

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS  
 OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS  
 ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART  
 WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN

RELEASE LEVEL
<b>PRODUCTION RELEASED</b>

	(E)						
	(D)						
	(C)						
	(B)						
	(A)						
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION				MODIFIED BY
SPECIFICATION		DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF <b>CANDY·HOOVER GROUP</b>		
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m		14.12.2020	DRAWN Y.GÜLTÜRK		NAME USER MANUAL CANDY 4 LANG. UGOG		
		14.12.2020	CHECKED M. ŞAHİN		(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU CANDY 4 LANG. UGOG		
BASE CODE		FOR CANDY HOB					
-							
TREATMENT	WEIGHT	SCALE	PART CODE			SHEET	
Printing Color Grey Scala	Kg.	1:1	<b>4 2 8 3 7 6 4 0</b>			1/1	
MATERIAL	SIZE	REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification		
White Paper 52 gr/m - 70 gr/m	A4	-----	-----	62031	SC 000-000		

# CANDY

## HOBS

*USER INSTRUCTIONS*

**GB 02**

## PIANI COTTURA

*ISTRUZIONI PER L'USO*

**IT 06**

## INSTRUKCJE

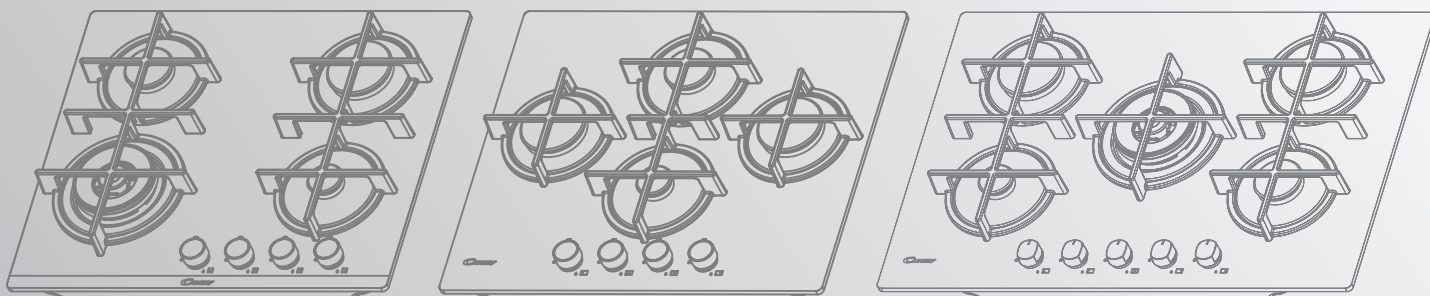
*UŻYCIA I MONTAŻU*

**PL 10**

## ENCIMERAS

*INSTRUCCIONES DE USO*

**ES 14**



## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

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

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

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

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

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

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

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

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

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

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

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

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

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

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

In case of hotplate glass breakage:

Shut immediately off all burners and electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.

Do not touch the appliance surface.

Do not use the appliance.

## 1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

### 1.1 BUILDING IN

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

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

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 17 cm (60cm) or 25 cm (75cm) (see *Figure 2*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 70 mm.

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

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

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

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

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

### 1.2. SUITABLE LOCATION

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

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

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

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

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

### Warning - this appliance must be earthed

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

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

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

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

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

### 2.1. ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connection, check the earthing system.

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

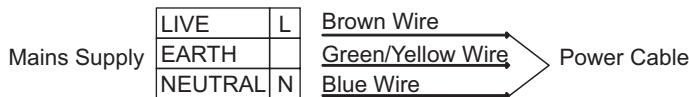
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

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

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

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

Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F for 60-75cm hobs or H05-V2V2-F for 75cm hobs.



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

### 2.2. GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 1)As illustrated, assemble parts in sequence:

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

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

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

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

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

### 2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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

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

### 2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

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

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

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

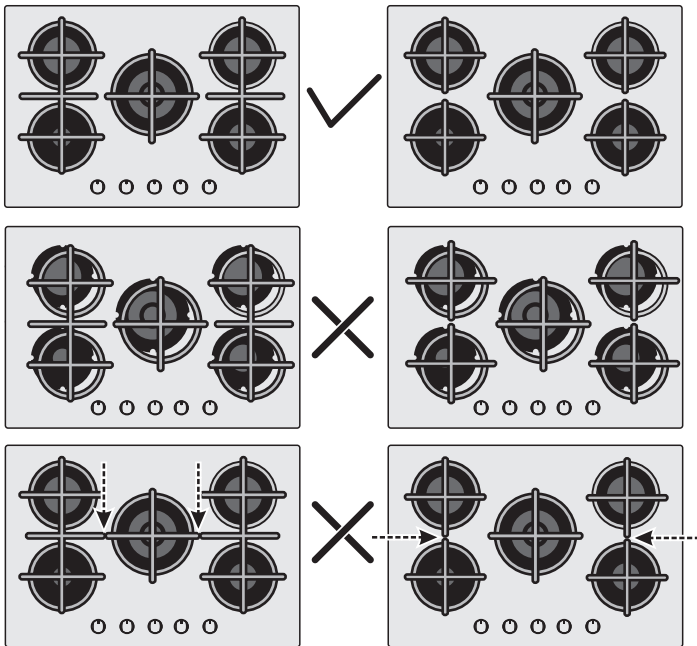
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

## 3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

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

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

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




## 3.1. USING THE GAS BURNER

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

This hob is fitted with electronic ignition to ignite the burner.


To ignite the burners carry out the following:

° push in and turn the knob anticlockwise to the larger flame symbol  and keep pushed 5 s after ignition.

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

**Warning:** If there is no electricity on appliance to ignite the burner a match or a lighter should be used carrying out the following:

° place a lighted match or lighter close to the burner

° Push in and turn the knob anticlockwise to the larger flame symbol  and keep pushed 5 s after ignition.

**Warning:** In any case If after 5 s the burner has not lit, stop operating the device and wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

### GENERAL ADVICE

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

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

Table A

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

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

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

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

## 4. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

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

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

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

**It is important the Burners are replaced correctly.**

### Chromed grids and burners

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

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

## 5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

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

If the fault cannot be detected:

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

## 6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



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

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

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

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

### SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

## 7. DECLARATION OF COMPLIANCE

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


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

Table 1

Burner Plate	4 Gas - L1	4 Gas - L2, L4	5 Gas - L3
Burner	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	YES	YES	YES
AUX 1kW	1	1	1
SR 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
DC 4 kW MONO	-	1	1
Nominal Heat Input	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Installation Class	3	3	3
Voltage V/Frequency Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Electrical Input Power	1	1	1
Electric Ignition	YES	YES	YES
Product Dimension	595x505x42	595x505x42	745x505x42

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

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.

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

Mai utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.

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

Non utilizzare il piano di cottura per riporvi oggetti.

Non fare scivolare i recipienti sul piano di cottura.

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

In caso di rottura del vetro del piano cottura:

Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e staccare l'alimentazione elettrica dell'elettrodomestico.

Non toccare la superficie dell'elettrodomestico.

Non utilizzare l'elettrodomestico.

## 1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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

### 1.1. INSTALLAZIONE

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

Qualora sotto il piano cottura vi sia un vano accessibile bisogna predisporre un parete di divisione in materiale isolante (legno o simili) (*Figura 3*).

Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia una parete, la distanza non dev'essere inferiore a 117 cm (60 cm) o 25 cm (75 cm) (*vedere Figura 2*); mentre la distanza tra la parete posteriore e il piano deve essere di almeno 70 mm.

La distanza tra il piano cottura e qualsiasi altro apparecchio sopra di esso (es. una cappa) non deve essere inferiore a 70 cm (*Figura 4*).

**Oggetti metallici nel cassetto possono raggiungere temperature elevate a seguito del ricircolo dell'aria. Pertanto si consiglia di utilizzare una separazione intermedia in legno.**

**Importante - Il diagramma in figura 1 mostra come deve essere applicato il sigillante.**

Il piano cottura è fissato grazie a morsetti di supporto agganciati alla base.

Se sopra un forno è montato un piano cottura di 60 cm, si consiglia di creare delle aperture all'interno dei mobili per garantire la corretta circolazione dell'aria.

La dimensione di queste aperture deve essere di almeno 300 cm<sup>2</sup> e posizionate come in *Figura 5*.

Quando un piano cottura da 60 cm o 75 cm viene posizionato sopra un forno, la parte posteriore deve essere raffreddata ad aria.

### 1.2. LOCAZIONI CONSIGLIATE

Questo apparecchio può essere installato in accordo con il regolamento vigente e solo in un ambiente ben ventilato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione o l'uso dell'apparecchio.

Un piano gas produce umidità e calore nell'area in cui è installato. Per questa ragione bisogna garantire una buona ventilazione sia tramite passaggio di aria naturale sia grazie all'installazione di una cappa d'aspirazione. Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio richiede una ventilazione maggiore, come l'apertura di una finestra o aumentando la velocità di ventole di raffreddamento, se possibile. Se non vi è la possibilità di installare una cappa, un aspiratore può essere installato su una parete esterna o su una finestra affinché ci siano delle correnti d'aria nell'area.

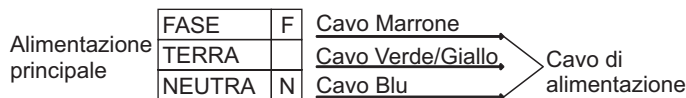
Una ventola elettrica è in grado di assicurare un cambio d'aria completo nella cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore dovrà seguire gli standard nazionali pertinenti.

### 2.1. CONNESSIONE ELETTRICA

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

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

Si prega di controllare la placca segnaletica per i dettagli riguardanti la potenza dell'apparecchio e assicurare che il cavo di connessione sia dei tipi 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F per piani cottura da 60-75 cm o H05-V2V2-F per piani cottura da 75 cm.



Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

### 2.2. CONNESSIONE GAS

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

Qualsiasi operazione deve essere svolta staccando la corrente elettrica.

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

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

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

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

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

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

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

#### 1) Come illustrato, assemblare le parti in sequenza:

A: 1/2 Adattatore cilindrico maschio

B: ½ Sigillante

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

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

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

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

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



### 2.3. ADATTARE IL PIANO COTTURA CON DIVERSI TIPI DI GAS

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

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

### 2.4. REGOLARE IL MINIMO DELLA FIAMMA

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

L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.

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

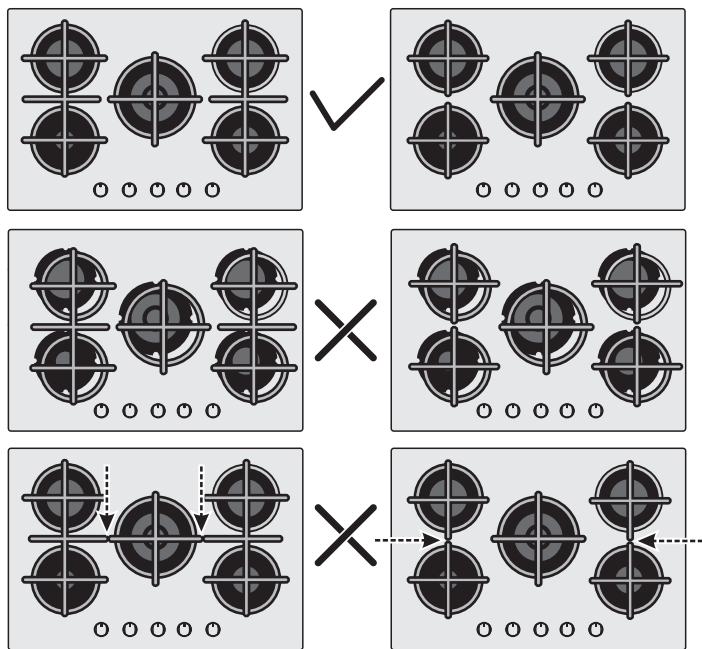
Una volta che si è impostata la nuova regolazione, sostituire la vecchia placca segnaletica sull'apparecchio con una adatta al tipo di alimentazione gas che è stata installata.

### 3. USO DEL PIANO - ISTRUZIONI UTENTE

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

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

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




### 3.1. USO DEL BRUCIATORE GAS

Prima di accendere il piano di cottura a gas, accertarsi che i bruciatori e i relativi cappellotti siano posizionati correttamente.


Questo piano di cottura è dotato di accensione elettronica per accendere il bruciatore.

Per accendere i bruciatori, procedere come segue:

° premere all'interno e ruotare in senso antiorario la manopola verso il simbolo della fiamma più alta  e tenere premuto per 5 secondi dopo l'accensione.

Il sistema di accensione continua a generare delle scintille per tutto il tempo in cui la manopola viene premuta

Avvertenza: Se non c'è elettricità nell'elettrodomestico per accendere il bruciatore utilizzare un fiammifero o un accendisigari, procedendo come segue:

° mettere un fiammifero acceso o un accendisigari vicino al bruciatore  
° premere all'interno e ruotare in senso antiorario la manopola verso il simbolo della fiamma più alta  e tenere premuto per 5 secondi dopo l'accensione.

Avvertenza: In ogni caso, se il bruciatore non si accende dopo 5 secondi, smettere di azionare l'accensione e attendere almeno un minuto prima del successivo tentativo di accensione.

#### AVVISI GENERICI:

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

Tipo di bruciatore	Ø / (cm)	Potenza (kW)	G20/20 mbar (Metano)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Ausiliario	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi rapido	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapido	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h

*Tabella A*

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

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

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

**Questo tipo di operazione deve essere eseguita da personale qualificato.**

### 4. MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano cottura, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.

La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.

Rimuovere la spina dalla presa corrente o (se connessa direttamente all'alimentazione generale) togliere la corrente dall'impianto generale.

Non usare sostanze abrasive, detergenti corrosivi, agenti sbiancanti o acidi. Evitare ogni tipo di acido o sostanza alcalina (limone, aceto, etc.) per pulire le parti smaltate, laccate o in acciaio inox.

Quando bisogna pulire le parti smaltate, laccate o cromate, usare acqua calda con sapone o un detergente non corrosivo. Per l'acciaio antimacchia usare una soluzione appropriata.

I bruciatori possono essere puliti con acqua e sapone. Per ripristinare la loro brillantezza originale, usare un comune prodotto di pulizia per superfici in acciaio. Dopo averli puliti, asciugarli e ricollocarli al loro posto.

**È importante che i bruciatori vengano riposizionati correttamente.**

#### Griglie cromate e bruciatori

Le griglie cromate e i bruciatori tendono a diventare scuri con l'uso. Questo è un fenomeno normale ed inevitabile, che tuttavia non compromette assolutamente il buon funzionamento del piano cottura. In ogni caso sono disponibili, presso i centri servizio post vendita, i pezzi di ricambio.

## 5. RIPRISTINO

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

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

Se il malfunzionamento non è identificabile:

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

## 6. RISPETTO DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per

rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

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

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

### SALVARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

## 7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

## 8. GARANZIE

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

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

Tabella 1

Piastra del bruciatore	4 Gas - L1	4 Gas - L2, L4	5 Gas - L3
Bruciatore	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Genere	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	sì	sì	sì
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Ingresso nominale di calore	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Classe di installazione	3	3	3
Voltaggio / Frequenza (V / Hz)	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potenza elettrica in ingresso	1	1	1
Iniezione elettrica	sì	sì	sì
Dimensione prodotto (mm)	595x505x42	595x505x42	745x505x42

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

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

W przypadku urządzeń z wbudowanymi lampami halogenowymi nie należy się w lampy te wpatrywać. Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka

na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej.

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

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

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

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

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

Nie umieszczać na strefach grzejnych folii aluminiowej i naczyń plastikowych.

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

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

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

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

Zawsze korzystać z odpowiednich garnków.

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

Nie używać płyty kuchennej jako blatu roboczego.

Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.

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

Nie używać płyty kuchennej do przechowywania jakichkolwiek elementów.

Nie przesuwaj garnków/patelni po płycie kuchennej.

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

W przypadku stłuczenia szkła płyty grzejnej:

Natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i elektryczny element grzewczy i odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie dotykaj powierzchni urządzenia.

Nie używaj urządzenia.

## 1. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

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

### 1.1. ZABUDOWA

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

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

Jeżeli kuchenka jest montowana obok szafki kuchennej, odległość pomiędzy płytą i szafką musi być co najmniej 17 cm (*patrz Rysunek 2*); natomiast odległość pomiędzy płytą i ścianą kuchni musi być co najmniej 7 cm.

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

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

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

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

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

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

### 1.2. ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

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

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

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

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

### 2.1. PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

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

Przed podłączeniem, sprawdzić obwód uziemienia.

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

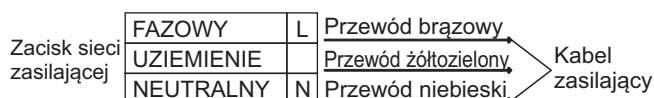
W przypadku gdy płyta podłączona jest bezpośrednio do sieci elektrycznej, konieczne jest zainstalowanie wyłącznika automatycznego.

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

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

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

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



Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

### 2.2. PODŁĄCZENIE DO GAZU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A: Łącznik cylindryczny męski 1/2"

B: Uszczelka 1/2"

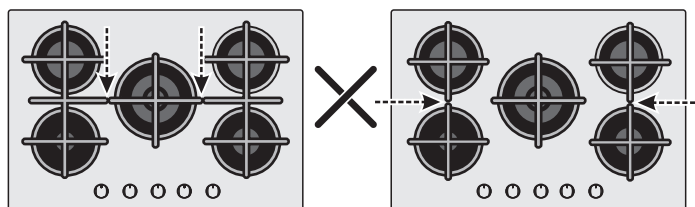
C: Łącznik gazowy damski stożek-cylinder lub cylinder-cylinder 1/2"

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

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

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

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



### 2.3. PRZYSTOSOWANIE PŁYTY DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

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

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

### 2.4. REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO

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

Przy użyciu małego wkrętaka można następnie wyregulować śrubę regulacyjną w sposób pokazany na *Rysunku 9*. Obracanie śruby w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje zmniejszenie przepływu gazu, natomiast obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie przepływu. Regulację należy przeprowadzać do momentu uzyskania płomienia o długości około 3-4 mm, poczym należy założyć pokrętko.

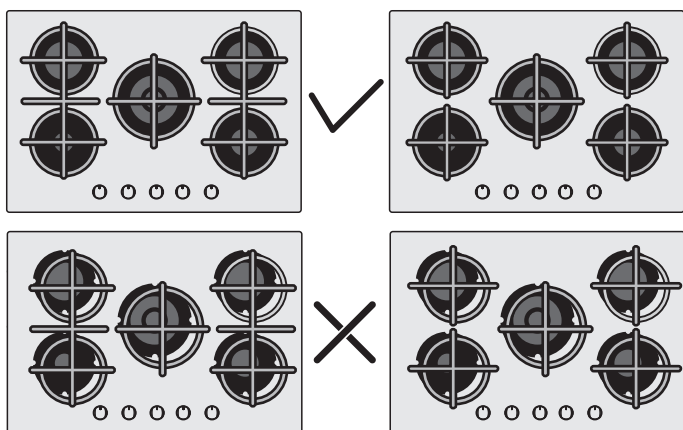
W przypadku korzystania z butli z gazem płynnym (LPG) śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu.

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

### 3. UŻYTKOWANIE PŁYTY - INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

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


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




### 3.1. UŻYWANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Przed włączeniem płyty gazowej należy się upewnić, że palniki i pokrywy palników są prawidłowo ustawione w ich położeniach.

Płyta ta jest wyposażona w zapłon elektroniczny do zapalania palnika.

Aby zapalić palniki, należy wykonać następujące czynności:  
 ° wcisnąć i obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w stronę symbolu większego płomienia  i przytrzymać w pozycji wciśniętej przez 5 s po zapaleniu się.  
 System zapłonowy będzie generował iskry tak długo, jak długo będzie wciśnięte pokrętko sterujące.

**Ostrzeżenie:** Jeśli urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego, w celu zapalenia palnika należy użyć zapalniczki lub zapalniczki i wykonać następujące czynności:

- ° umieścić zapaloną zapalniczkę lub zapalniczkę w pobliżu palnika
- ° wcisnąć pokrętko i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w stronę symbolu większego płomienia  i przytrzymać w pozycji wciśniętej przez 5 s po zapaleniu się.

**Ostrzeżenie:** W każdym wypadku, jeśli po 5 sekundach palnik nie będzie się palił, należy zaprzestać używania urządzenia i poczekać co najmniej 1 minutę przed kolejną próbą zapalenia palnika.

#### UWAGA OGÓLNA

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

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

*Tabela A*

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

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

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

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

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

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

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

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

### Chromowane ruszty i palniki

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

## 5. OBSŁUGA SERWISOWA

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

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

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

## 6. GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA



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

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

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

### OSZCZĘDNOŚĆ I SZACUNEK ŚRODOWISKA

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

## 7. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

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

Tabela 1

Płyta palnika	4 Gaz - L1	4 Gas - L2, L4	5 Gas - L3
Palnik	AUX/2SR/R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	TAK	TAK	TAK
Aux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Dc 4 kW MONO	-	1	1
Nominalne ciepło wejściowe	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Klasa instalacji	3	3	3
Napięcie / Częstotliwość V / Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Moc elektryczna pobierana	1	1	1
Zapłon elektryczny	TAK	TAK	TAK
Wymiary produktu	595x505x42	595x505x42	745x505x42

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

**ADVERTENCIA:** Si la superficie se agrieta, no toque el cristal y apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Es preciso vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.

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

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

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

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

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

Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el

electrodoméstico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nunca cocine los alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica.

Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

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

No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo.

No utilice la superficie como tabla para cortar.

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

No acumule objetos en la placa de cocción.

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

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

En caso de rotura del cristal de la plancha:

Apaga inmediatamente todos los fogones y la resistencia eléctrica y aísla el electrodoméstico de la fuente de alimentación.

No toques la superficie del electrodoméstico.

No uses el electrodoméstico.

## 1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

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

### 1.1. INTEGRACIÓN

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

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

Si la placa se coloca entre dos armarios, la distancia entre la misma y el armario ha de ser de al menos 17 cm (véase *Figura 2*); mientras que la distancia entre la placa y la pared posterior tiene que ser de al menos 7 cm.

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

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

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

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

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

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

### 1.2. UBICACIÓN IDEAL

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

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

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

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

### 2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Antes de la conexión compruebe la toma de tierra.

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

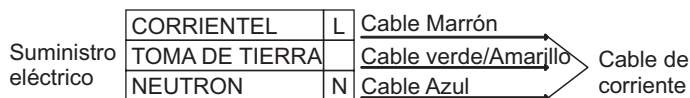
Cuando la Cocina se conecta directamente a la corriente eléctrica ha de instalarse también un cortacircuitos.

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

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

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

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



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

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

### 2.2. CONEXIÓN DEL GAS

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

Todos los trabajos han de realizarse con la corriente desconectada.

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

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

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

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

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

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

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

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

A: Adaptador cilíndrico macho ½

B: Sello ½

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

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

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

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

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



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

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

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

### 2.4. REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

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

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

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

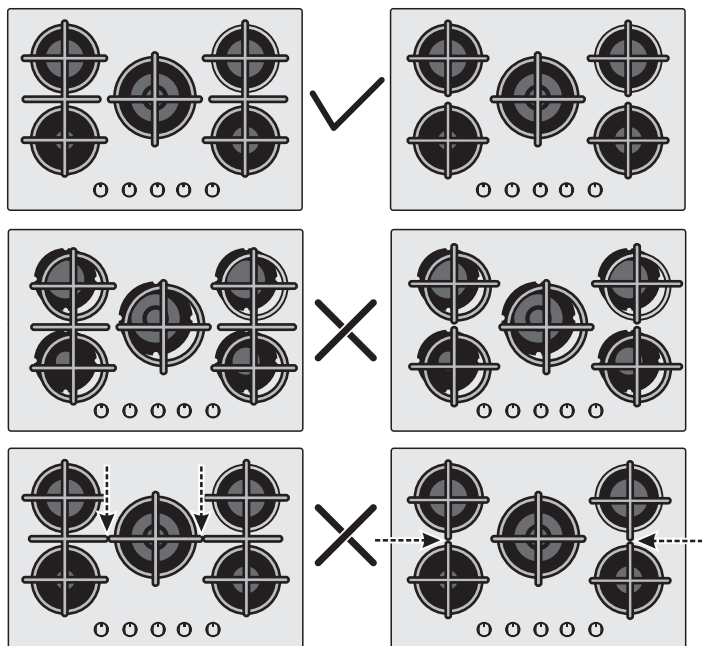
Cuando se realice un nuevo ajuste del gas sustitúyase la placa de información del gas anterior que figura en la unidad por una (que se proporciona con la placa) adecuada para el tipo de gas para el que está regulada)

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

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

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

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



### 3.1. UTILIZACIÓN DEL QUEMADOR DE GAS

Antes de encender la placa de gas, asegúrese de que los quemadores y las tapas de estos se encuentran correctamente colocados en su posición.

Esta placa dispone de un sistema electrónico de encendido del quemador.

Para encender los quemadores, realice lo siguiente:

° Presione y gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama alta y manténgalo presionado durante 5 segundos una vez que se encienda.

El sistema de encendido seguirá generando chispas mientras el mando se mantenga presionado

**Advertencia:** Si el aparato no tiene electricidad para encender el quemador, habrá que utilizar una cerilla o un encendedor mediante el siguiente procedimiento:

° Acerque una cerilla encendida o un encendedor al quemador

° Presione y gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama alta y manténgalo presionado durante 5 segundos una vez que se encienda.

**Advertencia:** En cualquier caso, si el quemador no se enciende después de 5 segundos, deje de utilizar el dispositivo y espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

#### CONSEJO GENERAL

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

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

*Tabla A*

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

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

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

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

### 4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

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

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

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

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

### Rejillas cromadas y quemadores

Las rejillas cromadas y los quemadores tienen tendencia a ponerse oscuros con el uso. Es algo normal e inevitable, pero es algo que no altera en absoluto el funcionamiento de la placa de cocina.

En todo caso en nuestro centro de servicio de post-venta pueden encontrarse piezas de recambio.

## 5. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico compruebe lo siguiente:

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

Si no puede identificarse el fallo:

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

## 6. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar

y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

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

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

### AHORRANDO Y RESPETANDO EL MEDIO AMBIENTE

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

## 7. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO:

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

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

Tabla 1

Placa del quemador	4 Gas - L1	4 Gas - L2, L4	5 Gas - L3
Quemador	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Type	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	Si	Si	Si
AUX 1kW	1	1	1
SR 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
DC 4 kW MONO	-	1	1
Entrada nominal de calor	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Clase de instalación	3	3	3
Voltaje / Frecuencia V / Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potencia de entrada	1	1	1
Ignición eléctrica	Si	Si	Si
Dimensión del producto	595x505x42	595x505x42	745x505x42

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

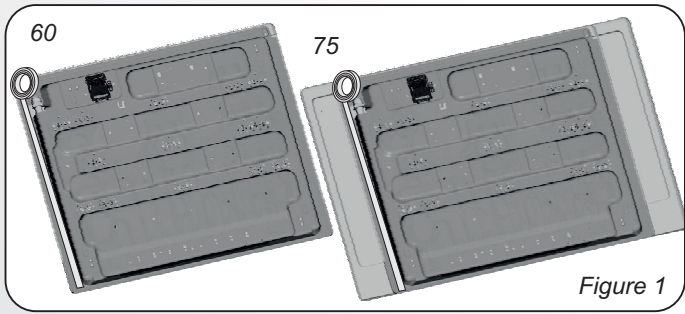


Figure 1

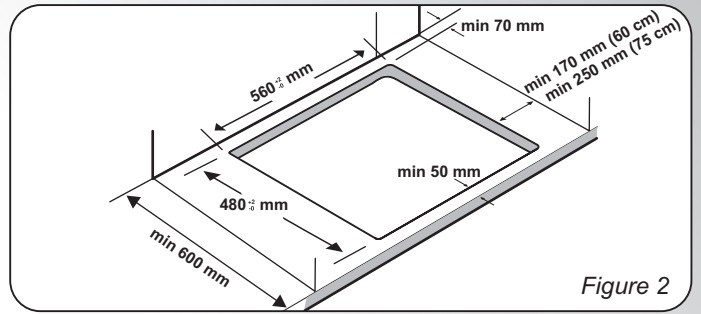


Figure 2

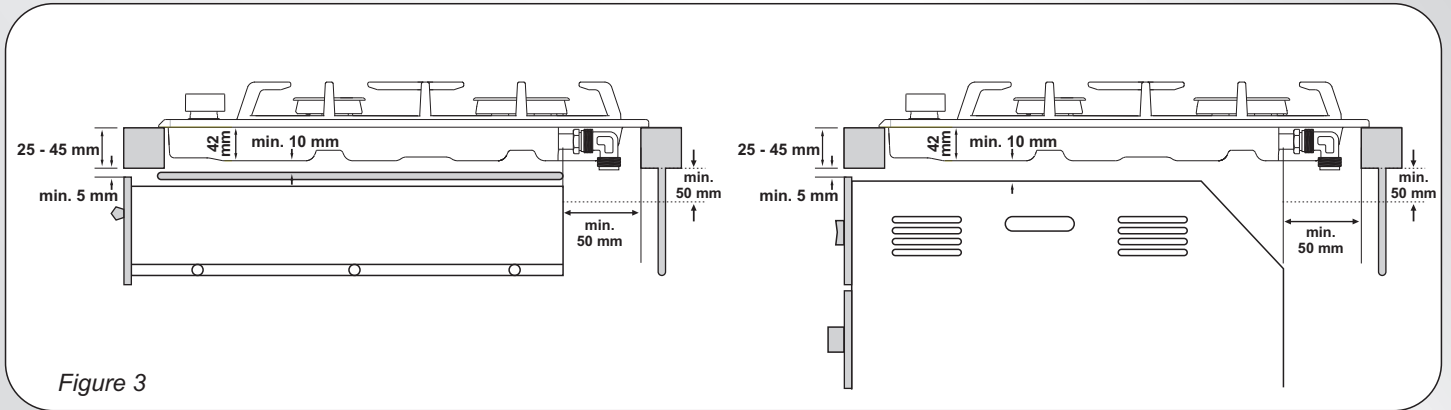


Figure 3

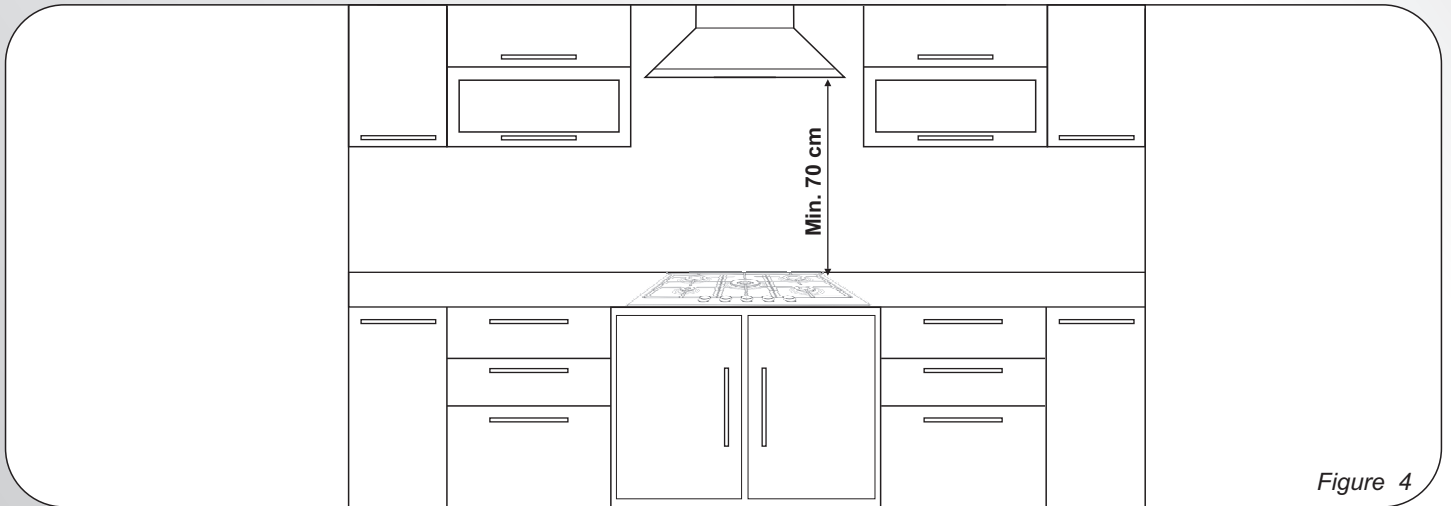


Figure 4

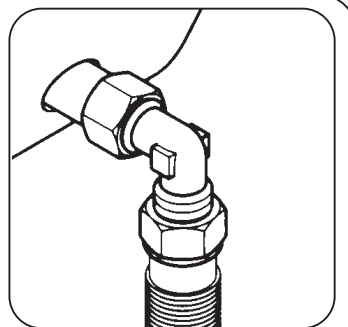
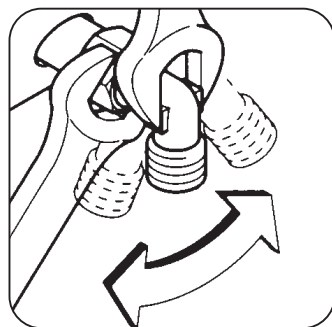
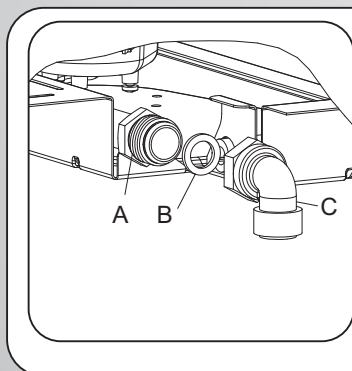


Figure 6

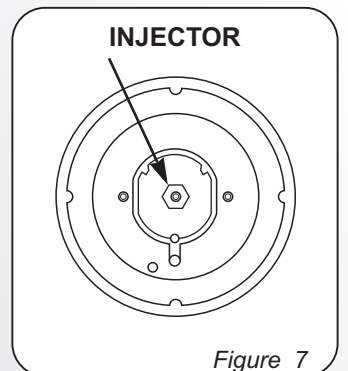


Figure 7

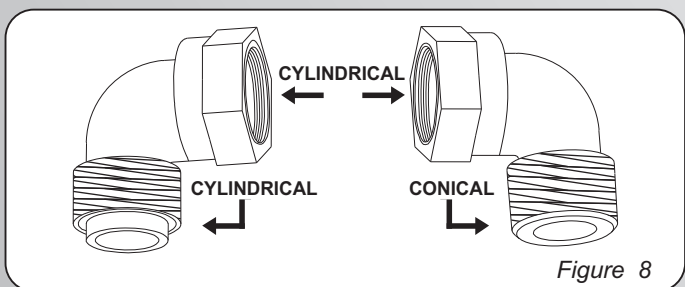


Figure 8

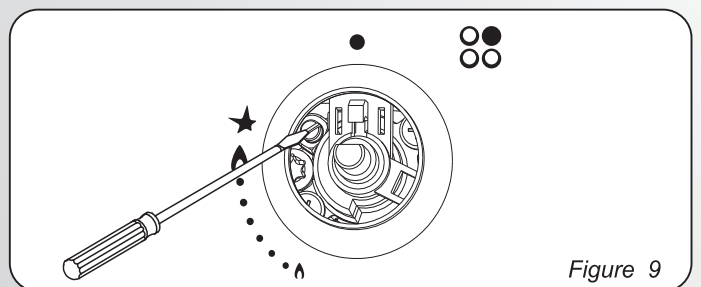
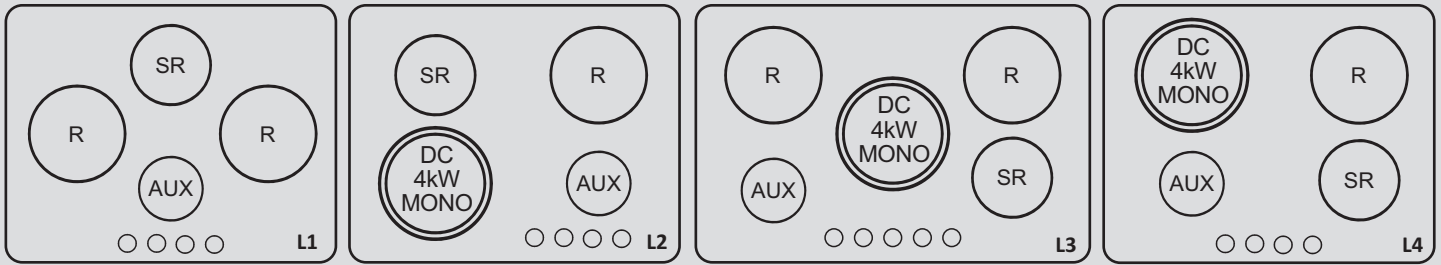


Figure 9



## HOBS GAS TYPE

Burners	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30/G31	G30/G31	G30/G31
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
	Max (kW)	Min (kW)	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector LPG	Injector LPG	Injector LPG
			Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min
AUX	1	0,3	72X (1kW-0.3kW)	70X (1kW-0.3kW)	74F1 (1kW-0.3kW)	72F1 (1kW-0.3kW)	50 (73g/h-22g/h)	46 (73g/h-25g/h)	46H2 (73g/h-29g/h)
SR	1,75	0,5	97Z (1.75kW-0.5kW)	91Z (1.75kW-0.5kW)	98Y (1.75kW-0.5kW)	102F3 (1.75kW-0.5kW)	65 (127g/h-36g/h)	61 (127g/h-40g/h)	58M (127g/h-44g/h)
R	2,7	0,8	109Y (2.7kW-0.8kW)	110F3 (2.7kW-0.8kW)	120F2 (2.7kW-0.8kW)	115F2 (2.7kW-0.8kW)	83 (196g/h-58g/h)	78 (196g/h-62g/h)	73S (196g/h-69g/h)
DC 4 kW Mono	4	1,8	151H3 (4kW-1.8kW)	145H3 (4kW-1.8kW)	150F3 (4kW-1.8kW)	146F3 (4kW-1.8kW)	100 (286g/h-131g/h)	94 (286g/h-138g/h)	78F4 (286g/h-145g/h)

Gas Categories	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P
	G20/G25 20/25mbar 2E+	G20 20mbar 2H	G20 20mbar 2H
	G30/G31 28-30/37mbar 3+	G30/G31 28-30/37mbar 3+	G30/G31 30/30mbar 3B/P
Countries	BE,FR	CY,CZ,GB,GR,IE,IT,PT,SI, ES,TR,CH	BG, HR,DK,EE,FI,LV,LT,NO,RO,SK,SE,CZ,SI,TR

Gas Categories	II2H3B/P	II2EK3B/P	II2HS3B/P	II2E3B/P	II2E3B/P
	G20 20mbar 2H	G20 20mbar 2E	G20 20mbar 2H	G20 20mbar 2E	G20 20mbar 2E
	G30/G31 50/50mbar 3B/P	G25.3 25mbar 2K G30/G31 30/30mbar 3B/P	G25.1 25mbar 2S G30/G31 30/30mbar 3B/P	G30/G31 37/37mbar 3B/P	G30/G31 50/50mbar 3B/P
Countries	AT,CH	NL	HU	PL	DE

## Efficiency Declaration 2016/426

PVUH60MF - DIAMOND (L1)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	R	
-	60%	54.3%	54.3%	
<b>MEDIUM %56.2</b>				

PVUH60MF - BIG FRONT (L2)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	DC	
-	60%	54.3%	57.6%	
<b>MEDIUM %57.3</b>				

PVUH75MF - CENTRAL (L3)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	R	DC
-	60%	54.3%	54.3%	57.6%
<b>MEDIUM %56.6</b>				

PVUH60MF - BIG REAR (L4)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	SR	R	DC	
-	60%	54.3%	57.6%	
<b>MEDIUM %57.3</b>				



42837640 • A4 • 122020 • Rev\_0

#### **GB - IE**

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

#### **IT**

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

#### **PL**

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

#### **ES**

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.