государственным нормативам.

## Проверка уплотнения

! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.



## Подготовка к различным типам газа

Для переоснащения варочной панели для газа, отличающемуся от газа, на который варочная панель рассчитана изначально (указан на этикетке на верхней части варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

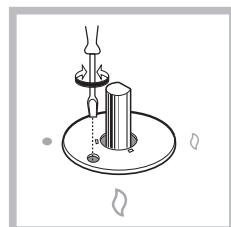
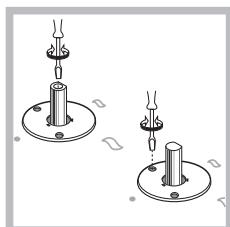
1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановите детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

- Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени.
2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.



5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа регуляционный винт должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (в соласно действующим Нормативам).

## Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1

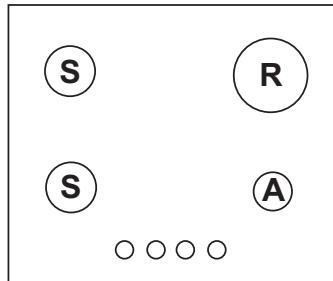
Конфорка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)	Сжиженный газ				Природный газ			
			Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/час	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
Быстрая (Большая) (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116(Y)	286
Средняя (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Давление подачи			Номинальное (мбар)		28-30	37			20	13
			Минимальное (мбар)		20	25			17	6.5
			Максимальное (мбар)		35	45			25	18

\* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ

\*\* Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



PR 642 I(WH)

## Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой конфорки, которой данная рукоятка управляет.

### Газовые конфорки

При помощи соответствующего регулятора можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- Выключено
- Максимальная мощность
- Минимальная мощность

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом “●”).

### Практические советы по эксплуатации газовых горелок

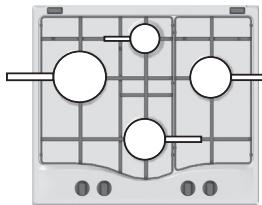
Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- Для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под dna посуды.
- Всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- В момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

Конфорка	Ø Диаметр кастрюли (см)
Быстрая (Большая)(R)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе “Характеристики конфорок и форсунок”.

- Для гарантии максимальной стабильности убедитесь, что варочные емкости установлены правильно и что каждая емкость находится строго в центре горелки.
- Убедитесь, что рукоятки варочных емкостей совмещены с одним из опорных стержней держателя емкости.
- Расположите рукоятки варочных емкостей так, чтобы они не выступали за передний край варочной панели.



Наиболее изменчивой характеристикой кастрюли с точки зрения стабильности часто может быть сама кастрюля (или ее размещение во время использования). Хорошо сбалансированные кастрюли, с плоским днищем, с ручками, расположеннымными линейно с одним из ребер решетки, гарантируют максимальную стабильность.

## Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

### Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе “Расположение”.
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●” “○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями

(включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.

- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/EU касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выдененные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Для получения дополнительной информации о правильной утилизации бытовой техники, владельцы должны связаться со своим местным властям или продавцу.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Храните продукты в закрытых горшках или кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте горшки и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать сковородку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

## Транспортировка и хранение.

- Варочные панели должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.
- Во время транспортировки и хранения защищать варочные панели от атмосферного воздействия и механических повреждений.
- Панель должна храниться в упакованном виде в не отапливаемом помещении при температуре от минус 50°C до плюс 40°C.

# Техническое обслуживание и уход

## Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка поверхности варочной панели

- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или с едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попадающие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут.

- Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте ее мягкой тряпкой или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.
- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

## Чистка компонентов варочной панели

- Чистите эмалированные и стеклянные детали только мягкой тряпкой или губкой.
- Решетки, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Вымойте их вручную теплой водой с неабразивным моющим средством. При этом тщательно удалите все остатки пищи и убедитесь в том, что ни одно отверстие горелок не осталось засоренным.
- Промойте под проточной водой и тщательно высушите.
- Правильно вставьте горелки и крышки горелок в соответствующие гнезда.
- При установке решеток на место проследите за тем, чтобы они были правильно выставлены относительно горелок.
- Для обеспечения нормальной работы варочных панелей, снабженных свечами электророзжига и предохранительными устройствами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Следует часто проверять состояние этих деталей и, если нужно, чистить их влажной тканью. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или иглы.

**! Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.**

## Уход за рукоятками газовой варочной панели

Со временем рукоятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей рукоятки.

**! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.**

# Неисправности и методы их

## устранения

Может случиться, что варочная панель не работает или работает плохо. Перед обращением в сервисный центр давайте посмотрим, что вы можете сделать сами. Во-первых, убедитесь, что нет разрывов в энерго- и газоснабжении, и, в частности, что газовые краны панели открыты.

### Конфорка не загорается или пламя не однородно.

Убедитесь, что:

- Форсунки газовой конфорки засорились.
- Все движущиеся части конфорки установлены правильно.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.

В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.

Убедитесь, что:

- Вы до упора нажали ручку.
- Вы до упора нажали ручку в течение достаточного времени, чтобы активировать устройство безопасности.
- Отверстия выхода газа в точке нахождения предохранительного устройства не заблокированы.

Конфорка в положении минимума не будет гореть.

Убедитесь, что:

- Отверстия выхода газа не засорены.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.
- Регулировка минимального значения неправильная.

#### Нестабильные кастрюли

Убедитесь, что:

- Дно кастрюли идеально ровное.
- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно..

## Орнату

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мүкият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қаупісін қолдану, орнату және оны күтіралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Кепешкте анықтама ретінде қараша үшін пайдалану нұсқаулығын сақтаңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

### Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызыу мүмкін ("Сақтандырулар мен көңестер" бөлімін қараңыз).

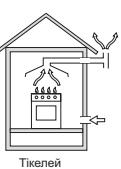
! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнастың біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

! Бұл құрылғы ағымдағы үлттық ережелерге сәйкес тұрақты жедетілген бөлмелерде ғана орнатылуы және пайдаланылуы тиіс. Келесі талаптар сақталуы тиіс:

- Бөлме кез келген түтіндерді айдан шығарып жіберетін ауаны тартып алу жүйесімен жабдықталуы тиіс. Ол құрылғы қосылған кезде автоматты тұрде қосылатын электр жедеткіштен немесе қалқадан тұруы мүмкін.



Мұрша құбырында немесе айыр түтіндік.  
(тек тағам дайындау құрылғылары үшін)



- Жану процесі қалыпты тұрде өті үшін ауа керек болғандықтан бөлмеге тиісті ауа айналымы болуы керек. Ауаның ағымы орнатылған құаттың әр квт бірлігіне 2 м<sup>3</sup>/сағ мәнінен аз болмауы тиіс.



Ауа айналымы жүйесіне, ішкі диаметрі кем дегенде 100 см<sup>2</sup> болатын тұтік арқылы ауаны тікелей даладан алуына болады; тесігі кез келген бөгетпен бітеліп қалуға бейім болмауы тиіс.



Сондай-ақ, жүйе жануға қажетті ауаны жанама жолмен қамтамасыз ете алады, яғни жоғарыда сипатталған ауа айналымы түтіктерімен жабдықталған жапсарлас бөлмелерден. Дегенмен, бұл бөлмелер ортақ бөлме, жататын бөлме немесе өрт қауіп бар бөлмелер болмауы тиіс.

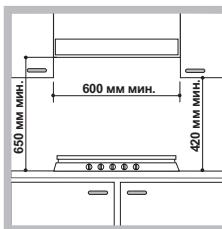
- Құрылғыны қарқынды және ұзақ пайдалану үшін қосымша жедету қажет болуы мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе тиімділігі көбірек әдіспен – механикалық ауа кіргізу жүйесінің (бар болса) қуатын арттыру арқылы.
- Сығылған газ аудан ауыр болғандықтан еденге түседі. Сондықтан, сығылған газ баллондары тұратын бөлмелер газдың шығуы жағдайында, ол бөлмeden шығып кетуі үшін вентиляциялық тесіктермен жабдықталуы тиіс. Сол себепті, сығылған газ баллондары, жартылай немесе толық болсада, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек пайдаланылуда болған баллонды, оны 50°C-тан

жоғары температураға дейін ысытып жіберуі мүмкін сыртқы қайнар көздері (пештер, каминдер және т.б.) шығаратын қызудан аулақ орналастырып, сақтаған абзап.

### Құрылғыны орнату

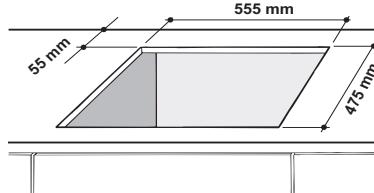
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

- Құрылғы маңында тұрған және плитаның үстінгі жағына қараганда биік ас үй шкафтары плитаның шетінен кем дегенде 200 мм-ге алыс орналасуы тиіс.
- Қалқалар тиісті орнату нұсқаулықтарына сәйкес және плитадан кем дегенде 650 мм ара қашықтықта орнатылуы тиіс (суретті қараныз).
- Қалқаның маңында тұратын қабырғага ілінеттің шкафтар плитадан кем дегенде 420 мм биіктікте орналастырылуы тиіс (суретті қараныз).

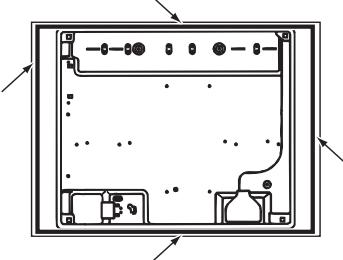


Плита қабырғага ілінеттің шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

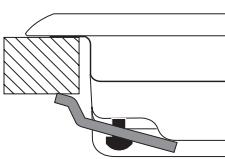
- Орнату құбысы суретте көрсетілген өлшемдерге ие болуы тиіс. Үстінің қалындығы 20 мен 40 мм арасындағы шкафтарға плитаны орнатуға мүмкіндік беретін бекіту ілмектері қамтамасыз етілген. Плита шкаф үстінен мықтап бекітілгеніне көз жеткізу үшін барлық ілмектерді пайдалану керек.



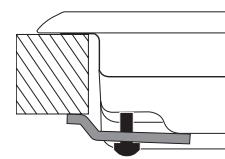
- Ас үй пешін нығайтар алдында кестеде көрсетілген пісіру панели бойынша нығыздығышты (коса беріледі) орнатыңыз.



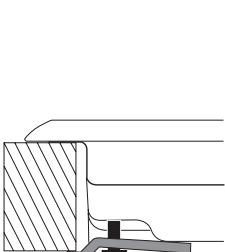
### Ілмекті бекіту сыйбасы



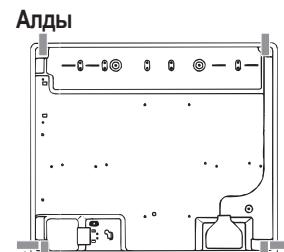
Ілмек орны шкаф үстінің қалындығы  $H=20\text{mm}$  үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалындығы  $H=30\text{mm}$  үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалындығы  $H=40\text{ mm}$  үшін



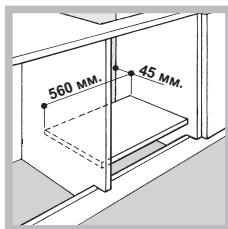
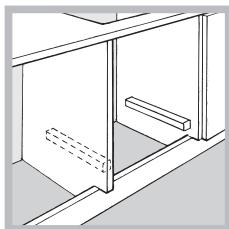
Алды

! "Керек-жарақтар" орамасындағы ілмектерді қолданыңыз.

- Плита ендірілген пеш үстіне орнатылмаған жағдайда, оқшаулау үшін ағаш тақтанды орнату қажет. Оны плитаның астыңы жағынан кем дегенде 20 мм ара қашықтықта орналастыру керек.

### Желдету

Тиісті желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық түрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сзыбаны қаранды).



! Пісіру панелі қоса орнатылатын салқыннататын желдеткіші бар духовка шкафының үстіне қойылады.

### Электр қуатына қосу

Үш полярлі жепі кабелімен жабдықталған пісіру панелдері паспорттық кестеде көрсетілген кернеумен және электр өткізгіш жиілігіне қарай ауыспалы тоқта жұмыс істеуге есептелген (пісіру панелінің төмөнгі жағында орналасқан).

Желі кабелінің жерге тұйықталу өткізгіші сары-жасыл түсті болады. Пісіру панелін асуý элементіне қоса жасалған духовка шкафының жоғарғы жағында орналастырылған жағдайда, пісіру панелі мен духовка шкафының электр көзіне жалғау қауіпсіздік ережелеріне сәйкес және духовка шкафын тез алу үшін бөлек-бөлек орналасуы керек.

### Бұйымның желі шнурын электр өткізгіші желісіне жалғау

Электр қуаты кабеліне бұйымның паспорттық кестесінде көрсетілген жүктемеге есептелген, нормаланған штепсельді вилканы орнатыңыз. Электр қуаты желісіне тіkelей қосқан жағдайда, асуý пеші және желі арасында байланыс арасы 3 мм минималдық арақашықтықтағы мультиполарлі қосқышты орнату қажет, ол осы жүктеме есептелуі және қолданыстағы нормативтерге сәйкес болуы керек (ажыратқыш жерге тұйықтау сымына жана спауы туи). Желі шнуры оның ешбір нұктесі жай температурасынан 50°C аспайтында температурада болатында жерде орналасуы керек.

! Электромонтер бұйымның тоқ көзіне дұрыс жалғануына және қауіпсіздік ережелерінің сақталуына жауапкершілік алады.

Бұйымды электр тоғына қосар алдында мыналарды тексеріп алыңыз:

- розетка жерге тұйықталып, нормативтерге сәйкес жалғануы керек;
- желі розеткасы бұйымның паспортына көрсетілген максималдық қуат қабылдау күшіне есептелуі туи;
- желідегі тоқтың кернеуі мен жиілігі бұйымның электр мәліметтеріне сәйкес болуы керек;
- желілік розетка бұйымның штепсельді вилкасына сәйкес келуі керек. Кері жағдайда, розетканы немесе вилканы ауыстырыңыз; тоқ ұзартқыштар мен көп көзді тоқ көздерін қолданбаңыздар.

! Бұйым желі шнуры мен желі розеткасы қолжетімді жерде тұратында болып орналасуы керек.

! Бұйымның желі шнуры майысусына немесе бүктеліп тұрына болмайды.

! Күн сайын желі шнурын тексеріп тұрыңыз және қажет болған жағдайда оны тек үекілді техник мамандарға ғана ауыстырыңыз (Техникалық қызмет көрсетуді қара).

! Өндіруші жоғарыда аталған ережелер сақталмаған жағдайда барлық жауапкершіліктен босатылады.

### Газ құбырына қосу

Газ баллонына немесе газ құбырына қосу иелгіш резенке немесе болаттан жасалған шланг арқылы қолданыстағы елдін нормативтеріне сәйкес, бұйымның осы пайдаланылатын газ түріне күйін қалай келтіруге болатынына байланысты жүзеге асырылады (қақпақтағы күйге келтіру этикетін қаранды: кері жағдайда төмендегі қаранды). Баллондағы сұйытылған газды пайдаланған жағдайда қысымды реттегіштерді қолданыстағы елдін нормативтеріне сәйкес орнату керек. Газ түтігін жалғауды женилдете бағытталған болып табылады: бұқтырмады нығайтатын төзігіш гайканды әр жерінен ауыстырыңыз және қысымша тығыздығаштарды ауыстырып тұрыңыз.

! Энергия қызметі сенімді болу, оны дұрыс қолдану үшін және бұйымды ұзак пайдаланам десеніз, газды беру қысымы "Газ конфоркалары мен форсункалары сипаты" кестесінде көрсетілген мәліметтерге сәйкес келуі керек.

**Назар аударыңыз!** Қоспас бұрын газ плитасының құбырынан тасымалдағыш бітеуішін алыңыз.

### Тығыз трубка көмегімен жалғау (мыс және болат)

! Газ құбырына жалғау бұйымға ешқандай жүктеме түсірмеу керек. Бұйымның газ келетін трубасында тығыздатын төсемі қоса берілген, бұралып тұратын "L" буыны бар. Егер буынды ауыстыру керек болған жағдайда, оның тығыздыда төсемін ауыстыру керек (бұйымға қоса берілетін). Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі  $\frac{1}{2}$  газ қимасы болады.

### Бұрандамен жалғанып, тегіс оралған, тот баспайтын болаттан жасалған шланг арқылы газды қосу.

Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі  $\frac{1}{2}$  газ қимасы болады.

Бұндай шлангілерді жалғағанда олардың максималдық жазылу ұзындығы 2000 мм аспауы керек. Оларды жалғау болғаннан кейін, металлдан жасалған иелгіш шланг қозғалмалы заттарға тимей тұруын және бүктеліп қалмауын тексеріп алыңыз.

Нормативтерге сәйкес трубкаларды, сол елдін мемлекеттік нормативтеріне сәйкес келетін тығыздығаш төсемдерді пайдалану керек.

### Тығыздығын тексеру

! Жалғауды аяқтағаннан кейін, барлық тұтіктердің тығыздық беріктігін сабын ерітіндісінің көмегімен тексеріңіз, бірақ отпен тексерменіз.

### Әртүрлі газ түрлеріне күйге келтіру

Бұйым негізгісінен ерекшеленетін газ түріне қарай күйге келтіріледі (қақпақтағы күйге келтіру этикетінде көрсетілген). Конфорка форсункаларын келесі тәртіпте ауыстыру қажет:

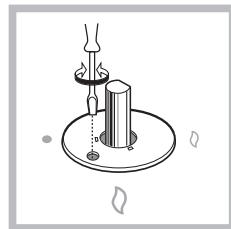
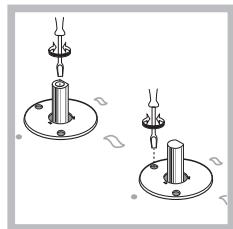
- Пісіру панеліндегі торды алыңыз және жанаарғыны өз ұшығынан алыңыз;
- Форсункаларды 7 мм кілттің көмегімен бұрап (сур.қара), оларды жаңа газ түрлеріне есептелген форсункаларға ауыстырыңыз (Жанаарғы және форсунка сипаттамасы кестесіне қара);

3. Калған жерлеріне басқа жабдықтарын жоғарыда көрсетілген тәртіпке көрінше қарай қойып шығыңыз.
4. Операцияны аяқтағаннан кейін тестілеудің есқі этикеткасын осы пайдаланылатын газ түріне сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық Қызмет көрсету орталықтарын тапсырыс бере аласыздар.

- Конфоркадағы бастапқы ауаны реттеу

Конфоркалар бастапқы ауаны реттеуді қажет етпейді.

- Минималды ауаны реттеу
- 1. Реттегіш-тұтқаны минималды от қүйіне қарай бұраңыз.
- 2. Тұтқаны алып, қран туттігінің ішінде немесе жаңында орналасқан реттегіш винтті тұрақты аз от қүйіне келгенше бұраңыз.
- 3. Т-ұтқаны максималдық күйден минималдық күйге оқыс бұраған жағдайда конфорканың ешіп қалмауын байқаңыз.
- 4. Қорғаныс құрылғысы орнатылған бұйымдарда, қондыргы істен шықкан жағдайда конфорка оты минималды болған жағдайда, минималды газ қүйін реттегіш винт көмегімен өзгертіңіз.



5. Реттеуді аяқтағаннан кейін газ құбырының айналасындағы сүргіштік және сол сияқты пломбаларды қалпына келтіріңіз.

**!** Сүйытылған газды пайдаланған жағдайда, реттегіш винт барынша қатты бұралуы керек.

**!** Операция аяқталғаннан кейін, есқі этикетканы газдың түріне сәйкес келетін жаңа түріне ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық Қызмет көрсету Орталықтарына тапсырыс беру арқылы алуға болады.

**!** Қолданылған газ қысымы ұсынылған қысымнан өзгеше (немесе сөл өзгеше) болса, кіріс құбырға тиісті қысым реттегіші бекітілуі керек (ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес).

## Оттық пен форсункалардың сипаттарты

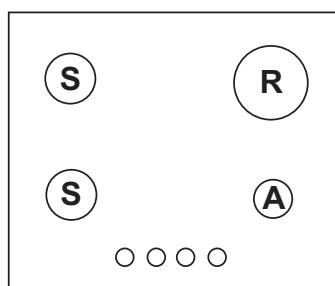
1-кесте	Диаметр (мм)	Жылу шығару мүмкіндігі кВт (р.с.с.)	Сұйытылған газ				Табиги газ		
			Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Шығын <sup>*</sup> г/сағ.	Форсунка 1/100 (мм)	Шығын <sup>*</sup> л/сағ.		
Оттық		Қыск. Ном.			***	**			
Жылдам (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	116(Y)	286
Жартылай жылдам (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96(Z)	157
Қосымша (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79(6)	95
Өткізу қысымы	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28-30	37	20	
						20	25	17	
						35	45	25	

\* 15°C және 1013,25 мбарр жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиги P.C.S. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



PR 642 I(WH)

## Қосу және пайдалану

! Тиісті газ оттығының орны әрбір тұтқада көрсетілген.

### Газ оттықтары

Әрбір оттықты тиісті басқару тұтқасының көмегімен тәмендегі параметрлердің біріне реттеуге болады:

- Өшірүлі
- Ең жоғары
- Ең төмөн

Жанағылардың бірін жандыру үшін, жанағының жаңына жаңып тұрған сіріңкі не оттық апарып, дәл сол уақытта тиісті тұтқаны басып, максималды реттеуге дейін бұраңыз.

Жанағры қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталғандықтан, автоматты құрылғыға қызыдыру үшін отты жаңып тұрған күйде сақтауға мүмкіндік беру үшін тұтқаны шамамен 2-3 секунд ішінде басып тұру керек.

Газ жанағы оталуымен үлгілерді пайдаланған кезде, таңдалған жанағыны тұтандыру үшін тиісті тұтқаны басып, жанағы оталмағанша басылған күйде сағат бағытына көрі максималды күйге дейін бұраңыз.

! Оты кенет өшіп қалған жағдайда, басқару тұтқасын өшірілген күйге әкеліп, 1 минут өткеннен кейін барып конфорканы қайта тұтандырыңыз.

Конфорканы өшіру үшін тұтқаны сағат тілі бойынша жалын өшкенге дейін бұраңыз (куй "●" белгісімен белгіленген).

## Газ жанағыларын пайдалану бойынша қаралайым көңестер

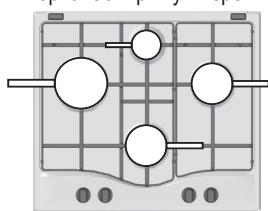
Бұйым максималдық түрде жұмыс істеп тұруы үшін есте сақта:

- Ө конфорка үшін тиісті ыдысты пайдаланыңыз, ыдыстың түбі конфорка жанағысына сәйкес келуі керек (кестені қара).
- Табаны теріс және қақлағы бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Қайнаған жағдайда, тұтқаны оттық аз келетін жағына қарай бұраңыз.

Оттық	Ø ыдыс табанының диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

Конфорка түрлерін анықтау үшін "Конфоркалар мен форсункалар" параграфындағы суреттерді қарыңыз.

- Максималды тұрақтылық үшін, таба тұпқоймалары әрқашан дұрыс түрде бекітілгеніне және әрбір таба жанағының үстінен ортаға орналастырылғанына көз жеткізіңіз
- Таба тұтқалары таба тұғырындағы тіреу өзектерінің, біріне сәйкес орналастырылуы керек.
- Таба тұтқасы плитаның алдыңғы шетінен шығып кетпейтіндей етіп орналастырылуы керек.



Тұпқойма тұрақтылығының көзқарасынан айнымалылығы жоғары аспектіге әдette тұпқойманың өзі жатады (немесе қолдану барысында сол тұпқойманың орналасуы). Теріс негіздері жанағры үстінен қройылған, тұпқойма тұтқалары тіреуіш штифтілерінің бірімен туралған, жақсы тенгерілген тұпқоймалар ең жоғары тұрақтылықты сөзсіз қамтамасыз етеді.

туралған, жақсы тенгерілген тұпқоймалар ең жоғары тұрақтылықты сөзсіз қамтамасыз етеді.

## Сақтандырулар мен көңестер

! Бұйым қауіпсіздік бойынша халықаралық нормативтерге сәйкес жоспарланған және дайындалған.

Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін құрастырылған осы сақтандыруды аса мүқият оқыңыз.

### Қауіпсіздікке қойылатын жалпы талаптар

- Бұл құрылғы 3 класқа жататын қосалқы тұрмыстық электр құрылғысы болып табылады.
- Газ құрылғылары дұрыс қызмет атқару үшін ауа айналымын ретке келтіру керек. Осы қондырығыларды орнатқан кезде "Орналастыру" параграфында сипатталған талаптар сақталуын тексеріңіз.
- Басқару бұйымның паспорттық кестесінде және нұсқамасында келтірілген елдерге ғана жарамды болып табылады.
- Бұл бұйым үй шарттарында кәсіби емес тұрғыда пайдалануға арналған.
- Бұйымды көшеге, бастырма астында орнатуға тыым салынады, ейткені оған жаңып және нажағайдың өсері өте қауіпті болып саналады.
- Бұйымға су қолмен, жалаңақ немесе дымқыл аяқпен жақындаамаңыз.
- **Бұйым тағамдық өнімдерді дайындауда арналған, оны осы техникалық нұсқаулықта көрсетілген ережелерге сәйкес тек ересек адамдарға ғана пайдалана алады.**
- Басқа тұрмыстық электрожабдықтардың электр қуаты өткізгіштерімен, бұйымның ыстық белгітерімен жақын байланысқа түспеніз.
- Желдеткіш торларды және ыстықты басатын тесіктерді жаппаңыз.
- Бұйым пайдаланылмағанда, тұтқалары "●" / "○" жағдайында болуын ылғы тексеріңіз.
- Бұйымның вилкасын тоқ көзінен суыру үшін желі шнурынан тартпаңыз, вилканың өзінен үстап суырыңыз.
- Бұйымның тазалау немесе техникалық жұмыстар жасау үшін штепсельді вилканы тоқ көзінен суырыңыз.
- Жөндемейтін жағдайда, бұйымның ішкі механизмдерін өз бетінше жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ашуға тыым салынады. Техникалық қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыздар (Техникалық қызмет көрсетуді қара).
- Егер газ және электр конфоркалары ыстық болып тұrsa, пісіру панелінің шыны қақлағын (егер ол болса) жаппаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегендे, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысина қатысты кіріспе нұсқаулары берілүй тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеніз.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқарылуға арналмаған.**

### Жою

- Орауыш материалды жойған кезде: орауышты қайта пайдалануға болатынай етіп жергілікті заннаманы ұстаныңыз.
- Жарамсыз электрлік және электрондық жабдық бойынша (WEEE) 2002/19/EU Еуропалық директивасы ескі тұрмыстық құрылғыларды қалыпты сұрыпталмаған тұрмыстық қоқыс құбырына жоюды талап етеді. Ескі құрылғылар ішіндегі материалдардың қалпына келтірілуін және қайта өндөлүй онтайланыру және адам денсаулығы мен қоршаган ортағы өсерін азауту үшін ескі құрылғыларды бөлек жинау ұсынылады. Өнімдегі үсті сызылған «қоқыс себеті» белгісі құрылғыны жойған кезде бөлек жинау қажеттілігі туралы ескертеді.

Тұтынушылар өзінің ескі құрылғыларын жою туралы мәліметтер алу үшін жергілікті үкіметке не дедалға хабарласуы керек.

### **Коршаған ортанды сақтау және қорғау**

- Азық-түрлікіті жабық құмыраларды немесе қақпағы тығыз жабылатын қастрөлдерде сақтаңыз және суды аз қолданыңыз. Қақпақсыз дайындаған жағдайда, энергия көп жұмсалатын болады.
- Түбі тегіс құмыралар мен қастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Асты ұзақ уақыт бойы дайындаған жағдайда, екі есе жылдам дайындастын және үштен бір энергия құатын үнемдейтін жылдам қайнатқышты қолданыңыз.

### **Тасымалдау және сақтау.**

- Пісіргіш панельдерін түпнұсқа орауыш ішінде көлденен қүйде тасымалдау керек.
- Тасымалдау және сақтау кезінде пісіргіш панельдерін атмосфералық өсерлерден және механикалық зақымдалудан қорғаңыз.
- Панельді жылтырылмаған бөлмемде минус 50°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек.

### **Тасымалдау және сақтау.**

- Пісіргіш панельдерін түпнұсқа орауыш ішінде көлденен қүйде тасымалдау керек.
- Тасымалдау және сақтау кезінде пісіргіш панельдерін атмосфералық өсерлерден және механикалық зақымдалудан қорғаңыз.
- Панельді жылтырылмаған бөлмемде минус 50°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек.

## **Жөндеу және күтім**

### **Құрылғыны өшіру**

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

### **Конфорка бетін тазалау**

- Барлық эмаль жағылған және өйнек бөліктер жылы су және нейтралды тазалағыш затпен тазалануы тиіс.
- Тат баспайтын болат беттер тым ұзаққа жанаңып қалса, әкті су немесе қатты тазалағыш заттармен кірлену мүмкін. Кез келген тағам қалдықтары (су, тұздық, кофе, т.б.) құрғатылуына дейін тазалануы тиіс.
- Жылы су және нейтрал тазалағыш затпен тазалаңыз және кейін жұмсақ матамен немесе қудерімен құрғатыңыз. Қатып қалған кірді тат баспайтын болат беттерге арналған тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тат баспайтын болатты тек жұмсақ мата немесе сұлгімен тазалаңыз.
- Қатты немесе қүйдіріш өнімдерді, хлор негізіндегі тазалағыштарды немесе металл ысқыштарды пайдаланбаңыз.
- Бу тазалағыштар құралдарды пайдаланбаңыз.
- Жанғыш өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Сірке сұы, қыша, тұз немесе лимон шырыны сияқты қышқылды немесе сілтілі заттарды плитада қалдырмаңыз.

### **Конфорка бөліктерін тазалау**

- Торталар, конфорка қақпақтары және конфоркалар тазалану үшін алдынуы мүмкін.
- Оларды кез келген тағам қалдықтарын алып, конфорка санылауларының бітелмегенін тексере отырып қолыңызбен жылы суды және ысқыш емес тазалағышты пайдаланып тазартыңыз.
- Шаю және құрғату.

- Конфоркалар мен конфорка қақпақтарын тиісінше сәйкес орындарына қайта орнатыңыз.
- Торларды ауыстыру кезінде табақтар орнатылатын аймақ конфоркамен сәйкестендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Электрлік оталдыру қосқыштары және қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталған үлгілер тиісінше жұмыс істеуі үшін, тұтқаларының шеттері толығымен тазалануы тиіс. Бұл элементтерді жи тексеріңіз және қажет болса, дымқыл матамен тазалаңыз. Кез келген қатып қалған тағамдар тіс тазартқыш немесе иненің көмегімен тазалануы тиіс.

**! Электрлік оталдыру құрылғысының зақымдалуын болдырмау үшін оны конфоркалар орындарына орнатылмаған жағдайда пайдаланбаңыз.**

### **Газ шумегіне техникалық қызмет көрсету**

Уақыт ете, шумектер тығызданды немесе оларды бұру қындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шумекті ауыстыру қажет.

**! Бұл рәсімді өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс**

## **Ақаулықтарды жою**

Пісіргіш панель жұмыс істемей қалып не нашар істеуі мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласу алдында өзініз орындаі алатын әрекеттерді қарастырайық. Алдымен, энергия мен газбен жабдықтау жүйесінде ажыраулардың жоқ, есіресе панельдің газ шумектері ашық екендігіне көз жеткізіңіз.

### **Жанағры жанбайды немесе жалын әркелкі.**

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Жанағрының газ шығару санылаулары бітелмеген.
- Жанағрының барлық жылжымалы бөлшектері дұрыс орнатылған.
- Панельдің жаңында өтпе жел жоқ.

### **Қауіпсіздік құрылғысы бар нұсқаларда жалын өшеді.**

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Тұтқаны шегіне дейін бастыңыз.
- Тұтқаны қауіпсіздік құрылғысын белсендірү үшін жеткілікті уақыт ішінде шегіне дейін бастыңыз.
- Сақтандырыштар орналасқан жердегі газ шығару санылаулары бұғатталмаған.

### **Жанағры минималды қүйде жанбайды.**

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Газ шығару санылаулары бітелмеген.
- Панельдің жаңында өтпе жел жоқ.
- Минималды мән реттеуі қате.

### **Үйдістар тұрақсыз.**

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Үйдістың түбі толығымен тегіс.
- Үйдіс жанағрыда не электрлік плитада ортаға келтірілген.
- Торлар аударылмаған.



**195145230.00**

04/2016 - XEROX FABRIANO

KZ

**Indesit Company S.p.A.**  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN)  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)