

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>

	(G)			
	(F)			
	(E)			
	(D)			
57648	(C)	25.02.21	1.1 Montaj bölümünde paragraf güncellendi/Paragraph was updated in 1.1 Building in section.	Y.GÜLTÜRK
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION	MODIFIED BY
SPECIFICATION		DATE	SIGNATURE	PROPERTY OF <b>CANDY·HOOVER GROUP</b>
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m		29.01.2021	DRAWN Y.GÜLTÜRK	
		CHECKED 29.01.2021		NAME USER MANUAL CND FR RU UK AR
		FOR HOB		(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU CND FR RU UK AR
BASE CODE				
-				
TREATMENT	WEIGHT	SCALE	PART CODE	SHEET
Printing Color Grey Scala	Kg.	1:1	<b>4 2 8 3 3 4 4 0</b>	1/1
MATERIAL	SIZE	REPLACE No	ORIGIN	CL No
White Paper 52 gr/m - 70 gr/m	A4	-----	-----	XXXXX
				Class Specification SC 000-000

# CANDY

## **TABLES DE CUISSON**

*NOTICE D'EMPLOI* \_\_\_\_\_

**FR 02**

## **ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**

*ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ* \_\_\_\_\_

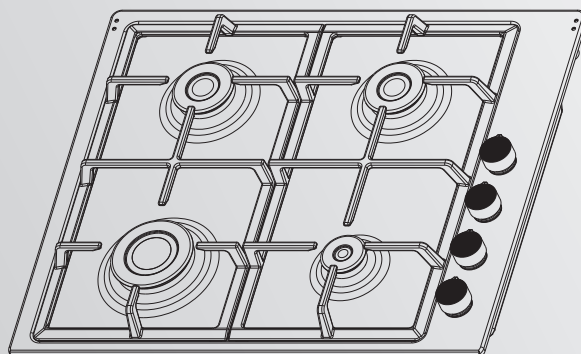
**RU 06**

## **ВАРИЛЬНІ ПОВЕРХНІ**

*ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ* \_\_\_\_\_

**UK 11**

**EAC**



- CHW6BLB
- CHW6WLW
- CHW60LX

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

**AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT** : n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

**AVERTISSEMENT** : l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

**AVERTISSEMENT**, risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION** : la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise

d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales

## 1. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

### 1.1. ENCASTREMENT

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

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

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

Si la plaque de cuisson est installée juste à côté d'un meuble, la distance entre la plaque de cuisson et le meuble doit être d'au moins 15 cm, tandis que la distance entre la découpe et le mur situé à l'arrière doit être d'au moins 7 cm. La distance entre la découpe et la paroi arrière doit être d'au moins 7 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (voir schéma 4).

**Les objets en métal contenus dans le tiroir peuvent atteindre une température très élevée, à cause du système de recirculation d'air. Il est donc recommandé d'interposer un panneau en bois.**

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

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

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

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

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm<sup>2</sup> et placées comme indiqué sur le schéma 5.

Si c'est une table de 75cm de large qui est installée au-dessus du four, ce dernier doit être équipé d'une ventilation tangentielle.

### 1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

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

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.

La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

### 2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.**

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

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

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

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

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

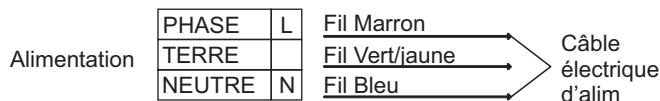
Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'alimentation en électricité, un disjoncteur doit être installé.

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

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

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

Veillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type 3x0.75 mm<sup>2</sup> I'H05 V2V2-F.



Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

### 2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles

En vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

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

La plaque signalétique sur la plaque indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement au réseau d'approvisionnement en gaz cylindre doit être effectuée qu'après avoir vérifié qu'il est réglementé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué. S'il n'est pas correctement réglementé, voir les instructions dans les paragraphes suivants pour modifier les paramètres du gaz.

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

Utilisez uniquement des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes en vigueur.

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

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

Le tube flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec un élément mobile de la cuisine (par exemple un tiroir) et à ne pas passer dans un espace pouvant être encombré.

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

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

A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle

B: ½ Obturation

C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique.

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

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

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

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

## 2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

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

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

## 2.4. REGULER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande (ce qui peut facilement être enlevé par appliquer une légère pression). En utilisant un petit « Terminal » type tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.

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

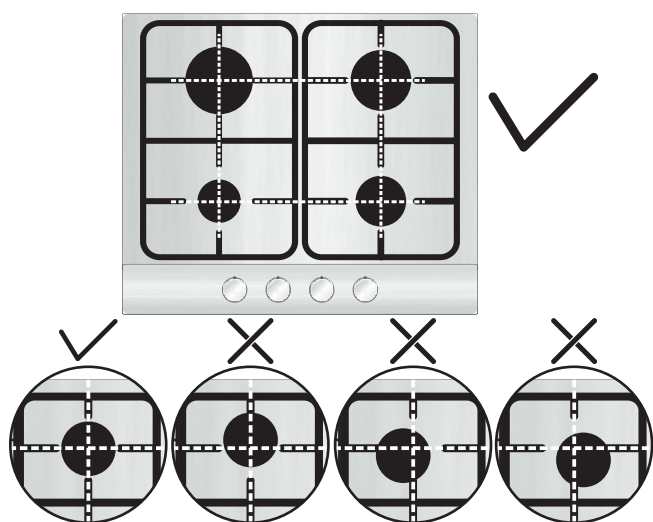
Lorsque vous avez effectué la régulation du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

## 3. UTILISATION DE LA TABLE

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

Avant d'utiliser le brûleur, assurez-vous que les périmètres de la grille centrent le brûleur tel qu'illustré à la figure ci-dessous.

Si vous utilisez des grilles en fonte; sous la grille, leur position est indiquée. Assurez-vous que la grille adéquate est utilisée dans la bonne position.



## 3.1. UTILISATION DU BRÛLEUR À GAZ

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-feu, allumette, briquet etc...) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

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

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

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

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

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

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

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

**ATTENTION :** Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

**Avvertenza:** se non c'è elettricità sull'apparecchio, per accendere il bruciatore dovrebbe essere usato un accendino;

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo di accensione,

- Premendo il pulsante, accendere il bruciatore usando un accendino e tenere premuto il pulsante entro 5 secondi dopo l'accensione.

### CONSEIL

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

Type de brûleurs	Ø casserole (cm)	Puissance totale (kW)	G20/20 mbar (Gaz de nature: Méthane)	G30/28-30 mbar (Butane/Propane)
AUX Brûleur auxiliaire	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Brûleur semi-rapide	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Brûleur rapide	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h

Table A

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

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

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

**Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.**

## 4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que cet appareil est refroidi. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation d'électricité.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée. Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

**Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.**

### Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à foncer à l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable, mais elle ne compromet pas la fonctionnalité de la table de cuisson.

Si besoin, des pièces de rechange sont disponibles dans notre centre de service après-vente.

## 5. ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Si la panne ne peut être identifiée :

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

## 6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques,

en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

*Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.*

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

Table 1

Plaque de brûleur	4 Gas
Brûleur	Aux/2SR/R
Type	UH60ML
FFD	OUI
Aux 1kW	1
Sr 1,75 kW	2
R 2,7 kW	1
Entrée de chaleur nominale	7,2 kW
G20/20 mbar	686 l/h
G30/28-30 mbar	524 g/h
Classe d'installation	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V/ 50/60 Hz
Puissance électrique	1
Allumage électronique intégré	OUI
Dimensions appareil (LxP) mm	595x510

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

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендуем Вам сохранить это руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости в будущем. Перед тем, как приступить к установке варочной панели, запишите ее серийный номер в случае, если Вам придется обратиться в центр послепродажного обслуживания.

**ВНИМАНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный контроль со стороны взрослых.

**ВНИМАНИЕ:** допускается использование только тех защитных устройств, которые были разработаны с этой целью Производителем кухонного прибора, или тех, которые были указаны Производителем кухонного прибора в инструкции в качестве допустимых, а также защитных устройств, входящих в комплект варочной панели. Использование неподходящих защитных устройств может стать причиной несчастного случая.

**ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с использованием жиров или масла всегда следите за процессом приготовления пищи, так как жиры или масло могут внезапно загореться. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. Выключите прибор, после чего накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

**ВНИМАНИЕ:** угроза пожара: не складировать вещи на варочной поверхности.

**ВНИМАНИЕ:** в случае образования трещин на поверхности, запрещается дотрагиваться до стеклянных поверхностей. Выключите прибор из сети, чтобы предупредить возможность поражения электрическим током.

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили надлежащий инструктаж по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с ним риски. Необходимо обеспечить наблюдение за детьми с тем, чтобы убедиться, что они не играют с прибором. Детям без надлежащего присмотра запрещается выполнять операции по очистке и обслуживанию изделия.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** процесс приготовления пищи не должен протекать без контроля. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.

Настоятельно рекомендуется не допускать детей к работающим или выключенным зонам нагрева до тех пор, пока включен индикатор остаточного тепла, во избежание риска получения серьезных ожогов.

В изделие не было предусмотрено управление посредством внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

В случае его наличия, не рекомендуется смотреть на галогенные элементы.

Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдержать напряжение, ток и нагрузку, указанные на табличке данных, и имеющему проводник заземления. Розетка должна быть подходящей для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник

заземления является желто-зеленым. Данную операцию должен проводить специалист, имеющий соответствующую квалификацию. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа.

Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки автоматического выключателя между прибором и источником питания, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства.

Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.

Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам устройства электроустановок.

В случае повреждения шнура электропитания, последний должен быть заменен Производителем, его сервисным агентом или лицом, выступающим в схожем качестве, во избежание рисков. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен быть длиннее на 10 мм со стороны клеммной колодки. Внутреннее сечение проводников должно соответствовать мощности, потребляемой варочной панелью (указана на табличке данных). Шнур питания должен быть типа H05V2V2-F.

Запрещается помещать на варочную панель металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки или крышки, поскольку они могут нагреваться.

Не кладите на зоны нагрева алюминиевую фольгу и не ставьте на них пластмассовую посуду.

После каждого использования необходимо проводить очистку варочной панели с тем, чтобы на ней не оставались грязь и жир. В противном случае при следующем включении варочной панели могут выделяться дым и неприятный запах. Кроме того, это может привести к пожару.

Запрещается использовать пар или струи под высоким давлением для очистки изделия.

Запрещается прикасаться к зонам нагрева во время работы и некоторое время после завершения работы.

Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной панели.

Всегда используйте для этого подходящую посуду.

Всегда помещайте посуду по центру нагревательного элемента, на котором Вы готовите пищу. Не помещайте на панель управления какие-либо предметы.

Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.

Не используйте поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.

Не храните над варочной панелью тяжелые предметы. В случае падения они могут повредить варочную панель.

Не используйте варочную панель в качестве места складирования предметов.

Не двигайте посуду по варочной панели.

Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки

## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

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

### 1.1. ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

Если варочная панель устанавливается рядом со шкафом – с любой стороны, расстояние между варочной панелью и шкафом должно составлять не менее 15 см, в то время как расстояние между вырезом в столешнице и задней стенкой должно составлять не менее 7 см.

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

**Металлические предметы в ящике могут достигать высоких температур из-за рециркуляции воздуха. Рекомендуется использовать промежуточную деревянную панель.**

**Важная информация** На рис. 1 показано, как наносится герметик. Варочная поверхность крепится с помощью фиксирующих зажимов, которые вставляются в отверстия, расположенные на основании варочной поверхности.

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

Площадь этих отверстий должна быть не меньше 300 см<sup>2</sup> и эти отверстия должны располагаться так, как показано на рис. 5.

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

### 1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

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

### 2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ)

**Внимание** данный электроприбор должен быть заземлен

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

Данный электроприбор должен подключаться к ответвлению электросети с достаточной нагрузочной способностью. 3-штырьковая вилка/розетка на 13 А не подходит для данного подключения. В линии электропитания должен быть установлен двухполюсный выключатель, и цепь должна быть защищена с помощью плавкого предохранителя соответствующего номинала. Более подробная информация относительно требований, предъявляемых к электропитанию для конкретного изделия, представлена в инструкции по эксплуатации и в паспортной табличке, закрепленной на изделии. Если длина кабеля питания, поставляемого в комплекте с варочной поверхностью, является

недостаточной, то следует использовать более длинный теплостойкий кабель питания с достаточной нагрузочной способностью. Подключение к электросети должно быть выполнено следующим образом:

**ПОДСОЕДИНИТЕ К КЛЕММЕ ОТВОДА ЭЛЕКТРОСЕТИ**

Зелено-желтый провод	Земля
Синий провод	Нейтраль
Коричневый провод	Фаза

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

### 2.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте систему заземления.

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

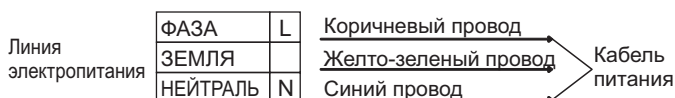
Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель.

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

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

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

Проверьте значение мощности, потребляемой электроприбором, указанное в паспортной табличке, а также проверьте, что используется кабель питания типа 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 V2V2-F.



I класс защиты от поражения током.

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

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

### 2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Данные инструкции предназначены для специалистов, имеющих достаточную квалификацию для выполнения установки оборудования в соответствии с требованиями национальных правил и норм.

**Только для Великобритании. Согласно закону, установка/ввод в эксплуатацию должны выполняться только сотрудником службы "Gas Safe".**



Все работы должны выполняться с отсоединенным электропитанием.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 1) Подсоедините детали, как показано на рисунке:

- А) Переходник с наружной цилиндрической резьбой 1/2 дюйма
- В) Прокладка 1/2 дюйма
- С) Газовый переходник с внутренней резьбой 1/2 дюйма, коническая цилиндрическая, или цилиндрическая цилиндрическая.

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

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

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

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

### 2.3. АДАПТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

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

- снимите решетки и конфорки
- вставьте шестигранный ключ (7 мм) в основание конфорки (рис. 7)
- выверните форсунку и замените ее форсункой, соответствующей тому типу газа, который будет использоваться (см. таблицу типов газа).

### 2.4. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

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

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

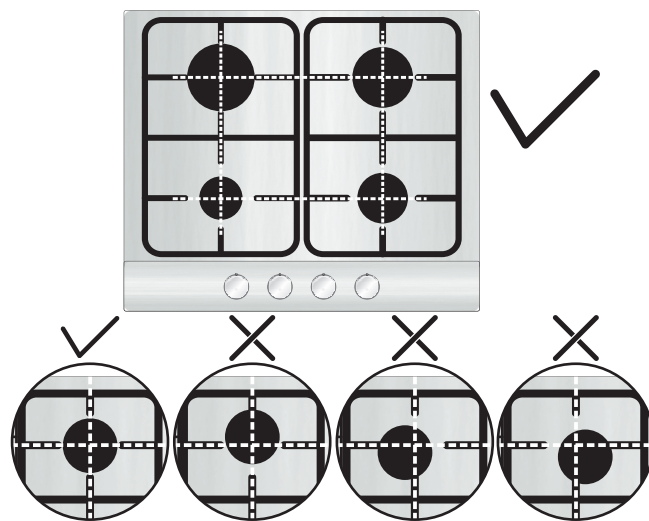
Если используется сжиженный нефтяной газ (СНГ), поверните винт до упора по часовой стрелке.

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

## 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

Перед использованием конфорки убедитесь, что внешние границы решетки расположены по центру относительно конфорки, как показано на рисунке ниже. Если вы используете чуждые решетки; под решеткой указано ее положение. Убедитесь, что соответствующая решетка используется в правильном положении.



### 3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

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

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

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

- нажмите на ручку регулировки высоты пламени и поверните ее против часовой стрелки в положение, обозначенное поджигом.
- зажгите конфорку с помощью нажатия кнопки электроподжига.

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

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

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

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

Если на устройстве нет напряжения, следует использовать зажигалку, чтобы зажечь горелку;  
 - Нажмите ручку и поверните ее против часовой стрелки до символа зажигания;  
 - Удерживая кнопку нажатой, зажигайте горелку с помощью зажигалки и удерживайте кнопку нажатой в течении 5 секунд после зажигания.

#### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Мощность (кВт)	G20/20 мбар (метан)	G30/28-30 мбар (СНГ)
<b>AUX</b> Маленькая конфорка	10 - 18	1,00	95 л/час	73 л/час
<b>SR</b> Полубыстрая конфорка	12 - 22	1,75	167 л/час	127 л/час
<b>R</b> Быстрая конфорка	16 - 26	2,70	257 л/час	196 л/час

Таблица А

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

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

Если через несколько лет работы варочной поверхности газовые краны будут туго поворачиваться, то их необходимо смазать. Эта работа должна выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

#### 4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых. Запрещается использовать абразивные и корродирующие чистящие средства, отбеливающие вещества, или кислоты. Не пользуйтесь для чистки эмалированных и лакированных деталей, а также деталей из нержавеющей стали кислотами и щелочами (лимонный сок, уксус и т. п.)

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

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

**Проследите за тем, чтобы конфорки были собраны правильно.**

##### Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки со временем темнеют. Это нормальное и неизбежное явление, которое не оказывает негативного влияния на работу варочной поверхности. Вы можете приобрести запасные части в отделе послепродажного обслуживания нашей компании.

#### 5. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

Если вы не можете самостоятельно определить причину

неисправности:

Выключите варочную поверхность и обратитесь в центр послепродажного обслуживания. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО. Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

#### 6. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного

оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

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

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

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

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

Сертификат соответствия

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:  
 - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»  
 - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»  
 Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [candymow@candy.ru](mailto:candymow@candy.ru)

Пластина горелки	4 Gas
горелка	Aux/2SR/R
Тип	UH60ML
FFD	ДА
Aux 1kW	1
Sr 1,75 kW	2
R 2,7 kW	1
Номинальный вход тепла	7,2 kW
G20/20 mbar	686 l/h
G30/28-30 mbar	524 g/h
Класс установки	3
Напряжение/Частота В/Гц	220-240 V/ 50/60 Hz
Входная электрическая мощность	1
Электроподжиг	ДА
Размеры варочной поверхности	595x510

*Данное изделие предназначено только для бытовых применений.*

Ми рекомендуємо вам зберегти інструкції зі встановлення та експлуатації для подальшого використання, а також перед встановленням варильної поверхні, записати її серійний номер на випадок, якщо вам знадобиться допомога у вигляді післяпродажного обслуговування. **УВАГА:** прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Слід бути обережним, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.

**УВАГА:** використовуйте лише решітки для варильних поверхонь від виробника або ж ті, які рекомендовані виробником в інструкції, а також решітки, що входять до комплекту постачання приладу. Використання невідповідних решіток може призвести до нещасних випадків.

**УВАГА:** готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до виникнення пожежі. **НИКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, просто вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою чи протипожежною ковдрою.

**УВАГА:** небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на варильній поверхні.

**УВАГА:** якщо поверхня тріснула, не торкайтеся скла та вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Даний пристрій може використовуватися дітьми віком від

8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без необхідного досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміють можливу небезпеку. Не залишайте дітей без нагляду, а також переконайтеся, що вони не граються з приладом. Дітям забороняється виконувати очищення та обслуговування пристрою без нагляду дорослих.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** не залишайте процес приготування без нагляду. Короткотривалий процес приготування повинен проходити під постійним наглядом.

Настійно рекомендується тримати дітей осторонь від варильних поверхонь, під час їх експлуатації або коли вони вимкнені, до тих пір поки індикатор залишкового тепла включений, щоб уникнути ризику серйозних опіків.

Цей пристрій не призначений для використання із зовнішнім таймером чи з віддільною системою дистанційного керування.

Уникайте прямого погляду на галогенні лампи варильної поверхні.

Підключіть вилку до заземленого кабелю живлення, який витримує напругу, струм та навантаження, вказані на ярлику. Розетка повинна бути належно заземленою, а також придатною для навантаження, зазначеного на ярлику. Провід заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна проводитися відповідним кваліфікованим

працівником. У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження і який відповідає чинному законодавству.

Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.

Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.

З метою уникнення небезпеки, заміна пошкодженого шнура живлення повинна здійснюватися виробником, фахівцем сервісного центру або іншою кваліфікованою особою. Довжина проводу заземлення (жовто-зеленого) має перевищувати 10 мм зі сторони клемної колодки. Переріз внутрішніх провідників повинен відповідати напрузі, що поглинається поверхнею (вказано на ярлику). Тип кабелю живлення повинен бути HO5V2V2-F.

Не кладіть металеві предмети на варильну поверхню, наприклад, ножі, виделки, ложки або кришки. Вони можуть нагріватися.

Не слід розігрівати на варильній поверхні їжу в алюмінієвій фользі чи в пластикових контейнерах.

Щоб запобігти накопиченню бруду і жиру, після кожного використання варильної поверхні її слід очищувати. Якщо цього не робити, то, під час повторного використання варильної поверхні, усі залишки нагріватимуться та виділятимуть дим і неприємні запахи, не кажучи вже про ризик виникнення пожежі.

Ніколи не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення приладу.

Не торкайтеся зон нагрівання під час роботи варильної поверхні та деякий час після її використання.

Ніколи не готуйте безпосередньо на варильній поверхні зі склокераміки.

Завжди використовуйте відповідний посуд. Завжди ставте каструлю по центрі конфорки, на якій ви готуєте.

У жодному разі не кладіть нічого на панель керування. Не використовуйте варильну поверхню в якості робочої зони. Не використовуйте поверхню як дошку для нарізання.

Не зберігайте важких предметів над варильною поверхнею. При падінні на варильну поверхню, вони можуть призвести до пошкодження.

Не використовуйте варильну поверхню для зберігання будь-яких предметів. Уникайте ковзання посуду по варильній поверхні.

# 1. ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

ВСТАНОВЛЕННЯ ПОБУТОВОГО ПРИЛАДУ МОЖЕ БУТИ СКЛАДНОЮ ПРОЦЕДУРОЮ І, ПРИ НЕПРАВИЛЬНОМУ ВИКОНАННІ, МОЖЕ СУТТЄВО ВПЛИНУТИ НА БЕЗПЕКУ СПОЖИВАЧА. САМЕ З ЦЬОЇ ПРИЧИНИ, ДАНА РОБОТА МАЄ ПРОВODИТИСЯ КВАЛІФІКОВАНИМ ФАХІВЦЕМ, ЯКИЙ ЗДІЙСНОВАТИМЕ ЇЇ ВІДПОВІДНО ДО ВСІХ ТЕХНІЧНИХ НОРМ. У РАЗІ НЕДОТРИМАННЯ РЕКОМЕНДАЦІЙ І ЗДІЙСНЕННЯ ВСТАНОВЛЕННЯ НЕКВАЛІФІКОВАНОЮ ОСОБОЮ ВИРОБНИК ЗНИМАЄ ІЗ СЕБЕ БУДЬ-ЯКУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ТЕХНІЧНУ НЕСПРАВНІСТЬ ПРИЛАДУ АБО ПОШКОДЖЕННЯ ТОВАРІВ ЧИ ТРАВМИ ОСІБ.

## 1.1 МОНТАЖ

Варильна поверхня може бути встановлена на будь-якій термостійкій робочій поверхні, яка витримує температуру 100°C, і має товщину 25-45 мм. Розміри отвору, який необхідно вирізати, показані на Рис. 2. Якщо між вбудованою варильною поверхнею та порожниною внизу є доступний простір, між ними необхідно вставити роздільну стінку, виготовлену з ізоляційного матеріалу (деревини або аналогічного матеріалу) (Рис. 3). Якщо варильна панель встановлюється поряд із шафою – з будь-якого боку, то відстань між панеллю та шафою має становити щонайменше 15 см, тоді як відстань між вирізом у стільниці та задньою стінкою має становити щонайменше 7 см. Відстань між варильною поверхнею та будь-яким іншим приладом або пристроєм над нею (наприклад, витяжкою) повинна бути не менше 70 см (Рис. 4). **Металеві предмети в ящику можуть досягати високих температур через рециркуляцію повітря. Тому рекомендується викори- стовувати проміжну панель з деревини.** Важливо – Схема на Рис. 1 зображає спосіб застосування герметика. Варильна поверхня встановлюється шляхом приєднання кріпильних затискачів, які входять до комплекту, використовуючи отвори в основі пристрою. Якщо варильна поверхня розміром 60 см встановлена над духовкою, яка не оснащена системою охолодження, то рекомендується просвердлити отвори в меблях для забезпечення правильної циркуляції повітря. Розмір цих отворів повинен становити не менше 300 см<sup>2</sup> і вони повинні бути розміщені так, як показано на Рис. 5. Якщо над вбудованою духовкою встановлена варильна поверхня розміром 75 см, тоді духовка повинна мати систему охолодження.

## 1.2. НАЙКРАЩЕ МІСЦЕ РОЗТАШУВАННЯ

Цей прилад повинен встановлюватися відповідно до чинних норм та використовуватися лише в добре провітрюваному приміщенні. Перед встановленням або використанням даного приладу уважно прочитайте інструкцію. Газовий кухонний прилад виділяє тепло та вологу в зоні, де він встановлений. З цієї причини ви повинні забезпечити хорошу вентиляцію, передбачивши вентиляційні отвори або встановивши витяжку з димоходом. Інтенсивне і тривале використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад, відчинення вікна або збільшення швидкості електричного вентилятора, у разі його наявності. Якщо встановлення витяжки являється неможливим, тоді потрібно встановити електричний вентилятор у зовнішню стіну або вікно, щоб забезпечити достатню вентиляцію. Електричний вентилятор повинен мати достатню потужність, щоб здійснити повну заміну повітря в кухні 3–5 разів на годину. Фахівець зі встановлення повинен дотримуватися усіх відповідних національних стандартів.

## 2. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНІЇ)

**Увага! Прилад потребує заземлення.** Даний прилад призначений тільки для домашнього використання. Підключення до електромережі повинно здійснюватися кваліфікованим електриком, з дотриманням усіх діючих правил щодо таких установок. Прилад повинен підключатися тільки до відповідної номінальної точки розгалуження, трьохконтактна вилка/розетка на 13 ампер не підходить. Повинен бути передбачений біполярний вимикач, а схема повинна мати відповідний захист запобіжником. Докладнішу інформацію щодо споживаної потужності даної продукції можна знайти в інструкції з експлуатації та на таблиці приладу. У разі необхідності використання іншого, довшого кабелю для вбудованого приладу, рекомендується обирати відповідний аналог, стійкий до нагрівання.

Проводи повинні підключатися до джерела живлення наступним чином:

<b>ПІДКЛЮЧЕННЯ</b>	<b>ДО БЛОКУ РОЗГАЛУЖЕННЯ</b>
Зелений/Жовтий провід	Заземлення
Синій провід	Нуль
Коричневий провід	Фаза

**Примітка:** Ми не рекомендуємо використання пристроїв захисту від витоку струму на землю разом з електричними кухонними приладами, підключеними до точок розгалуження через можливе "хибне спрацьовування". Ще раз нагадуємо, що прилад повинен бути правильно заземлений, виробник не несе жодної відповідальності за будь-які інциденти, що відбулися в результаті неправильного електричного монтажу.

## 2.1. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Перевірте інформацію на таблиці з технічними даними, розташованій на зовнішній стороні приладу, переконавшись, що живлення та вхідна напруга підходять. Перед підключенням, перевірте систему заземлення. Згідно із законом, цей прилад повинен бути заземлений. У разі недотримання вимог, виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, завдані людям чи майну. Якщо вилка ще не приєднана, встановіть таку, щоб відповідала навантаженню, зазначеному на таблиці з технічними даними. Провід заземлення позначений жовтим/зеленим. Вилка завжди повинна знаходитися в доступному місці. Якщо варильна поверхня підключається безпосередньо до мережі електроживлення, тоді повинен бути встановлений автоматичний вимикач. Якщо кабель живлення пошкоджено, його повинен замінити кваліфікований фахівець, щоб уникнути будь-якого можливого ризику. Провід заземлення (зеленого і жовтого кольору) повинен бути щонайменше на 10 мм довший, ніж проводи фази та нуля. Переріз кабелю повинен бути правильного розміру по відношенню до потужності, яку споживає варильна поверхня. Перевірте таблицю з технічними даними, щоб дізнатися деталі щодо потужності та переконайтеся, що кабель живлення відповідає типу 3x0,75 мм<sup>2</sup> H05 V2V2-F.



Якщо прилад не обладнано кабелем живлення і вилкою, або іншими засобами для відключення від мережі живлення, що мають розмикання контактів у всіх полюсах, які забезпечують повне відключення при категорії перенапруги III, в інструкції вказано, що в стаціонарну електропроводку повинен бути включений засіб для відключення, відповідно до правил монтажу електроустановок.

## 2.2. ГАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Ці інструкції призначені для кваліфікованого персоналу, монтаж устаткування повинен здійснюватися відповідно до національних стандартів. (Тільки для **Великобританії**: згідно із законом встановлення та введення в експлуатацію газових приладів повинно виконуватися лише кваліфікованим фахівцем). Усі види робіт повинні виконуватися при відключеному живленні. На таблиці з технічними даними на приладі вказаний тип газу, передбачений для використання. Підключення до газової мережі чи газового балона слід проводити після перевірки типу газу, що постачатиметься. Якщо тип газу є невідповідним, див. подальші інструкції, щоб змінити регулювання газу. Для рідкого газу (газовий балон) використовуйте регулятори тиску, які відповідають національним стандартам. Використовуйте тільки труби, шайби та ущільнювальні шайби, які відповідають національним стандартам. Для деяких моделей передбачений конічний тип з'єднання для встановлення в тих країнах, де цей тип з'єднання є обов'язковим; на Рис. 8 вказано, як розпізнавати різні типи з'єднань (CY = циліндричне, CO = конічне). У будь-якому разі циліндрична частина з'єднання повинна кріпитися до варильної поверхні. При підключенні варильної поверхні до газопостачання за допомогою гнучких шлангів переконайтеся, що максимальна відстань, на яку протягнутий шланг, не перевищує двох метрів. Гнучка труба повинна бути встановлена таким чином, щоб вона не контактувала з рухомою частиною корпусу (наприклад, шухлядою) і не проходила через будь-який простір, де вона може бути роздавлена/перекручена або будь-яким чином пошкоджена. Щоб уникнути будь-якого можливого пошкодження варильної поверхні, при встановленні дотримуйтеся цієї послідовності (Рис. 6):

- 1) Як показано на рисунку, зберіть частини в наступній послідовності:  
А: 1/2 Циліндричний перехідник із зовнішнім різьбленням  
Б: 1/2 Прокладка  
В: 1/2 Газовий перехідник із внутрішнім різьбленням, конічно-циліндричний або циліндрично-циліндричний

2) Затягніть з'єднання за допомогою гайкового ключа та не забудьте повернути труби в потрібне положення.

3) Прикріпіть вузол В до газової системи, використовуючи жорстку мідну або гнучку сталеву трубу.

**ВАЖЛИВО:** виконайте кінцеву перевірку на наявність витоків на трубних з'єднаннях за допомогою мильного розчину. **НИКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОЛУМ'Я.** Крім цього, переконайтеся, що гнучка труба не контактує з рухомою частиною корпусу (наприклад, шухлядою) і не знаходиться там, де вона може бути пошкоджена.

**Увага:** Якщо, в безпосередній близькості від даного приладу, ви відчуваєте запах газу, тоді припиніть подачу газу до приладу та викличте техніка. Не шукайте витоку за допомогою відкритого полум'я.

### 2.3. ПРИСТОСУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО РІЗНИХ ТИПІВ ГАЗУ

Для пристосування варильної поверхні до використання з різними типами газу, дотримуйтеся наступних інструкцій:

- зніміть решітки та пальники,
- вставте шестигранний ключ (7 мм) в підставку пальника (Рис. 7),

відкрутіть інжектор та замініть його відповідним для того типу газу, що використовуватиметься (див. таблицю типів газу).

### 2.4. РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО ПОЛУМ'Я

Запаливши пальник, поверніть ручку управління до мінімальної позначки та зніміть її (це можна легко зробити простим натисанням). Використовуючи невелику викрутку, ви можете налаштувати регульовальний гвинт так, як показано на Рис. 9. Поворот гвинта за годинниковою стрілкою зменшує потік газу, в той час, як поворот проти годинникової стрілки збільшує потік. Використовуйте це налаштування, щоб отримати полум'я приблизно від 3 до 4 мм у висоту, а потім помістіть ручку управління назад.

При використанні зрідженого нафтового газу – гвинт для налаштування полум'я слід повернути (за годинниковою стрілкою) до кінця.

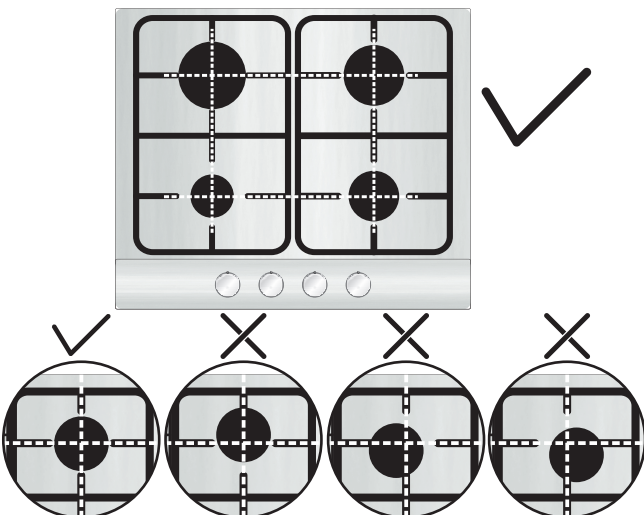
Після здійснення нового регулювання газу, замініть стару газову таблицю з технічними даними на вашому приладі тією (постачається в комплекті з плитою), яка відповідає використовуваному типу газу.

## 3. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ – ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Цей прилад повинен використовуватися лише для домашнього приготування їжі, будь-яке інше використання буде вважатися неправильним і, отже, може бути небезпечним. Виробник не несе відповідальність за будь-яку шкоду чи втрату внаслідок неправильного використання.

Перед використанням пальника обов'язково відцентруйте пальник по периметру решітки, як показано на малюнку.

При використанні чавунних решіток; під решіткою зазначено її положення. Переконайтеся, що відповідна решітка встановлена в правильному порядку.



## 3.1. ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОГО ПАЛЬНИКА

Для того, щоб запалити пальники, помістіть запалений сірник поблизу пальника, натисніть та поверніть ручку управління проти годинникової стрілки.

Якщо прилад не використовувався кілька днів, зачекайте декілька секунд, перш ніж запалити пальник, це дозволить вийти повітрю, яке накопичилося в трубах.

Для приладів, оснащених електронним запалюванням, виконайте наступне:

- Натисніть і поверніть ручку проти годинникової стрілки на позначку запалювання.
- Запаліть пальник, натиснувши кнопку запалювання.

Для варильних поверхонь, оснащених автоматичним запалюванням, просто натисніть та поверніть ручку на позначку запалювання.

Система запалювання виділятиме іскри до тих пір, поки ручка управління натиснута.

Якщо пальник не запалюється протягом 5 секунд, поверніть ручку в положення 0 та повторіть процедуру.

Для моделей, оснащених краном безпеки (який припиняє подачу газу, якщо полум'я випадково гасне), пальники запалюються так, як зазначено вище, але все ж слід бути обережним.

Перед увімкненням газової варильної поверхні, переконайтеся в правильному розміщенні пальників та їх ковпаків.

**Увага:** Якщо в приладі немає електрики, для запалення пальника слід використовувати запальничку;

- Натисніть і поверніть ручку проти годинникової стрілки на позначку запалювання.

- При натисканні кнопки запаліть пальник, використовуючи запальничку, та утримуйте кнопку протягом 5 секунд після запалення.

### ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для оптимального результату під час приготування їжі, використовуйте посуд з плоским дном. Розмір дна повинен відповідати розміру пальника. Таблиця А.

Тип пальника	Ø скворідк и/каструлі (см)	Power (kW)	G20/20 мбар (метан)	G30/28–30 мбар (зріджений нафтовий газ)
ДОД Додатковий	10 - 18	1,00	95 л/год	73 г/год
НШ Напівшвидкий	12 - 22	1,75	167 л/год	127 г/год
Ш Швидкий	16 - 26	2,70	257 л/год	196 г/год

Таблиця А

Для невеликих контейнерів газовий пальник потрібно відрегулювати таким чином, щоб полум'я не перекривало дно каstrулі. Не використовуйте посуд з увігнутим або опуклим дном.

**УВАГА:** Якщо полум'я випадково згасло, поверніть ручку в положення вимкнення та не намагайтеся повторно запалити конфорку принаймні протягом однієї хвилини.

Якщо з часом газові ручки туго повертаються, тоді їх необхідно змастити.

**Така процедура повинна виконуватися тільки кваліфікованим фахівцем.**

## 4. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед очищенням варильної поверхні, переконайтеся, що прилад охолонув. Вийміть вилку з розетки або (якщо прилад підключений безпосередньо) відключіть подачу живлення.

Дітям забороняється виконувати очищення та обслуговування пристрою без нагляду дорослих.

Ніколи не використовуйте абразивні матеріали, їдкі миючі засоби, відбілювачі або кислоти. Уникайте будь-яких кислотних або лужних речовин (лимон, сік, оцет тощо) на емальованих, лакованих або нержавіючих сталевих елементах.

При очищенні емальованих, лакованих або хромованих елементів, використовуйте теплу мильну воду або некаустичний миючий засіб. Для нержавіючої сталі використовуйте відповідний миючий розчин.

Пальники можна очищувати мильною водою. Щоб відновити первинний блиск, використовуйте побутовий миючий засіб для нержавіючої сталі. Після очищення, протріть пальники та помістіть їх назад.

**Важливо правильно встановити пальники.**

### Хромовані решітки та пальники

Хромовані решітки та пальники з часом можуть знебарвлюватися. Це не ставить під загрозу функціональність варильної поверхні.

Наш центр з післяпродажного обслуговування при необхідності може надати вам запасні частини.

## 5. ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж викликати фахівця із сервісного обслуговування, перевірте наступне:

- що вилка правильно вставлена, а також наявність запобіжника;
- безперебійність постачання газу.

Якщо несправність не можливо виявити:

вимкніть прилад та зверніться до центру з післяпродажного обслуговування. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ САМОСТІЙНО ПОЛАГОДИТИ ПРИЛАД.

про газові прилади 2016/426 (GAR).

Розміщуючи позначку **CE** на цьому приладі, ми підтверджуємо відповідність усім європейським нормам безпеки, охорони здоров'я та екологічним вимогам, які передбачені законодавством для цього продукту.

Виробник не несе відповідальності за будь-які друкарські помилки та неточності, що містяться в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити зміни в конструкцію виготовлених нами приладів відповідно до вимог та інтересів споживачів, без шкоди для характеристик, які стосуються безпеки чи функціонування.

## 6. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть викликати негативні наслідки для навколишнього середовища), так і основні компоненти (які можуть бути повторно використані). Важливо піддати ВЕЕО певним

процедурам, щоб усунути та утилізувати належним чином усі забруднюючі речовини, а також дістати та переробити всі матеріали.

Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами.
- ВЕЕО повинні бути передані у відповідні пункти збору під управлінням міської влади або зареєстрованих компаній. У багатьох країнах, для великих ВЕЕО, можливий збір вдома.
- Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути повернений у точку роздрібною торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад. Декларація відповідності: Це обладнання, призначене для контакту з харчовими продуктами і відповідає вимогам, викладеним в Директивах ЄС 89/109.

Даний прилад відповідає Директиві ЄС 2009/142/ЄС (GAD) та наступним поправкам і, починаючи з 21.04.2018 р., Положенню

Таблиця 1

Конфорка	4 газові
Пальник	Дод/2НШ/Ш
Тип	УН60ML
Запобіжний пристрій для гасіння полум'я (FFD)	ТАК
Дод 1 кВт	1
НШ 1,75 кВт	2
Ш 2,7 кВт	1
Номінальна кількість споживаного тепла	7,2 кВт
G20/20 мбар	686 л/год
G30/28–30 мбар	524 г/год
Клас встановлення	3
Напруга В / Частота Гц	220-240 В/ 50/60 Гц
Електрична потужність на вході	1
Електричне запалювання	ТАК
Розмір приладу	595x510

Цей прилад розроблений для непрофесійного, тобто побутового використання.

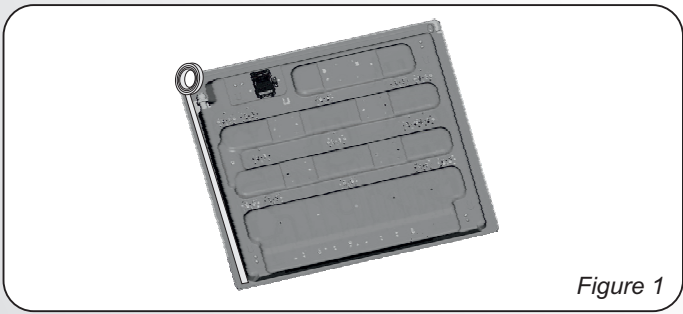


Figure 1

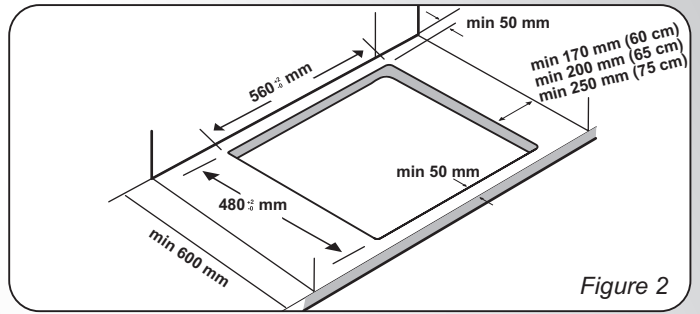


Figure 2

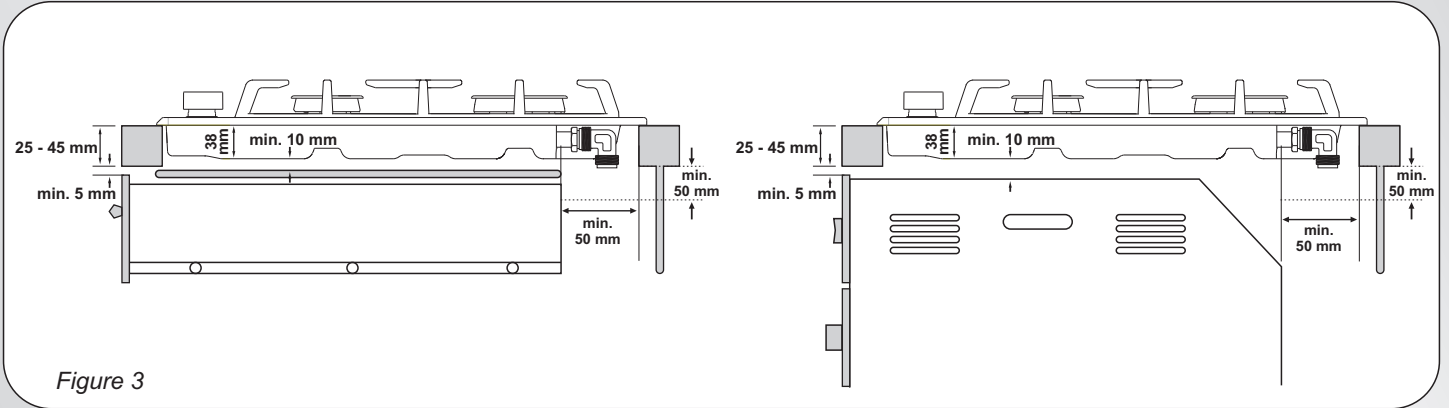


Figure 3

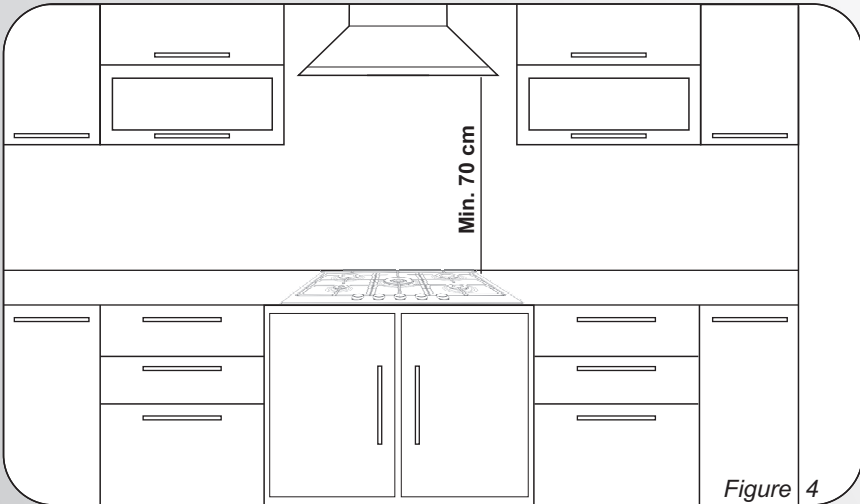


Figure 4

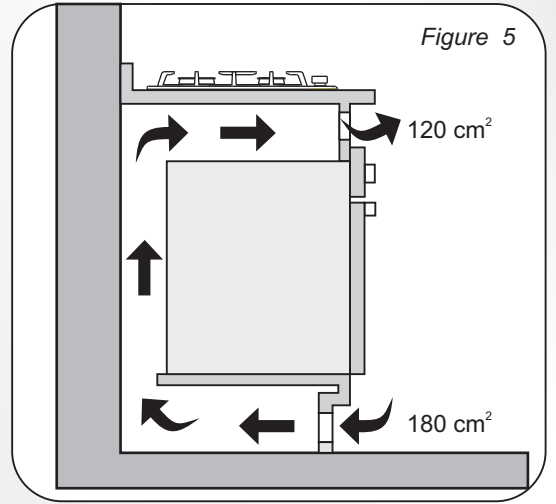


Figure 5

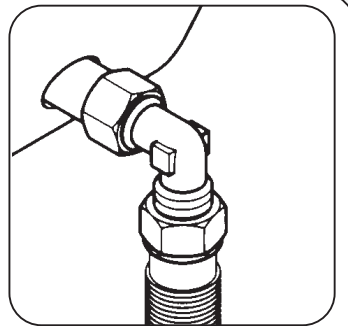
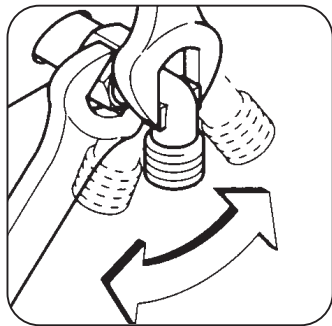
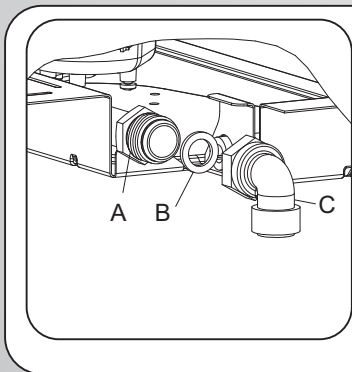


Figure 6

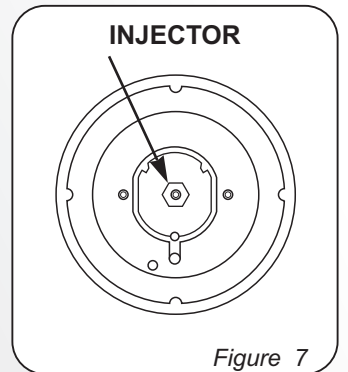


Figure 7

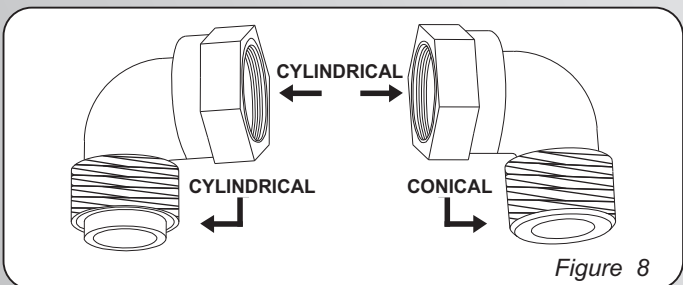


Figure 8

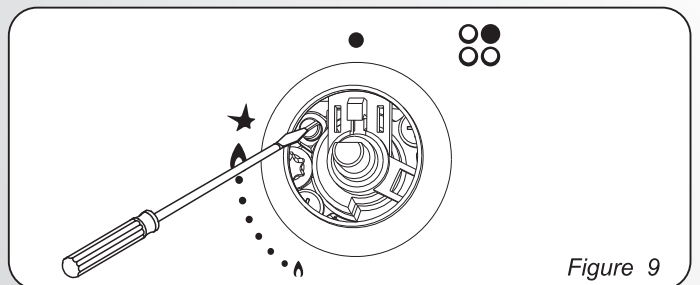
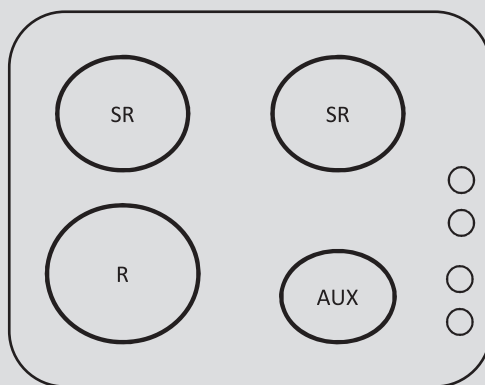



Figure 9





## HOBS GAS TYPE

	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30	G30	G30
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Burners	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 (1Kw-0,3Kw)	46 (1Kw-0,34Kw)	43H2 (1Kw-0,39Kw)
Sr	1,75	0,44	97Z (1.75Kw-0.44Kw)	91Z (1.75Kw-0.44Kw)	98Y (1.75Kw-0.44Kw)	102F3 (1.75Kw-0.44Kw)	65 (1.75Kw-0.44Kw)	61 (1.75Kw-0.51Kw)	58M (1.75Kw-0.58Kw)
R	2,7	0,75	109Y (2.7Kw-0.75Kw)	110F3 (2.7Kw-0.75Kw)	125F3 (2.7Kw-0.75Kw)	120F3 (2.7Kw-0.75Kw)	80 (2.7Kw-0.75Kw)	78 (2.7Kw-0.83Kw)	73S (2.7Kw-0.96Kw)

Gas Categories	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P
	G20/G25-20/25 mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 28-30/37 mbar	G30 28-30mbar	G30/31 30/30 mbar
		G31 37 mbar	
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

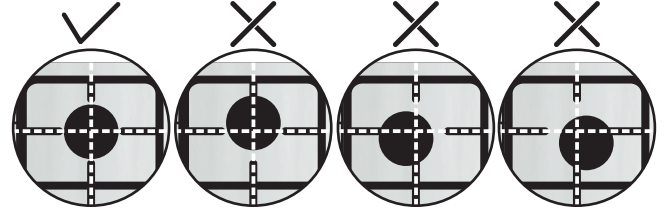
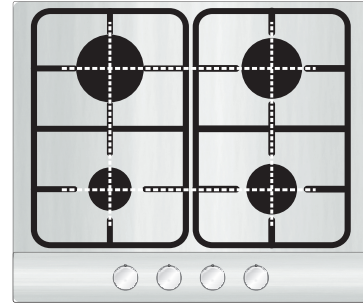
Gas Categories	II2H3B/P	II2EK3B/P	II2HS3B/P	II2E3B/P	II2E3B/P
	G20 20 mbar	G20 20 mbar	G20 25mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 50/50 mbar	G25.3 25 mbar	G25.1 25 mbar	G30/31 37/37 mbar	G30/31 50 mbar
		G30/31 30/30 mbar	G30/31 30/30 mbar		
Countries	AT,CH	NL	HU	PL	DE

4 غازات	المواقد
Aux/2SR/R	
UH60ML	نموذج
نعم	سلامة الحرارية للغاز
1	موقد مساعد Aux 1kW
2	الموقد الشبه السريع Sr 1,75 kW
1	موقد سريع R 2,7 kW
7,2 كيلو واط	القوة الكلية
686 لتر / س	الغاز الطبيعي: الميثان) G20 / 20 mbar
524 غ / ساعة	البيوتان / البروبان) G 30 / 28-30 mbar
3	فئة التركيب
هرتز 50-60 / فولت 24-220	الجهد / التردد الخامس / هرتز
1	قوة كهربائية
نعم	إشعاع الإلكتروني المتكامل
595x510	أبعاد الجهاز (WxD) مم

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام غير الاحترافي ، للاستخدام المنزلي فقط

### 3. استخدام الجدول

يجب استخدام هذا الجهاز للأغراض المخصصة له فقط: الطهي المنزلي. أي استخدام آخر سيعتبر مسيئاً وقد يكون خطراً. المصنع لا يتحمل مسؤولية عن أي ضرر أو خسارة تنشأ من سوء الاستخدام. التأكد من أن الشبكة في الوسط كما يشير المثال في الأسفل يجب



### 1.3 استخدام موقد الغاز

بالقرب من الموقد... ولاة، إشعال النار، مشعلة لإش  
اضغط على مفتاح مقبض التحكم  
إذا لم يتم استخدام الموقد لبضعة أيام، انتظر بضع ثوان قبل إشعال الموقد، مما يسمح لأي  
هوا في الأنابيب بالخروج و  
بالنسبة للأجهزة المزودة بالإشعال الإلكتروني، قم بإجراء العمليات التالية  
ادفع مفتاح التحكم وتحويله إلى رمز الإشعال  
قم بإشعال الموقد بالضغط على زر الإشعال  
بالنسبة  
ة لأجهزة الطهي المجهزة بإشعال إلكتروني متكامل، قم ببساطة بدفع  
الزر الموجود على رمز الإشعال وقم بتشغيله  
سيستمر نظام الإشعال في إنتاج الشرر طالما يتم تشغيل صمام الغاز  
إذا لم يشعل الموقد في غضون 5 ثوان، قم بإدارة المفتاح إلى الوضع 0 وكرر العملية  
بالنسبة  
ة لنماذج المجهزة بصمام الأمان الحرارية (الذي يقطع تدفق الغاز إذا تم  
ولكن يجب توخي الحذر، تشغيل بطريق الخطأ لهب إيقاف)، يشتعل الموقد الذي تم ذكره سابقاً  
للحفاظ على أسفل عصا التحكم لمدة 5 أو 6 ثواني بعد إشعال الشعلة  
تحذير: قبل إشعال جدول الغاز، تأكد من وضع الشعلات وقبعات الموقد بشكل صحيح  
نصيحة  
صول على أفضل النتائج، يجب أن يتطابق حجم القدر ذات القاع المسطح  
مع حجم الشعلات كما يلي

و الموقد	قدر صم (Ø)	الوة الكلية (kW)	الغاز الطبيعي: الميثان (G20 / 20 mbar)
AUX الموقد مساعدة	10 - 18	1,00	95 ل/س
SR الموقد شبه سريع	12 - 22	1,75	167 ل/س
R الموقد السريع	16 - 26	2,70	257 ل/س

Table A

بالنسبة  
ة للأقدار / المقالي الصغيرة، يجب ضبط موقد الغاز بحيث لا يتداخل اللهب  
مع قعر القدر. لا يجب استخدام الأوعية المقعرة أو المجوفة  
تنبه: إذا تم إطفاء الموقد عن طريق الخطأ، قم بإدارة المقبض إلى الوضع المغلق  
ولا تحاول إعادة التشغيل لمدة دقيقة على الأقل  
إذا أصبحت الصمامات الغازية مع مرور الوقت قاسية، فمن الضروري تشحيمها  
يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية فقط من قبل فني معتمد

### 4. الخدمة والصيانة

قبل تنظيف الموقد، تأكد من أن هذا الجهاز بارد. قم بإزالة القابس من المخرج أو  
(إذا كان متصلاً مباشرة)، فقم بإيقاف إمداد الطاقة  
رقابة لا ينبغي أن يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال بدون  
تخدم أبداً المنتجات الكاشطة أو المنظفات المسببة للتآكل أو المبيضات  
لا تخدم  
أو الأحماض. تجنب المواد الحمضية أو القلوية (الليمون، العصير، الخل، الخ...) على  
الغلاف أو الفولاذ  
عند تنظيف الغلاف أو الصبغ أو الأجزاء من معدن الكروم، استخدم الماء الساخن  
استخدم محلول التنظيف، والصابون أو المنظفات غير التآكل. بالنسبة للفولاذ الذي لا يصدأ  
المناسب. يمكن تنظيف الموقد بالماء والصابون. لاستعادة بريقها الأصلي، استخدم المنظف  
المنزلي للفولاذ المقاوم للصدأ. بعد التنظيف، جفف الموقد و أعدّها إلى مكانها  
من المهم أن يتم إعادة الموقد إلى مكانها بشكل صحيح  
شوابة من الكروم و موقد  
إلى التعطيم عند الاستخدام. هذه ظاهرة طبيعية ولا مفر تميز ل الشوابة من الكروم و الموقد  
منها، ولكنها لا تؤثر على وظيفة هذا الموقد  
إذا لزم الأمر، تتوفر قطع الغيار في مركز خدمات ما بعد البيع لدينا

### 5. الم اعدة الفنية

قبل الاتصال بخدمة المساعدة الفنية، تحقق مما يلي  
تم إدخال القابس بشكل صحيح؛  
إمدادات الغاز ليست معيبة. إذا تعذر تحديد الفشل: أوقف تشغيل الجهاز (لا  
تستخدمه) واتصل بخدمة المساعدة الفنية

### 6. حماية المحيط

المتعلق / EU يسد  
بالنفايات الكهربائية والإلكترونية (ن ك ا)  
يحـ توي مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية على .  
كل من المواد الملوثة (التي يمكن أن يكون لها عواقب بيئية سلبية) و  
العنصر الأساسية (قابلة لإعادة الاستخدام). من المهم أن تقدم  
(ن ك ا) لعلاجات محددة من أجل انتزاع والتخلص بشكل سليم  
من جميع الملوثات، ثم استعادة وإعادة تدوير جميع المواد  
يمكن ل لجميع لعب دور مهم في حماية البيئة ضد (ن ك  
ا). لتحقيق هذا الهدف، من الضروري اتباع بعض القواعد الأساسية  
يجب ألا يتم التعامل مع مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية كمخلفات منزلية  
يجب إعادةتها إلى نقاط التجميع المناسبة التي تدبرها البلدية أو الشركات المسجلة  
في العديد من البلدان، من الممكن جمع نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية الضخمة في  
المنزل  
عندم  
ا تشتري جهازاً جديداً، يجب عليك إعادة الجهاز القديم إلى البائع الذي يسترده  
مجانياً، على أساس كل حالة على حدة، بشرط أن يكون الجهاز من نوع مكافئ وله نفس  
تهدف إلى الاحتكاك مع الغذاء، يتوافق إء  
لأن المطابقة: هذه المعدات، في أجزاء  
يتوافق الجهاز مع التوجيهات EEC 89/109 للمعايير المنصوص عليها في توجيهات مع  
كما يتم تعديله، EC / و EC 2009/142 و EC 2004/108 / الأوروبية 2006/95  
من وقت لآخر. الشركة المصنعة لا تتحمل أي مسؤولية عن أي عدم دقة بسبب أخطاء الطباعة  
أو النسخ الواردة في هذا الدليل. تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في تعديل المنتجات إذا لزم  
الأمر، حتى في مصلحة الاستخدام، دون التسبب في أي ضرر للخصائص التشغيلية و  
الحماية لهذا الجهاز

إن تشدغيل للأجهزة المنزلية في بيئتها هي عملية حساسة، إذا لم يتم تنفيذها بشكل صحيح، يمكن أن يكون لها عواقب وخيمة على سلامة المستهلكين. في هذه الظروف، لا بد من إسناد هذه المهمة إلى محترف يقوم بتنفيذها وفقاً للمعايير الفنية المعمول بها. إذا وعلى الرغم من هذه التوصية، قام المستهلك بتنفيذ التثبيت بنفسه، فإن المصنع لا تتحمل أي مسؤولية في حالة حدوث عطل فني للجهاز ينتج عنه أو لا يلحق الضرر بالمتعلقات أو الأشخاص.

## 1.1 التثبيت في الحائط

يجب أن يكون الأثاث أو الحامل الذي ستثبت عليه أيضاً غلاف الأثاث التي يجانبها، من مادة مقاومة لدرجة الحرارة العالية (إلى الطاولة وسم. 45 و 25 درجة مئوية) ولسمك بين 100 حدود

يتم تحديد مقاييس التثبيت في الشكل ٢ إذا تم تثبيت الطاولة بسنتين فقط طعنتين أثاث مطبخ، يجب أن تكون المسافة بين الطاولة والأثاث إذا كان الموقد مثبتاً بجانب خزانة على أي من الجانبين، فيجب أن تكون المسافة بين الموقد والخزانة ١٥ سم على الأقل؛ بينما يجب أن تكون المسافة بين الفتحة والجدار الخلفي (4 الرسم) سم على الأقل. فوقها (على سبيل المثال المدخنة) على الأقل ٧ إذا كان الجزء السفلي من الصندوق، حسب تركيب الطاولة قريباً من منطقة يمكن الوصول إليها عادة أثناء التركيب و / أو، التثبيت، فضع حاجزاً خشبياً أو ما شابه) لتجنب أي مخاطر حريق أو تدهور (الشكل ٣) تشير: أثناء التركيب، يجب توخي الحذر عند المفصل المحيط بحافة الطاولة لمنع أي تسرب في أثاث التحميل (الرسم ١)

عند وضع المفصل في الجزء الخلفي، احذر من حجب الممرات الهوائية اللازمة للاحتراق تم تجهيز صندوق الطاولة تحت أماكن متاحة لاستقبال ث تكون بعة جدران التثبيت اضع مشاب. المشابك لتثبيت الطاولة على الأثاث ل مقارنة بالأثاثة بالكامطسطولة العمل إذا تم تركيب طاولة بـ عرض ٦٠ صم فوق فرن غير مجهز بتهوية عرضية، فمن المستحسن إنشاء فتحات في المطبخ لتدوير الهواء على الأقل ويتم وضعه كما هو 2 يجب أن يكون حجم هذه الفتحات ٣٠٠ صم 5. موضح في الرسم إذا تم تركيب طاولة بعرض ٧٥ صم فوق الفرن، فيجب تزويد الفرن بتهوية عرضية

## 2.1 الخصائص المطلوبة

يجب أن يتأثر بيت هذا الجهاز وفقاً للوائح المعمول بها ويجب استخدامه فقط في مساحة هذا الجهاز جيدة التهوية. اقرأ التعليمات قبل تثبيت أو استخدام قدي تتطلب الاستخدام المكثف والطول للجهاز المزيد من التهوية، مثل فتح نافذة أو إذا كانت مجهزة VMC قوة شفط أكثر قوة من على حائط في الخارج أو VMC إذا لم يكن من الممكن تركيب المدخنة، فيجب تثبيت على النافذة قادرة على إحداث تغيير كامل في هو المطبخ من 3 إلى 5 مرات VMC يجب أن تكون وفقاً للقواعد المعمول بها في بلد التثبيت VMC في الساعة. يجب أن يقوم المثبت بتثبيت

## 1.2 الربط الكهربائي

يجب أن يتوافق التثبيت الذي يستقبل الجهاز المشار إليه مع المعيار المعمول به في بلد التثبيت. المصنع لا يتحمل أي مسؤولية في حالة عدم احترام هذه التعليمات تحقق من البيانات الموجودة على لوحة التصنيف، الموجودة خارج الوحدة لضمان تناسب الطاقة والجهد

ل التوصيل، تحقق من نظام التأسيس. تنبيه: تحقق من استمرارية تركيب المسؤولية لأي حادث أو عواقبه المحتملة التي قد تنشأ الأرض قبل الاتصال. لا يمكن أن تتحمل مع استخدام جهاز غير مرتبط بالأرض، أو متصل بأرض تكون استمراريتها معيبة على للتيار من قبل، فقم بتثبيت قابس مناسب للشحن المحدد إذا لم يتم توفير قابس لوحة التصنيف

يجب أن يكون القابس متاحاً دائماً. السلك الأرضي أصفر / أخضر عندما يكون الموقد متصلاً مباشرة بمصدر الكهرباء، يجب تركيب قاطع الدائرة الكهربائية في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل فني مؤهل لتجنب المخاطر المحتملة يجب أن يكون السلك الأرضي (اللون الأخضر والأصفر) أطول من 10 ملم على الأقل من الأسلاك الحية والمحايدة من الحجم الصحيح مقارنة بالقوة استهلاك الموقد يجب أن يكون اختيار السلك الذي سيعمل

يرجى التحقق من اللوحة للحصول على تفاصيل الطاقة والتأكد من أن سلك التيار x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR F3 الكهربائي من صنف

مرحلة L	سلك البني
أرض N	سلك أخضر/أصفر
محايد	سلك أزرق

الطاقة ← سلك كهربائي للإمداد بالطاقة

يجب دمج نظام الفصل في جهاز القياس وفقاً لقواعد التوصيل

## 2.2 بالغاز الربط

يجب تثبيت الجهاز وربطه وفقاً للقواعد المعمول بها في بلد التثبيت. انتباه يجب إيلاء اهتمام خاص للقواعد المطبقة بالنظر إلى التهوية

يجب أن تتم جميع أعمال التركيب مع فصل الكهرباء. ير اللوحة الوصفية على اللوحة إلى نوع الغاز الذي يجب استخدامه. يجب أن يتم التوصيل بشبكة تزويد الغاز للأسطوانة بعد التحقق من تعديلهما لنوع الغاز الذي سيتم توزيعه به. إذا لم يتم تعديله بشكل صحيح، راجع التعليمات الواردة في الفقرات التالية لتغيير إعدادات الغاز.

بالنسبة للغاز السائل (قارورة الغاز)، استخدم منظفات الضغط التي تتوافق مع المعايير المعمول بها

لا تستخدم سوى الخرطوم والغسالات وخرطوم الغلق التي تتوافق مع المعايير المعمول بها لبعض الموديلات، يتم توفير رابط مخروطي لتثبيت الجهاز، في البلدان يشار إلى كيفية التعرف على، 8 التي يكون هذا النوع من الارتباط إلزامياً؛ في الرسم في جميع الحالات، يجب أن. مخروطي = CO، أسطوانة = CY) أنواع الروابط المختلفة يكون جز الأسطوانة من الرابط متصلاً بالجدول

عند وصول موقد لطهي الغاز عن طريق استخدام الخرطوم، يرجى التأكد من أن المسافة القصوى التي يغطيها الخرطوم لا تتجاوز 2 متر

يجب تركيب الأنابيب المرنة بطريقة لا تتلامس مع جز متحرك من المطبخ (مثل الدرج) ولا يمر في مساحة يمكن ازدهامها

6. لتجنب حدوث تلف محتمل للموقد، يرجى إجراء التثبيت كما هو موضح في الرسم كما هو موضح في الرسم، قم بتجميع الأجزاء بالترتيب 1

ذكر أسطوانة محول ب: 1/2 إغلاق 1/2 أ:

مهائيل الغاز أنتي مخروطي أسطوانة أو أسطوانة - أسطوانة: 1/2 ج

على وضع الأنابيب في الموضع أحرص، تشديد المفصلات عن طريق مفتاح شد 2

شبكة إمدادات الغاز باستخدام أنابيب جامدة أو الفولاذ المرنة تشديد الحبل (3) ون. صابون ومطهر باسستروب لآنيث اكيبا في تدوجولمر ب انهائي للتدريج فدرما بجمدة: ماه تستخدم اللهب. تأكد أيضاً من أن الخرطوم لا يمكن أن يتلامس مع جز متحرك من وحدة لا

المطبخ (مثل الدرج) وأنه ليس في مكان حيث يمكن أن يتلف. نذر: إذا شتمت راحة الغاز من الجهاز، فقم بإيقاف تشغيل إمدادات الغاز

## 3.2 التكييف مع الجدول لأنواع مختلفة من الغاز

• لتكييف الموقد مع أنواع مختلفة من الغازات، يرجى تنفيذ التعليمات التالية

- إزالة الشبكات والقبعات والهيئات الموقد
- (7) أدخل مفتاح ربط أنبوب (7 مم) في حامل الشعلة (الرسم 7) استخدم مفك البراغي نوع "المحطة الطرفية" صغيرة، يمكن تعديل برغي، تعديل (انظر الرسم 9). يؤدي تدوير البرغي في اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل تدفق الشعلة بينما يؤدي تدويرها في الاتجاه المعاكس إلى زيادتها. استخدم هذا الإعداد للحصول على شعلة بطول يتراوح من 3 إلى 4 مم، ثم استبدل مقبض التحكم لبرغي يروج تد، (ز القارورة غا) نباولبرن / البوتال وح لمتاز الغاد امند عندما يكو لساعة حتى يتوقف اتجاه عقارب الساعة إلى الشعلة لضبط عند الانتهاء من ضبط نظام الغاز، استبدل اللوحة القديمة للجهاز بجهاز مناسب لنوع الغاز الذي تم تركيبه (المزود بموقد)

## 4.2 تنظيم اللهب بالحد الأدنى

بعد إشعال الموقد، قم بإدارة مقبض التحكم إلى الحد الأدنى من الإعداد، ثم أخرج مقبض التحكم (الذي يمكن إزالته بسهولة عن طريق تطبيق الضغط الخفيف)

بإستخدام مفك البراغي نوع "المحطة الطرفية" صغيرة، يمكن تعديل برغي، تعديل (انظر الرسم 9). يؤدي تدوير البرغي في اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل تدفق الشعلة بينما يؤدي تدويرها في الاتجاه المعاكس إلى زيادتها. استخدم هذا الإعداد للحصول على شعلة بطول يتراوح من 3 إلى 4 مم، ثم استبدل مقبض التحكم لبرغي يروج تد، (ز القارورة غا) نباولبرن / البوتال وح لمتاز الغاد امند عندما يكو لساعة حتى يتوقف اتجاه عقارب الساعة إلى الشعلة لضبط عند الانتهاء من ضبط نظام الغاز، استبدل اللوحة القديمة للجهاز بجهاز مناسب لنوع الغاز الذي تم تركيبه (المزود بموقد)

- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاء المتاحة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر الساخنة.
- يجب إبقاء الأطفال دون سن 8 سنوات على بعد ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية ، أو الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة ، ما لم يتم تدريبهم على استخدام الجهاز ، من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا يجب أن يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون رقابة.
- تنبيه: إن الطهي بالشحوم أو بالزيوت الغير المراقب على موقد الطهي قد يكون خطيراً ويمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تحاول أبداً إطفاء الحرائق بالماء ، ولكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ، ثم قم بتغطية اللهب ، على سبيل المثال بغطاء أو بطانة حريق.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على سطح الطهي.
- تنبيه: إذا كان السطح متصدعاً، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفات البخار للتنظيف.
- يجب إزالة جميع السوائل من الغطاء قبل الفتح.
- يوصى بترك طاولة الطبخ حتى تبرد قبل إغلاق الغطاء.
- الجهاز غير مخصص للاستخدام مع جهاز ضبط الوقت الخارجي أو نظام تحكم عن بعد.
- يجب دمج نظام الفصل مع جهاز القياس وفقاً لقواعد التوصيل.
- تفيد التعليمات بنوع السلك الذي يجب استخدامه مع الأخذ بعين الاعتبار درجة حرارة السطح الخلفي للوحدة.
- في حالة تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله بسلك خاص متاح عند المنتج أو عند محطات المساعدة المعتمدة.
- تنبيه: لتجنب الخطر الناجم عن إعادة التعيين العرضي ، يجب ألا يتم تشغيل هذا الجهاز عن طريق أداة تحويل خارجي ، مثل جهاز ضبط الوقت الخارجي ، أو أداة متصلة بدائرة يتم تشغيلها أو إيقافها بشكل متواصل بواسطة الأداة المساعدة.
- يجب تثبيت هذا الجهاز وفقاً للوائح الحالية ويستخدم فقط في فضاء مهوء اقرأ التعليمات قبل تثبيت هذا الجهاز أو استخدامه.
- هذه التعليمات صالحة فقط إذا ظهر رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز ، من الضروري الرجوع إلى الدليل الفني الذي سيوفر الإرشادات اللازمة بشأن تعديل الجهاز وفقاً لشروط استخدام البلد.
- قبل التثبيت ، تأكد من توافق شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز والضغط) مع إعداد الجهاز.
- إن ظروف إعداد هذا الجهاز مشار إليها على الملصق (أو بيانات اللوحة) ؛
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز تنفيس مواد غازية ، يجب تثبيته وتوصيله وفقاً لقواعد التركيب الحالية ، يجب إيلاء اهتمام خاص لمتطلبات التهوية.
- تعتمد نتائج جدول الغاز في إنتاج الحرارة على الرطوبة الغرفة التي تم تركيبها فيها. تأكد من أن المطبخ مهوء جداً. اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكية. (مدخنة شفط ميكانيكية) قد يتطلب الاستخدام المكثف للجهاز استخدام تهوية إضافية ، مثل فتح نافذة ، أو للأكثر فعالية يرجى استخدام تهوية ميكانيكية ، على سبيل المثال عن طريق رفع مستوى التهوية الميكانيكية الحالي
- لا يلزم إجراء تشغيل/ضبط إضافي لتشغيل الجهاز بالترددات المقننة

# CANDY

لوحة الطبخ

AE 02



42833440 • A4 • 02.2021 • Rev\_C

**FR**

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

**RU**

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

**AE**

لن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أي خطأ أو عدم دقة ينجم عن أخطاء مطبعية أو كتابية واردة في هذه النشرة. ونحتفظ بالحق في تنفيذ أية تعديلات على المنتجات حسب الطلب، بما في ذلك فوائد الاستهلاك بدون المساس بالخصائص المتعلقة بالسلامة أو الوظيفة.