PK 640 X /HA
PK 640 GH /HA
PK 640 R L GH /HA
PK 741 RQO GH /HA

NL **Nederlands**

Gebruiksaanwijzing
KOOKPLAAT

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,1
Belangrijk,2
Service,5
Beschrijving van het apparaat,6
Het installeren,19
Starten en gebruik,26
Voorzorgsmaatregelen en advies,28
Onderhoud en verzorging,29
Storingen en oplossingen,30

RS **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,3
Сервисное обслуживание,5
Описание изделия,7
Установка,31
Включение и эксплуатация,38
Предосторожности и рекомендации,40
Техническое обслуживание и уход,41
Неисправности и методы их устранения,43

BE **Deutsch**

Bedienungsanleitung
KOCHMULDE

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,1
Hinweise,2
Kundendienst,5
Beschreibung Ihres Gerätes,6
Installation,8
Inbetriebsetzung und Gebrauch,14
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,16
Reinigung und Pflege,17
Störungen und Abhilfe,18

UA **Українська**

Інструкція по використанню
Варильна поверхня

Зміст

Інструкція по використанню,1
Попередження,4
Допомога,5
Опис приладу,7
Встановлення,44
Підключення й використання,51
Застереження й поради,53
Технічне обслуговування й догляд,54
Пошук і усунення несправностей,55

BE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen. NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

ZUR BEACHTUNG: Sollte die Glaskeramitoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.

Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.

ZUR BEACHTUNG: Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

ZUR BEACHTUNG: Bei Beschädigung der Glasfläche:
- Sofort alle Brenner und eventuelle elektrische Heizelemente ausschalten und das Gerät vom Stromnetz trennen
- Die Oberfläche des Geräts nicht berühren

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

PAS OP: In het geval van beschadiging van de glazen plaat:
- doe onmiddellijk alle branders uit en eventuele elektrische verwarmingselementen, en schakel het apparaat los van het elektriciteitsnet
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan

RS

Предупреждения

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

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

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

ВНИМАНИЕ: Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ: В случае повреждения стеклянной поверхности:
- незамедлительно выключите все конфорки и возможные нагревательные электрические зоны и отсоедините изделие от сети электропитания.
- не прикасайтесь к поверхности изделия.

UA

Попередження

УВАГА! Прилад і його доступні частини нагріваються під час роботи. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів. Діти до 8 років мають знаходитися від плити на безпечній відстані або під безперервним наглядом з боку дорослих. Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старше та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або при відсутності досвіду й знань, тільки якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані з питань безпечного використання приладу й розуміють ризик, якому піддаються. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та догляд за приладом може виконуватися дітьми лише під безперервним наглядом з боку дорослих

УВАГА! Готування їжі на плиті без догляду з використанням жиру або олії може бути небезпечним і призвести до загоряння. НІ В ЯКОМУ РАЗІ не намагайтеся гасити пожежу водою. Вимкніть прилад і потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

УВАГА! Небезпека пожежі: не складуйте речі на варильній поверхні.

УВАГА! При появі на склокерамічній поверхні тріщин вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Для очищення приладу ніколи не користуйтеся паровими пристроями або пристроями під тиском.

Перш ніж відкривати кришку, протріть її насухо. Не закривайте скляну кришку (в разі її наявності), коли газові або електричні конфорки ще гарячі.

Прилад не призначений для функціонування в комбінації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Використання невідповідного захисту варильної поверхні може стати причиною нещасного випадку.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: В разі поломки скла варильної поверхні:
- негайно вимкніть всі конфорки й електричний нагрівальний елемент, а також відключіть прилад від джерела живлення
- не торкайтеся поверхні приладу

BE

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

NL

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

RS

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (сериныи №)

Эти данные вы наидете на паспортнои табличке, расположеннои на изделии.

UA

Допомога

Слід повідомити:

- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Цю інформацію можна знайти на табличці з характеристиками, яка розташована на холодильному відділенні внизу ліворуч.

BE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 **KOCHMULDENROSTE**
2 **GASBRENNER**
3 **GLASKERAMIK-KOCHFELD***
4 Reglerknöpfe für **GASBRENNER**
5 Betriebsanzeigeleuchte der **GLASKERAMIK-KOCHFELD***
6 Reglerknöpfe für **GLASKERAMIK-KOCHFELD***
7 **GASBRENNER-ZÜNDKERZE***
8 **SICHERHEITSVORRICHTUNG***

- Betriebsanzeigeleuchte der **GLASKERAMIK-KOCHFELD***: Diese leuchtet, sobald der Reglerknopf in eine von der Position AUS abweichende Stellung gebracht wird.
- **GASBRENNER**: Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER** und **GLASKERAMIK-KOCHFELD***: zur Regulierung der Flamme bzw. der Leistung.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE***: zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG***: Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

* Nur bei einigen Modellen.

NL

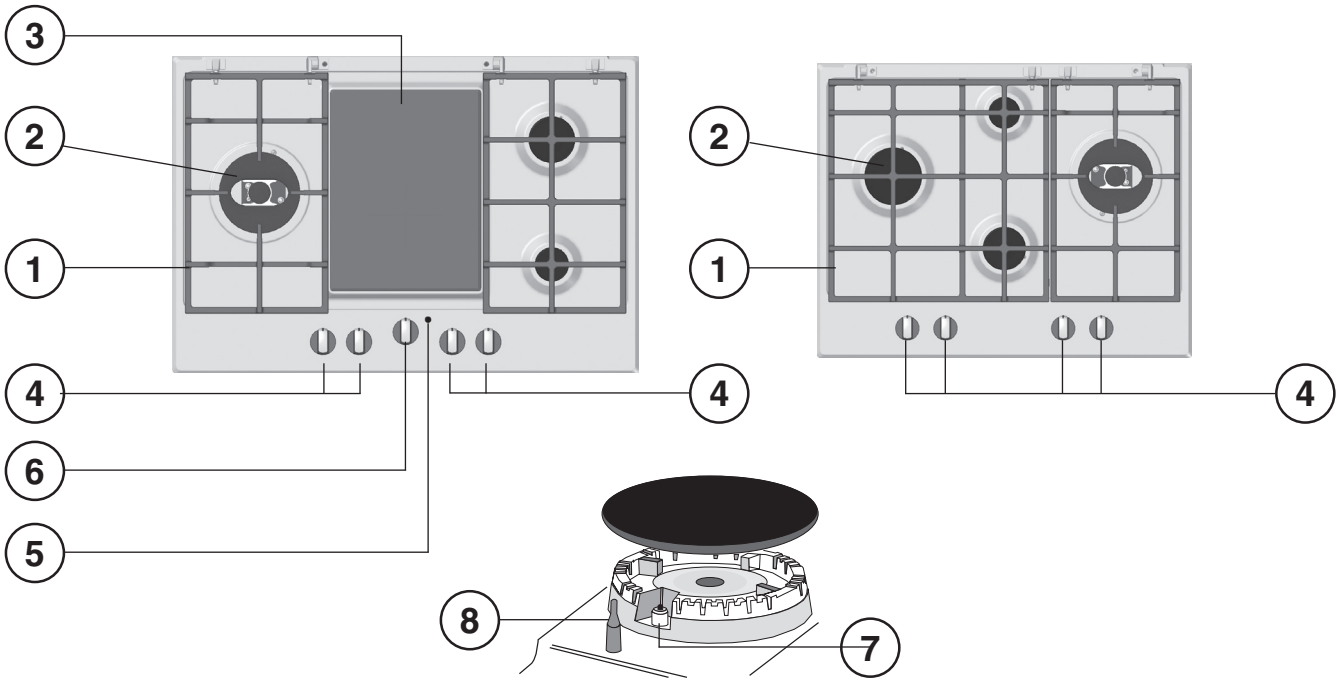
Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 Roosters voor **PANNEN**
2 **GASBRANDERS**
3 **KERAMISCH KOOKPLAAT***
4 Knoppen voor het regelen van de **GASBRANDERS**
5 Controlelampje **WERKING KERAMISCH KOOKPLAAT***
6 Knoppen voor het regelen van de **KERAMISCH KOOKPLAAT***
7 Bougie voor ontsteking van de **GASBRANDERS***
8 **VEILIGHEIDSMECHANISME***

- Controlelampje **WERKING WERKING KERAMISCH KOOKPLAAT***: gaat aan als de knop niet op de stand 'uit' staat.
- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** en van de **KERAMISCH KOOKPLAAT*** voor het regelen van de vlam of van het vermogen.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS***: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME*** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.



RS

Описание изделия

Общии вид

1 Опорные решетки для **КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД**
2 **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ**
3 **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ***
4 Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК**
5 Индикатор работы **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ***
6 Регуляторы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
7 Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК***
8 **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО***

- Индикатор работы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** загорается, когда регулятор повернут в любое положение, отличное от выключенного.
- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы газовых конфорок и **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** служат для регуляции пламени или мощности.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК*** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ*** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

* Имеется только в некоторых моделях.

UA

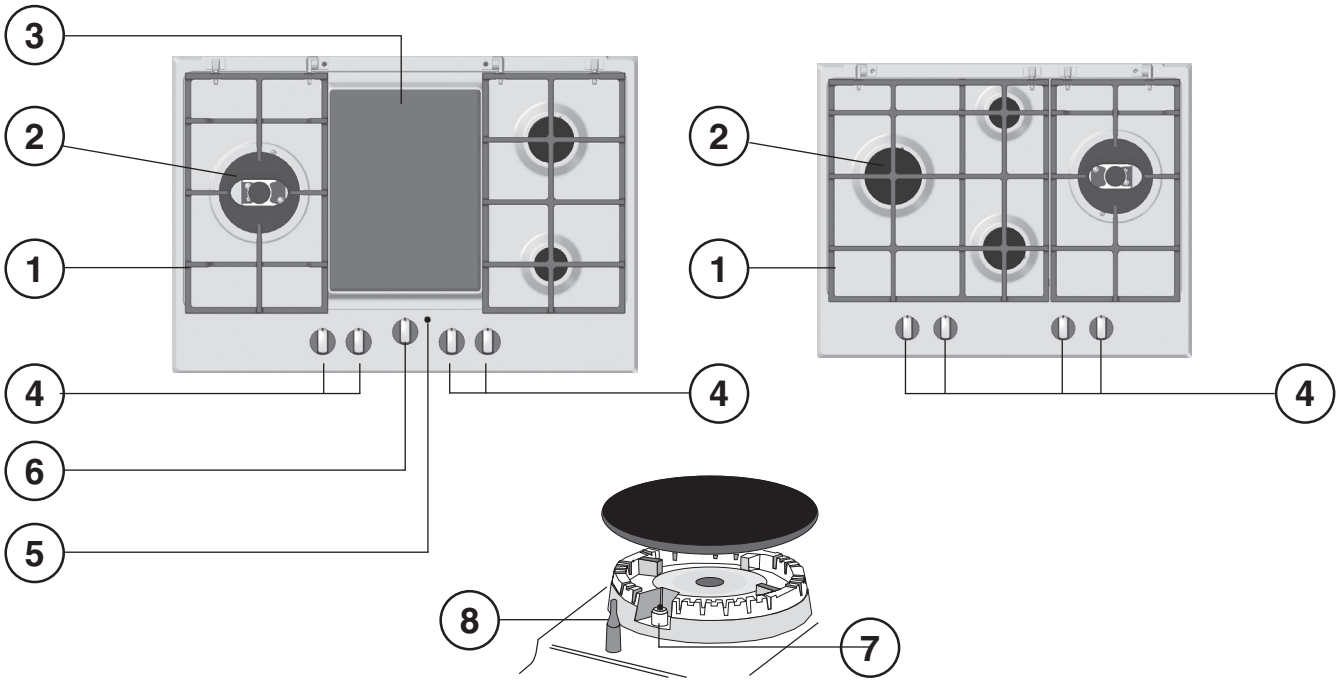
Опис приладу

Загальний вигляд

1 Решітка для **ПОСУДУ**
2 **ГАЗОВІ КОНФОРКИ**
3 **СКЛОКЕРАМІЧНИЙ МОДУЛЬ***
4 Ручки управління **ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ**
5 **ІНДИКАТОРНА ЛАМПОЧКА СКЛОКЕРАМІЧНОГО МОДУЛЮ***
6 Ручки управління **СКЛОКЕРАМІЧНИМ МОДУЛЕМ***
7 Запальник **ГАЗОВИХ КОНФОРОК***
8 **ЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ***

- **ІНДИКАТОРНА ЛАМПОЧКА СКЛОКЕРАМІЧНОГО МОДУЛЯ** вмикається, як тільки ручка вибору повертається в положення вимикання.
- **ГАЗОВІ КОНФОРКИ** відрізняються за розміром й потужністю. Обирайте конфорку, на який готувати, залежно від діаметру посуду.
- Ручки управління **ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ** й **СКЛОКЕРАМІЧНИМ МОДУЛЕМ*** регулюють потужність або розмір полум'я.
- **ЗАПАЛЬНИК ГАЗОВОЇ КОНФОРКИ*** дає можливість автоматично запалити конфорку.
- **ЗАХИСНИЙ ПРИСТРІЙ*** перекриває газ, якщо полум'я випадково гасне.

* Використовується лише в деяких моделях.



Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes): Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:
NBN D51-003 und NBN D51-001 entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m^3/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.



Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm^2 verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.



Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

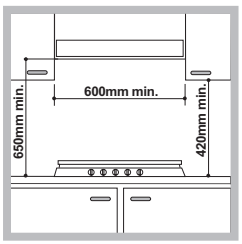
- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

Einbau
Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm (siehe Abbildung).

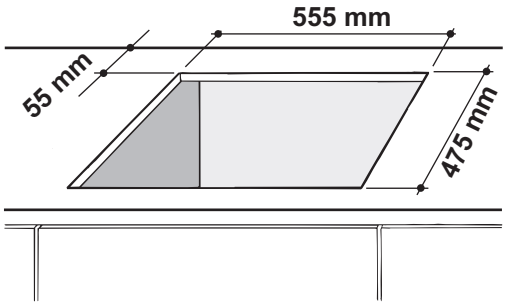
- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (siehe Abbildung).



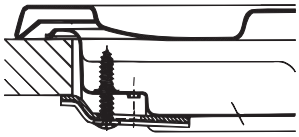
Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen.

- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.

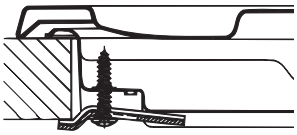
Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.



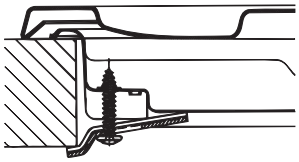
Haken-Befestigungsschema



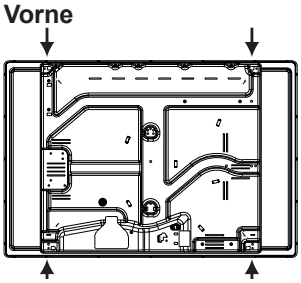
Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**



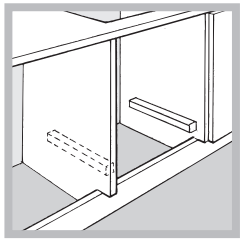
Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

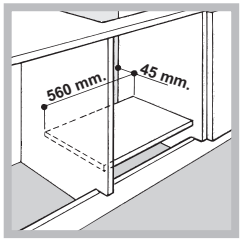


! Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

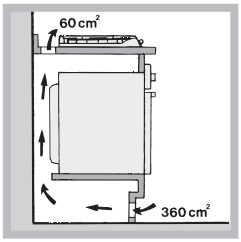
- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.

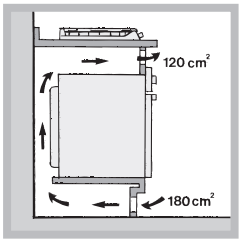
Belüftung
Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).





Bei Installation über einem Einbaubackofen ohne Kühlsystem-Zwangsbelüftung müssen Ab- und Zuluftöffnungen vorgesehen werden, um eine geeignete Belüftung im Innern des Umbauschrankes zu gewährleisten (siehe Abbildungen).





Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

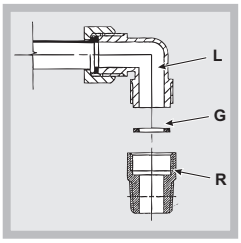
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts “Anpassung an die verschiedenen Gasarten”. Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden.



Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlussstück “**R**” (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung “**G**” an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss “**L**” (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.
Der Anschluss ist mittels eines:

- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

! Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.
Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares,“L”-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.
Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.

Kontrolle auf Dichtheit
! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten
Wird die Kochmulde auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die sie vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett auf der Kochmuldenunterseite oder auf der Verpackung), müssen die Düsen der Brenner auf folgende Weise ausgetauscht werden:

1. Nehmen Sie die Kochmuldenroste ab und ziehen die Brenner aus ihren Sitzen heraus.

2. Schrauben Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ab und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden Düsen der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 “Merkmale der Brenner und Düsen”).

3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

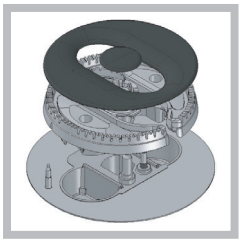
4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

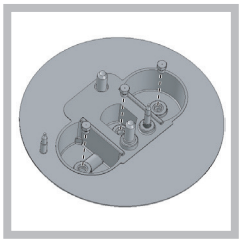
Austausch der Düsen bei Brennern mit unabhängiger “Doppelflamme”

1. Die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (siehe Abbildungen);

2. Die Düsen unter Zuhilfenahme eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben. Der innere Brenner verfügt über eine Düse, der äußere Brenner dagegen über zwei (derselben Abmessung). Tauschen Sie die Düsen gegen die für die neue Gasart geeigneten Düsen (siehe Tabelle 1) aus.

3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

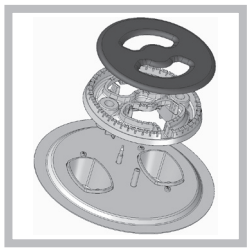


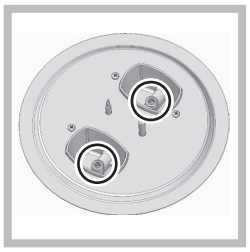


Austausch der Düsen des Brenner mit Dreifachkrone

1. Die Kochfeldroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (siehe Abbildungen);

2. Die Düsen unter Zuhilfenahme eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben. Tauschen Sie die Düsen gegen die für die neue Gasart geeigneten Düsen (siehe Tabelle 1) aus. Die beiden Düsen haben die gleiche Bohrung.
3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.





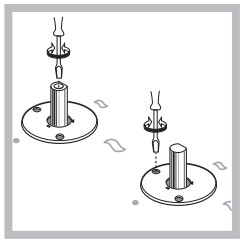
• Einstellung der Brenner-Primärluft

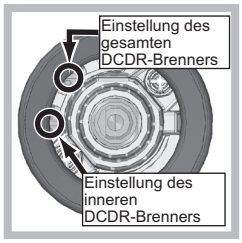
An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

• Minimumeinstellung

1. Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab und verstellen Sie dann die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

! Beim DCDR-Brenner mit einem Reglerknopf erfolgt die Einstellung über die 2 Schrauben neben der Hahnstange (siehe Abbildung).





3. Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

4. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.

5. Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

6. Bei Stufenreglerknöpfen und LED-Anzeige den Reglerknopf auf Minimum stellen, dann den Knopf abnehmen und die neben der Hahnstange befindliche Einstellschraube regulieren.

7. Einstellung der Mindestregelung des Brenners DCDR mit Stufeneinstellung und LED-Anzeige:
   - zur Einstellung des äußeren Flammenkranzes den Einstellknopf nach links bis zur Mindestposition drehen;
   - zur Einstellung des inneren Flammenkranzes den Einstellknopf nach rechts bis zur Mindestposition drehen;
   - den Einstellknopf abziehen und die neben der Hahnstange befindliche Einstellschraube regulieren;

! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

! Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
CE 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2009/142/CEE vom 30.11.09 (Gas) und nachfolgenden Änderunge. - 2012/19/EC und nachfolgenden Änderunge.

BE

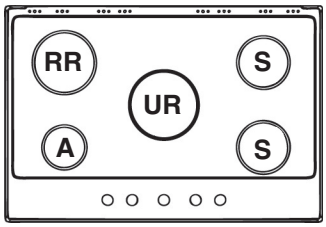
Merkmale der Brenner und Düsen (nur für Modelle 60 und 65 cm)

Tabelle 1

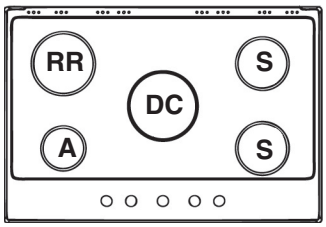
Brenner		Durch-messer	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Erdgas: Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Erdgas: By-pass 1/100	Erdgas: Düse 1/100	Erdgas: Menge* (g/h)		Flüssigas: Düse 1/100	Flüssigas: Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Flüssigas: Menge* (l/h)	Flüssigas: Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Flüssigas: Menge* (l/h)
		(mm)	Reduz.	Nominal	(mm)	(mm)	Butan	Propan	(mm)	Nominal	G20	Nominal	G25
Starkbrenner (R)		100	0.70	3.00	39	86	218	214	132 (H3)	3.00	286	3.00	332
Reduzierter Starkbrenner (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H3)	2.60	248	2.60	288
Mittelstarker Brenner (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Z)	1.65	157	1.65	183
Hilfsbrenner (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	111
Drei Flammenkränze (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343	3.30	365
Doppelflammen (DCDR Innen) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	74	0,90	86	0,90	100
Doppelflammen (1)	(DCDR Innen)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	74	3,60	343	3,60	399
	(DCDR Außen Innen) 2 Düsen				55	60x2			94x2				
Doppelflammen (DCDR Innen) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Doppelflammen (DCDR Außen) 2 Düsen (2)		130	1.50	3.60	61	67x2	262	257	100x2	3.60	343	3.60	399
Versorgungs-druck		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

(1) Nur für DCDR mit einem Reglerknopf
(2) Nur für DCDR mit zwei Reglerknöpfen

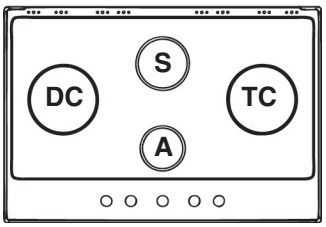
* Bie 15°C und 1013,25 mbar-Trockengas
Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³
Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m³



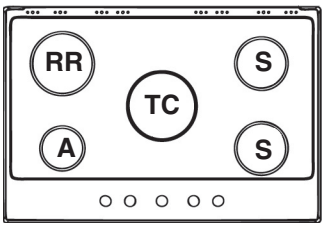
PK750...



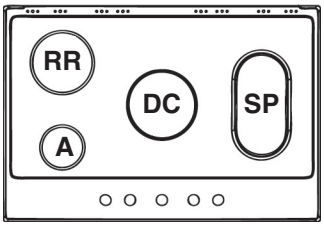
PK750R...
PK750RL...



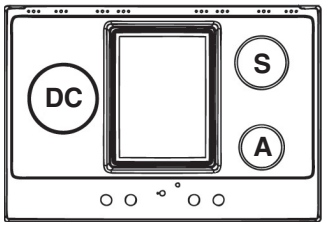
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...



PK760RF...



PK741RQO...

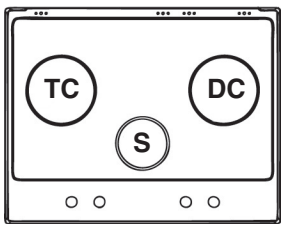
Merkmale der Brenner und Düsen (nur für Modelle 75 cm)

Tabelle 1

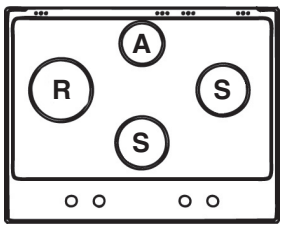
Brenner	Durch-messer	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Erdgas					Flüssigas				
			Puissance thermique kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100	Düse 1/100	Menge* (g/h)		Düse 1/100	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Menge* (l/h)	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Menge* (l/h)
	(mm)	Reduz.	Nominal	(mm)	(mm)	Butan	Propan	(mm)	Nominal	G20	Nominal	G25
Reduzierter Starkbrenner (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H3)	2.60	248	2.60	288
Mittelstarker Brenner (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Z)	1.65	157	1.65	183
Hilfsbrenner (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	111
Drei Flammenkränze (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343	3.30	365
Schnellbrenner (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	138 (H3)	3.40	324	3.40	376
Semi-Fischbräter (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	88 (X)	1.50	143	1.50	166
Doppelflammen (DCDR Innen) (2)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Doppelflammen (DCDR Außen) 2 Düsen (2)	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	110x2	4.10	390	4.10	454
Doppelflammen (DCDR Innen) (1)	30	0,30	0,90	27	44	65	64	69	0,90	86	0,80	89
Doppelflammen (1) (DCDR Innen)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	69	5,00	476	4,60	509
Doppelflammen (1) (DCDR Außen Innen) 2 Düsen				57	70x2			113x2				
Versorgungs-druck	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

(1) Nur für DCDR mit einem Reglerknopf
(2) Nur für DCDR mit zwei Reglerknöpfen

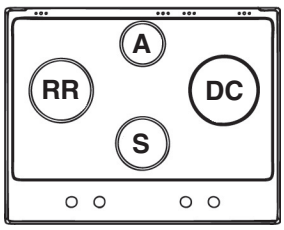
* Bie 15°C und 1013,25 mbar-Trockengas
Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³
Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m³



PK630RT...
PK630RTL...

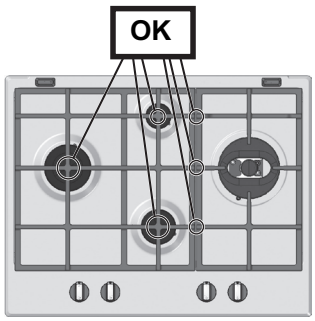


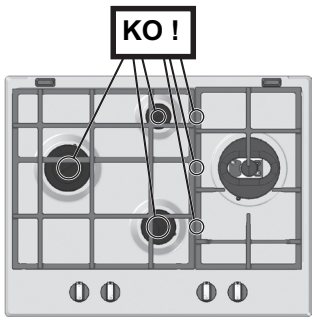
PK640...
PK640 E X...

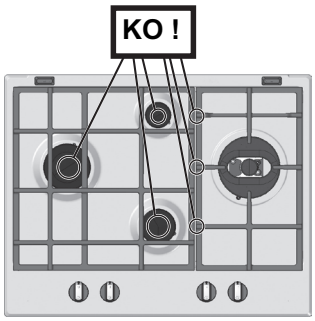


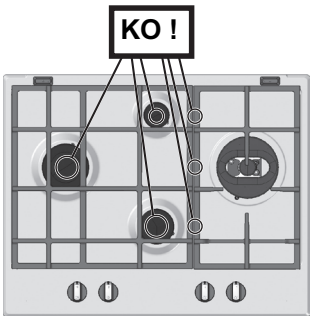
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...

! Nur für das Modell PK 640.1...: Es besteht die Möglichkeit, die Roste falsch zu positionieren. In diesem Fall ist die Verschiebung der Rostspeichen sehr deutlich, sie liegen nicht mehr in der Mitte über dem Brenner. Die nachfolgenden Abbildungen zeigen die richtige Position (OK) und einige Beispiele falscher Positionen (KO !).









BE

Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme oder Elektroplatte* er entspricht.

Gas-Kochmulden sind mit einer Stufenregelung ausgestattet, mit der die Flamme präzise auf 5 Stufen eingestellt werden kann. Dank dieses Systems wird auch mit Gas-Kochmulden immer das gleiche Garergebnis für jedes Rezept erzielt, da die optimale Garstufe für das gewünschte Rezept einfach und präzise eingestellt werden kann.

Gasbrenner
Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

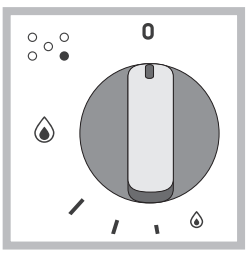
- AUS
- Maximum
- Minimum

Zum Anzünden einer Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein, und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Höchstleistung.
Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestatteten Brennern muss der Reglerknopf für ca. 2-3 Sekunden gedrückt werden, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird, heiß wird.
Es genügt nämlich, auf den Reglerknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen. Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach der Zündung der Flamme ist noch ein ausreichender Druck auf den Reglerknopf beizubehalten, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu bewirken.

! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("●") gedreht.

Stufeneinstellung der Flamme
Der gewünschte Brenner kann mit dem Einstellknopf auf 5 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden.



Zum Wechseln von einer Stufe zur nächsten, braucht nur der Knopf in die entsprechende Richtung gestellt zu werden. Ein Klickgeräusch zeigt den Wechsel von einer auf die andere Stufe an. Die Anzeige der Stufe erfolgt mittels entsprechendem Symbol (Symbole) und bei Kochmulden mit Display mittels LEDs (5 = max. Leistung; 1= min. Leistung). Das System garantiert eine perfekte Einstellung der Flamme und ermöglicht so ein immer gleichbleibendes Garergebnis, da die verschiedenen Leistungsstufen ganz leicht erfasst werden können.

Brenner mit "Doppelflammenkranz"
Dieser Gasbrenner ist aus zwei konzentrischen Feuerstellen gebildet, die unabhängig voneinander, oder auch zusammen in Betrieb genommen werden können (nur bei doppeltem Einstellknopf).

Da der Brenner mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet ist, muss der Reglerknopf für ca. 2-3 Sekunden gedrückt werden, bis die Sicherheitsvorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird und eingeschaltet bleibt, heiß wird.

Doppelter Einstellknopf:
Jeder Flammenkranz, aus denen der Brenner gebildet ist, verfügt über einen eigenen Reglerknopf:
Der mit dem Symbol gekennzeichnete Reglerknopf steuert den äußeren Flammenkranz;
Der mit dem Symbol gekennzeichnete Reglerknopf steuert den inneren Flammenkranz.

Zur Zündung eines jeden Flammenkranzes drücken Sie den entsprechenden Reglerknopf und drehen ihn dann gegen den Uhrzeigersinn bis auf maximale Einstellung .
Zum optimalen Einsatz des Brenners mit Doppelkrone sollte niemals gleichzeitig die Innenkrone auf Minimum und die Außenkrone auf Maximum eingestellt werden.

Einzelner Reglerknopf:
Die Flammenkränze, aus denen der Brenner gebildet ist, verfügen über einen einzigen Reglerknopf:
Zur Einschaltung beider Flammenkränze den Reglerknopf drücken und dann nach links auf das Symbol (Max) - (Min) drehen.

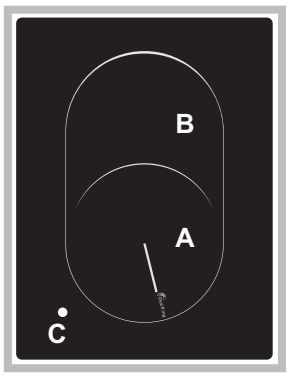
Zur Einschaltung nur des inneren Flammenkranzes den Reglerknopf drücken und dann nach rechts auf das Symbol (Max) - (Min) drehen.
(zum Wechseln zwischen einem oder beiden Flammenkränzen den Brenner ausschalten).
Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf gedrückt und nach rechts bis zum Anschlag gedreht (auf der Position "●").

Glaskeramik*
Diese Kochzone ist mit zwei unter der Glaszone angebrachten Heizstrahlerelementen ausgestattet. Es besteht die Möglichkeit, das kreisförmige Heizelement „A" allein einzuschalten, oder, falls eine größere Kochzone erforderlich ist, auch beide Elemente „A" und „B". Zum Einschalten der kreisförmigen Kochzone „A" drehen Sie den Schalterknopf im Uhrzeigersinn auf eine der 12 möglichen Einstellungen. Um auch die Kochzone „B" einzuschalten, drehen Sie den Schalterknopf auf Einstellung 12, und daraufhin eine Raste weiter auf Position , drehen Sie

* Nur bei einigen Modellen.

daraufhin den Knopf auf eine der 12 Leistungsstufen, diejenige, die Sie einstellen möchten, zurück.
Der aufgedruckte Kreis kennzeichnet die Heizzone, die nach Einschalten glühend wird.

A. Kreisförmige Kochzone;
B. Vergrößerte Kochzone;
C. Restwärmeanzeige: Diese zeigt an, dass die Kochzone, auch wenn sie bereits ausgeschaltet wurde, noch heiß ist, und eine Temperatur von mehr als 60°C übersteigt.



Bei jeder beliebigen Einstellung, abgesehen von der der Position 'AUS', schaltet sich die Betriebsanzeigeleuchte ein.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.
- Drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

Brenner	Ø Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26
Doppelflammen (DCDR Innen)	10 - 14
Doppelflammen (DCDR Außen)	24 - 26

Töpfe für 60-65-cm-Kochfelder

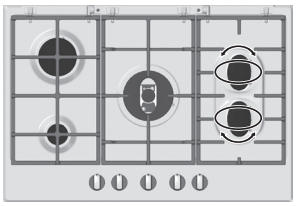
Brenner	Ø Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Zweigeteilter Ovaler Brenner (SP)	16 - 20
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26
Schnellbrenner (UR)	24 - 26
Doppelflammen (DCDR Innen)	10 - 14
Doppelflammen (DCDR Außen)	26 - 28

Töpfe für 75-cm-Kochfelder

! Einige Modelle sind mit einem Reduzierring bestückt. Verwenden Sie diesen nur für den internen Doppelflammenkranz-Brenner (DCDR innen), wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm darauf gestellt wird.
Zur Erkennung des Brennertyps verweisen wir auf die im Abschnitt „Eigenschaften der Brenner und Düsen" befindlichen Abbildungen.

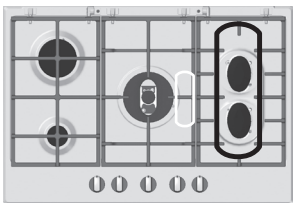
Praktische Ratschläge für den Gebrauch der hinteren "Semi-Fischbrenner"*

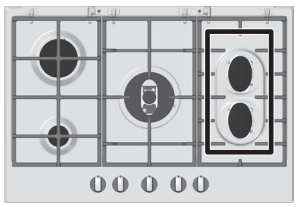
Die drei hinteren, um 90° drehbaren "Semi-Fischbrenner", elliptischer Form verleihen der Kochmulde eine höhere Einsatzflexibilität.

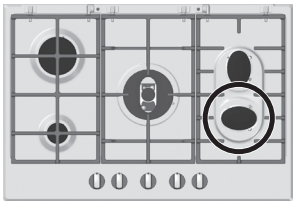


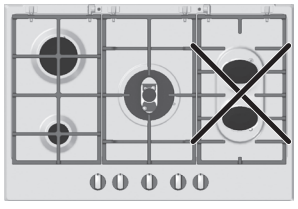
Drehen der "Semi-Fischbrenner" um 90°:
- vergewissern Sie sich, dass die Brenner auch kalt sind;
- ziehen Sie den Brenner komplett aus seinem Sitz heraus;
- setzen Sie ihn dann in der gewünschten Stellung ein;
- stellen Sie sicher, dass die Brenner korrekt eingesetzt wurden.

Die beiden mittleren Brenner können gemeinsam, oder, für Kochgeschirr unterschiedlicher Größen und Abmessungen, getrennt eingesetzt werden, und zwar als:
- Doppelbrenner wie ein "Bräter", für ovales Kochgeschirr (Abb. A).
- Doppelbrenner für Steakpfannen oder rechteckiges Kochgeschirr der Mindestabmessungen von 28x28 cm (Abb. B)
- Einzelbrenner für kleine Töpfe (Abmesser 16-20 cm) (Abb. C).
- **Verwenden Sie NIEMALS einen Doppelbrenner in der in Abbildung D dargestellten Anordnung.**


Abb. A


Abb. B


Abb. C


Abb. D

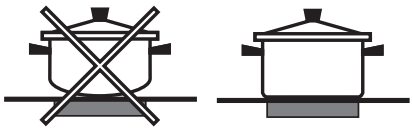
* Nur bei einigen Modellen.

Praktische Hinweise zum Einsatz der Glaskeramik-Kochzone*

Pos.	Strahlerplatte
0	Ausgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter und Schokolade
2	Zum Aufwärmen von Milch, Wasser usw.
3	
4	Für Cremesuppen und Saucen
5	
6	Zum Sieden
7	
8	Für Fleischbraten
9	
10	Für Suppenfleisch
11	
12	Zum Fritieren
	Einschalten beider Kochfelder

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Auf einem Glaskeramikkochfeld kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden. Die Hauptsache ist, dass der Kochgeschirrboden perfekt eben ist; Töpfe und Pfannen mit einem stärkeren Boden gewährleisten eine bessere Hitzeverteilung;



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird;



- Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer des Kochfeldes und des Kochgeschirrs gewährleistet wird;
- Benutzen Sie nicht dasselbe Kochgeschirr, das Sie für Gasherde einsetzen. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht;
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

! Der zum Abdichten des Glaskeramiks eingesetzte Leim könnte während der Lagerung Fettspuren auf dem Glas hinterlassen haben. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (keine Scheuermittel) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden ist ein leichter Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.

* Nur bei einigen Modellen.

- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Kundendienst).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.
- Lassen Sie die Elektroplatte bitte nicht eingeschaltet, wenn kein Kochgeschirr darauf steht.
- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.

- Reinigen Sie das Kochfeld vor jedem Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen.



Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Schaber, z.B. **CERA**Quick® (nicht mitgeliefert).
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, (beispielsweise das Linie Solutions, welches in allen Kundendienst-Zentren der Firma Merloni Elettrodomestici erhältlich ist) verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab.Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen **sofort** mit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden.

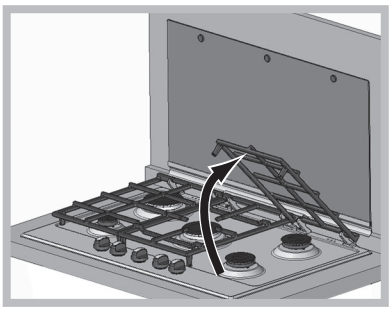


Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.

- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.

! Zur Reinigung der Fläche brauchen die Kochfeldroste nicht abgenommen zu werden. Dank des Halterungssystems können die Kochfeldroste einfach hochgehoben und gehalten oder bis zu einer rückseitigen Halterung gedreht werden.

Achten Sie darauf, die heißen Roste nicht auf der Glasabdeckung (wenn vorhanden) abzustellen, damit die Schutzgummis auf dem Glas nicht beschädigt werden.



Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind;
- alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;

Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde;
- der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen;
- die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.

Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- das Minimum korrekt eingestellt ist.

Das Kochgeschirr steht nicht sicher.

Bitte kontrollieren Sie, ob:
- der Topfboden auch vollständig eben ist;
- der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde;
- die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :
- Natuurlijk gas Categorie II2E+3+ voor Belgie;
- Natuurlijk gas Categorie I2L voor Nederland.

Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

Plaatsing

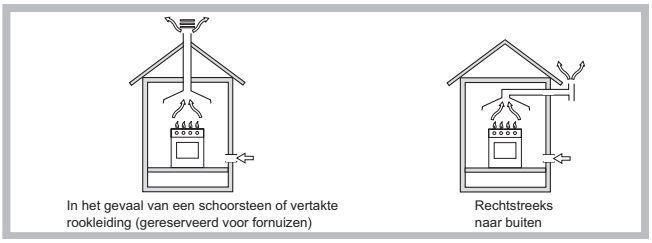
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

! dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en funktioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen:
- NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België);
- NEN-1078 (voor Nederland).

De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- Het vertrek moet voor de verbrandingsrook over een afvoersysteem naar buiten toe beschikken. Dit kan gebeuren door middel van een afzuigkap of een elektrische ventilator die automatisch aangaan elke keer als het apparaat wordt aangezet.



- Het vertrek moet een luchttoevoersysteem hebben dat dient voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die nodig is voor een normale verbranding moet niet minder dan 2 m^3/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.



Dit systeem kan worden uitgevoerd door lucht direct van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens 100 cm^2 en die zodanig is geplaatst dat hij niet per ongeluk verstopt kan raken.



Een andere manier is door op indirecte wijze lucht te onttrekken aan de aangrenzende vertrekken die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten zijn verbonden en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het huis en ook geen ruimtes met hoog brandgevaar of slaapkamers.

- (voor België) De gassen van vloeibaar gemaakte gasmengsels (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. Om deze reden moeten vertrekken waar LPG-flessen staan laag geplaatste ontluchtingsopeningen hebben voor het afvoeren van eventueel ontsnapt gas. Lege of halfvolle LPG-flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, zodanig geplaatst dat hij niet in rechtstreeks contact staat met warmtebronnen (oven, open haard, kachel, enz.) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

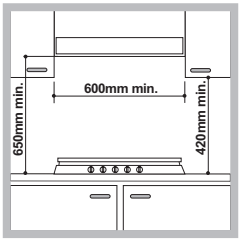
Inbouw

Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.

- Een afzuigkap moet worden geïnstalleerd volgens de voorschriften die u kunt vinden in het instructieboekje van de afzuigkap zelf en in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm (zie afbeelding).

- Hang de keukenkastjes naast de kap op een minimum hoogte van 420 mm van het keukenblad (zie afbeelding).



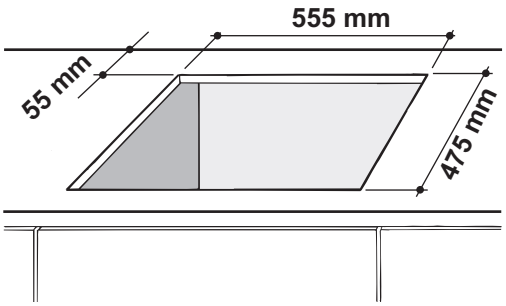
Als de kookplaat onder een keukenkastje wordt geplaatst, moet deze zich op een afstand van minstens 700 mm van het keukenblad bevinden.

- De opening van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding zijn aangegeven.

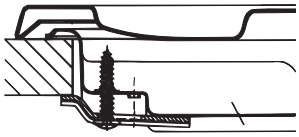
NL

BE

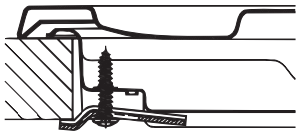
De bevestigingsklemmen maken een bevestiging mogelijk van de kookplaat aan een keukenblad van tussen de 20 en 40 mm dik. Voor een goede bevestiging raden wij u aan alle bijgeleverde haken te gebruiken.



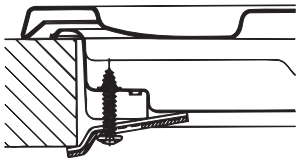
Schema voor de bevestiging van de haken



Stand haak voor keukenblad **H=20mm**

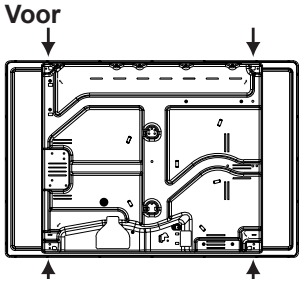


Stand haak voor keukenblad **H=30mm**



Stand haak voor keukenblad **H=40mm**

Voor



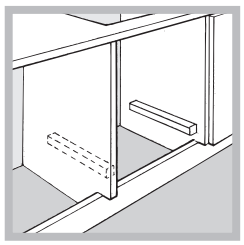
Achter

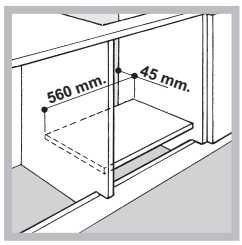
! Gebruik de haken die u vindt in de “toebehorenverpakking”

- Als de kookplaat niet boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet u een houten isolatieplank aanbrengen. Deze moet op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

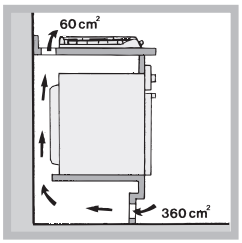
Ventilatie

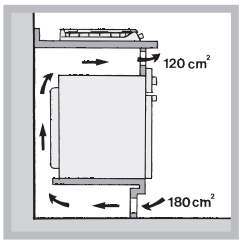
Om een goede ventilatie te bereiken moet u de achterkant van het meubel verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).





Als de kookplaat wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven die niet beschikt over een afkoelmechanisme met ventilator, moet de nodige ventilatie binnen het meubel worden bereikt door het creëren van openingen voor de toe- en afvoer van de lucht. (zie afbeeldingen).





Elektrische aansluiting

De kookplaten met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven zijn op het typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat). De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

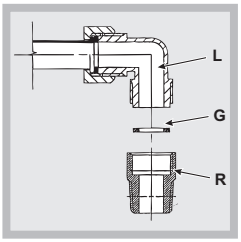
! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (voor België) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf “Aanpassing aan verschillende types gas”.



Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (II2E+3+ voor Belgie en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren.”**R**” (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst Ariston) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder “**G**”,die er uit ziet als een “**L**” , van de voedings-struktuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.
De aansluiting voert men uit met behulp van:
- een onbuigbare buis (voor Belgie volgens de normen NBN D51-003)
- of met een flexibile buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor Belgie A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.

Aansluiting met onbuigzame buis (koper of staal)
! De aansluiting aan de gasleiding moet zodanig worden uitgevoerd dat het apparaat niet beweegt.
Op de voedingsstructuur van het apparaat bevindt zich een “L”-vormig, richtbaar verbindingsstuk waarvan de afdichting is verzekerd door een pakking. Als het verbindingsstuk gedraaid moet worden is het absoluut noodzakelijk de pakking te vervangen (bij het apparaat geleverd). Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.

Aansluiting met een roestvrije stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.
Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.
De in werking stelling van deze buizen moet zodanig worden bewerkstelligd dat hun lengte in uitgerolde toestand niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaatsgevonden moet u controleren dat de flexibele metalen buis niet in contact komt met de beweegbare delen of dat hij vastgekneld raakt.

! Gebruik uitsluitend buizen en afdichtingen die voldoen aan de geldende landelijke normen.

Controleren gasdichtheid
! Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de perfecte gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas (voor België)
Voor het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan waarvoor hij is bestemd (aangegeven op het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat of op de verpakking), moeten de straalpijpjes van de branders op de volgende wijze worden vervangen:

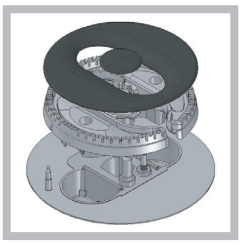
1. verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.

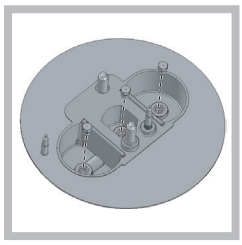
2. schroef de straalpijpjes los met een steeksleutel van 7mm en vervang ze met de straalpijpjes geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 “Kenmerken van de branders en de straalpijpen”).

3. zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

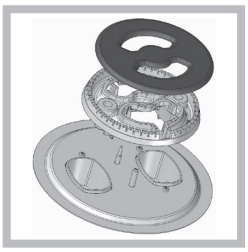
4. aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

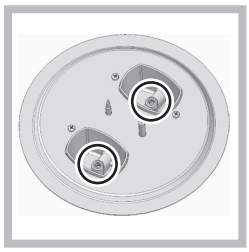
Het vervangen van de straalpijpjes van de brander met “onafhankelijke dubbele vlamkronen”
1. verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee aparte delen (zie afbeeldingen);
2. schroef de straalpijpjes los met een sleutel van 7mm. De binnenste vlamkroon heeft een straalpijpje, de buitenste heeft er twee (van dezelfde maat). Vervang de straalpijpjes met nieuwe die zijn aangepast aan het nieuwe type gas (zie tabel1).
3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.





Vervanging van de sproeiers op de brander met Drievoudige vlammenkroon
1. verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee afzonderlijke delen (zie afbeeldingen.);
2. schroef de sproeiers los met een steeksleutel van 7 mm. Vervang de sproeiers met degene die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1). De twee sproeiers hebben dezelfde gaten.
3. zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen omgekeerd uit te voeren t.o.v. hierboven.





- Regelen primaire lucht van de straalpijpjes (voor België)

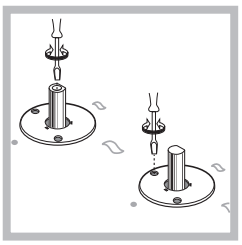
De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

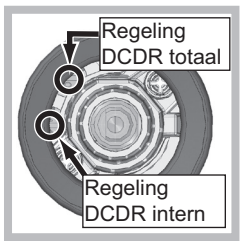
- Het regelen van de minimumstand (voor België)

1. Zet het kraantje op de minimumstand;

2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt.

! In het geval van een DCDR brander met enkelvoudige bediening dient de afregeling te worden uitgevoerd op de 2 schroeven die zich naast het staafje van de kraan bevinden (zie afbeelding).





3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.

4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.

5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.

! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.

TYPEPLAATJE	
Elektrische aansluitingen	zie typeplaatje
CE	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2009/142/EEG van 30/11/09 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen. - 2012/19/EC en daaropvolgende wijzigingen.

Kenmerken van de branders en de straalpijpjes (alleen voor de modellen van 60 en 65 cm)

Table 1 (Voor Belgie)

Gaspit		Doorsnee (mm)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Gered.	Vloeibaar gas: Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (g/h) Butane	Bereik* (g/h) Propane	Natuurlijk gas: Straal. 1/100 (mm)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Bereik* (l/h) G20	Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Bereik* (l/h) G25
Snel (R)		100	0.70	3.00	39	86	218	214	132 (H3)	3.00	286	3.00	332
Gered. Snel (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H3)	2.60	248	2.60	288
Halp Snel (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Z)	1.65	157	1.65	183
Hulp (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	111
Drievoudige Ring (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343	3.30	365
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	74	0,90	86	0,90	100
Dubbele vlamkroon (1)	(binnenste DCDR)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	74	3,60	343	5,00	399
	(buitenste DCDR) 2 straalpijpjes				57	60x2			94x2				
Dubbele Vlankroon (binnenste DCDR) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Dubbele Vlankroon (buitenste DCDR) 2 straalpijpjes (2)		130	1.50	3.60	61	67x2	262	257	100x2	3.60	343	3.60	399
Spanning van voeding		Nominale (mbar)					28-30	37			20		25
		Minimum (mbar)					20	25			15		15
		Maximum (mbar)					35	45			25		30

Tabel 1 (Voor Nederland)

Gaspit		Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nominale	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Gered.	Natuurlijk gas: Straalpijpjes 1/100 (mm)	Bereik * (l/h) G25
Snel (R)		100	3.00	0.70	132 (H3)	332
Gered. Snel (RR)		100	2.60	0.70	122 (H3)	288
Half Snel (S)		75	1.65	0.40	96 (Z)	183
Hulp (A)		55	1.00	0.40	79 (6)	111
Drievoudige Ring (TC)		130	3.30	1.50	103x2	365
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR) (1)		30	0,30	0,90	74	100
Dubbele (1)	(binnenste DCDR)	130	3,60	1,50	74	399
	(buitenste DCDR) 2 straalpijpjes				94x2	
Dubbele Vlankroon (binnenste DCDR) (2)		30	0.90	0.40	74	100
Dubbele Vlankroon (buitenste DCDR) 2 straalpijpjes (2)		130	3.60	1.50	100x2	399
Spanning van voeding		Nominale (mbar)				25
		Minimum (mbar)				20
		Maximum (mbar)				30

(1) Alleen voor DCDR met enkelvoudige bediening
(2) Alleen voor DCDR met dubbele bediening

* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec

Propane	P.C.S. = 50,37 MJ/kg
Butane	P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturele G20	P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Naturele G25	P.C.S. = 32,49 MJ/m³

NL

BE

Kenmerken van de branders en de straalpijpjes (alleen voor de modellen van 75 cm)

Table 1 (Voor Belgie)

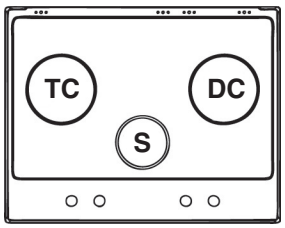
Gaspit		Doorsnee (mm)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Gered.	Vloeibaar gas: Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (g/h) Butane	Bereik* (g/h) Propane	Natuurlijk gas: Straal. 1/100 (mm)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Bereik* (l/h) G20	Termisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Bereik* (l/h) G25
Gered. Snel (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H3)	2.60	248	2.60	288
Halp Snel (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Z)	1.65	157	1.65	183
Hulp (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	111
Drievoudige Ring (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343	3.30	365
Extra snel (UR)		100	0.70	3.40	39	91	247	243	138 (H3)	3.40	324	3.40	376
Half Vispan (SP)		—	0.70	1.50	39	60	109	107	88 (X)	1.50	143	1.50	166
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR) 2 straalpijpjes (2)		130	1.50	4.10	61	70	298	293	110x2	4.10	390	4.10	454
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	69	0,90	86	0,80	89
Dubbele vlamkroon (1)	(binnenste DCDR)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	69	5,00	476	4,60	438
	(buitenste DCDR) 2 straalpijpjes				57	70x2			113x2				
Spanning van voeding		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

Tabel 1 (Voor Nederland)

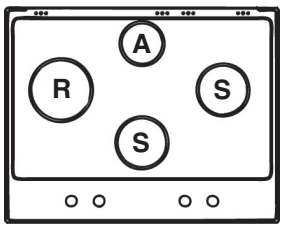
Gaspit		Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nominale	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Gered.	Natuurlijk gas: Straalpijpjes 1/100 (mm)	Bereik * (l/h) G25
Gered. Snel (RR)		100	2.60	0.70	122 (H3)	288
Half Snel (S)		75	1.65	0.40	96 (Z)	183
Hulp (A)		55	1.00	0.40	79 (6)	111
Drievoudige Ring (TC)		130	3.30	1.50	103x2	365
Extra snel (UR)		100	3.40	0.70	138 (H3)	376
Half Vispan (SP)		—	1.50	0.70	88 (X)	166
Dubbele Vlankroon (binnenste DCDR) (2)		30	0.90	0.40	74	100
Dubbele Vlankroon (buitenste DCDR) 2 straalpijpjes (2)		130	4.10	1.50	110x2	454
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR) (1)		30	0,30	0,80	69	100
Dubbele (1)	(binnenste DCDR)	130	4,60	1,50	69	509
	(buitenste DCDR) 2 straalpijpjes				113x2	
Spanning van voeding		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

(1) Alleen voor DCDR met enkelvoudige bediening
(2) Alleen voor DCDR met dubbele bediening

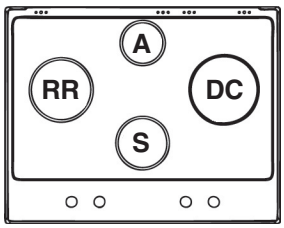
* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec
Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



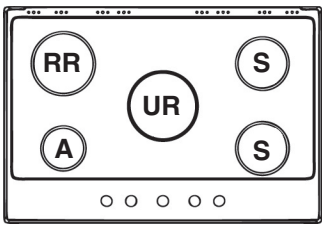
PK630RT...
PK630RTL...



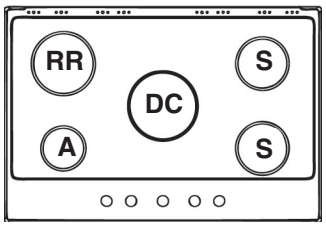
PK640...
PK640 E X...



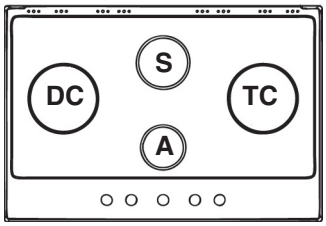
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



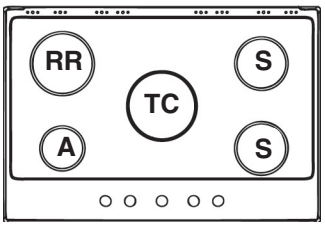
PK750...



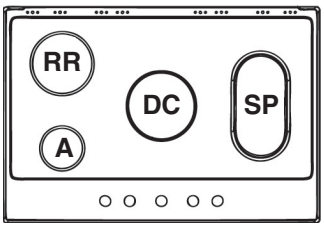
PK750R...
PK750RL...



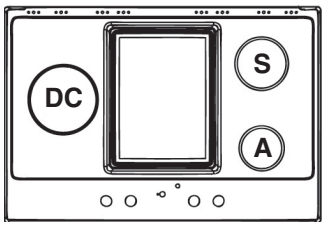
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

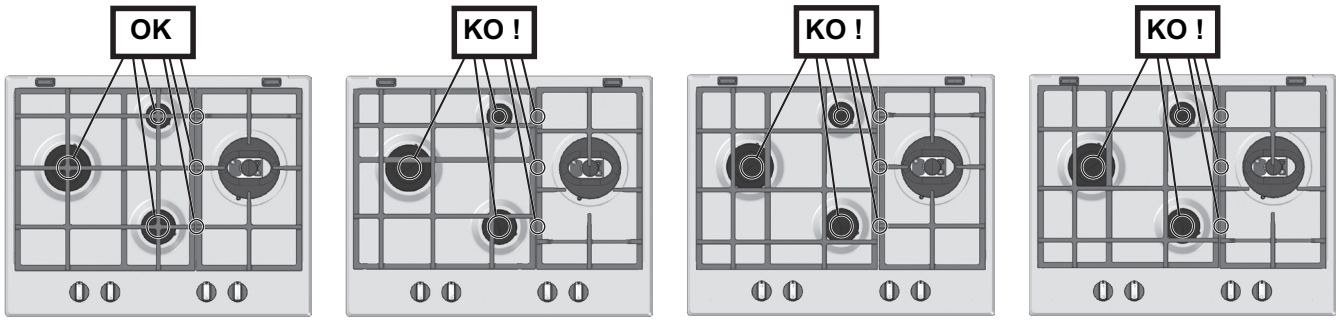


PK760RF...



PK741RQO...

! Alleen voor het model PK 640.1...: Het is mogelijk dat de roosters verkeerd worden geplaatst. In dat geval zal het rasterwerk niet op één lijn zijn en zal de kruising ervan niet met het centrum van de brander samenvallen. In de volgende afbeeldingen wordt de juiste plaatsing aangegeven (OK), en enkele voorbeelden van een verkeerde plaatsing (KO!).



NL

BE

Starten en gebruik

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander of de elektrische plaat* zich precies bevindt.

De gaskookplaten beschikken over een discrete afregeling van het vermogen, waarmee u de vlam nauwkeurig op 5 verschillende niveaus kunt instellen. Dankzij dit systeem zal het ook mogelijk zijn om met gaskookplaten dezelfde resultaten voor elk recept te bereiken, aangezien het eenvoudiger en nauwkeuriger zal zijn om het optimale vermogen vast te stellen voor de gekozen bereiding.

Gasbranders
De gekozen brander kan met de betreffende knop als volgt worden geregeld:

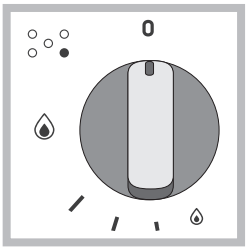
- Uit
- Maximum
- Minimum

Om een van de branders aan te steken dient u er een vlam of aansteker bij te houden, de knop stevig in te drukken en tegen de klok in te draaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt. In de uitvoeringen die zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop circa 2-3 seconden lang ingedrukt houden totdat het element dat automatisch de vlam ontstoken houdt, warm wordt.
Druk de knop in en draai hem tegelijkertijd tegen de klok in: vonken steken de brander aan. Nadat de brander aan is houdt u de knop lang genoeg ingedrukt zodat het veiligheidssysteem geactiveerd kan worden.

! Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "●").

Discrete afregeling van de vlam
De gekozen brander kan m.b.v. de knop worden afgesteld op 5 verschillende vermogensniveaus.



Om van het ene op het andere niveau over te stappen draait u de knop naar het gekozen niveau. Een klik geeft aan dat u van het ene naar het andere niveau bent overgegaan.
Het geselecteerde niveau wordt weergegeven d.m.v. het betreffende symbool (symbolen) en, op kookplaten met display, d.m.v. het aangaan van de LEDS (5= max vermogen; 1= min vermogen).

Het systeem garandeert een perfecte regeling van de vlam en zorgt ervoor dat u een constant kookresultaat kunt bereiken, doordat u eenvoudiger het gewenste vermogensniveau kunt instellen.

De brander met "dubbele vlamkroon"
Deze gasbrander bestaat uit twee concentrische vlamkronen die samen of onafhankelijk kunnen functioneren (alleen in het geval van een dubbele bediening).

Aangezien de brander is voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop ongeveer 2 à 3 seconden ingedrukt houden totdat het veiligheidsmechanisme, dat automatisch de vlam aanhoudt, warm wordt.

Dubbele bediening:
Iedere vlamkroon van de brander heeft zijn eigen bedieningsknop:
de knop met het symbool bedient de buitenste vlamkroon; de knop met het symbool bedient de binnenste vlamkroon.

Voor het aansteken van de gewenste vlamkroon drukt u de betreffende knop in en draait u hem tegen de klok in tot aan de maximum stand .
Voor het juiste gebruik van de brander met dubbele vlammenkroon moet u nooit tegelijkertijd de interne kroon op minimum en de externe kroon op maximum zetten.

Enkele Bediening:
Iedere vlamkroon van de brander heeft zijn eigen bedieningsknop.
Om beide kronen tegelijkertijd aan te steken drukt u de knop in en draait u hem tegen de klok in, tot aan het symbool (max) - (min).

Om alleen de interne kroon aan te steken drukt u de knop in en draait u hem met de klok mee, tot aan het symbool (max) - (min).
(om van de ene modus over te stappen op de andere dient u de brander uit te schakelen).

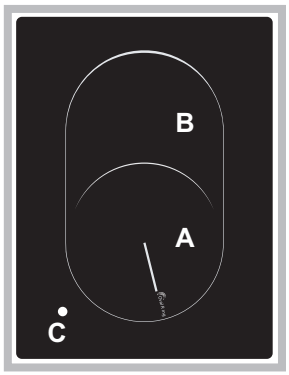
Om de brander uit te doen moet u de knop indrukken en met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "●").

Keramiek kookvlak*
Deze kookzone is voorzien van stralingselementen met dubbele diameter onder het glas. Het is mogelijk alleen het ronde gedeelte **"A"** in te schakelen of, om een grotere kookzone te krijgen, beide gedeelten **"A"** ene **"B"**. Voor het inschakelen van de ronde zone **"A"** draait u de knop met de klok mee en zet hem op één van de 12 posities. Voor het inschakelen van ook de zone **"B"** zet u de knop op de positie 12 en dan nog een stapje verder tot aan de positie , vervolgens draait u de knop tegen de klok in tot

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

op het gewenste warmteniveau, gekozen uit de 12 posities. De tekening geeft de warmtezone aan, die rood wordt als hij is ingeschakeld.

A. ronde kookzone;
B. uitgebreide kookzone;
C. controlelampje overgebleven warmte: dit geeft aan dat de kookzone warmer is dan 60°C ook nadat hij is uitgeschakeld.



Het controlelampje gaat aan bij iedere positie van de knop behalve de “uit”-positie.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een optimaal rendement dient u het volgende te onthouden:

- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- gebruik alleen pannen met een platte bodem en met een deksel erop.
- draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt.

Brander	Ø Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Hulpvlam (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR)	10 - 14
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR)	24 - 26

Pannen die moeten worden gebruikt op kookvlakken van 60-65cm

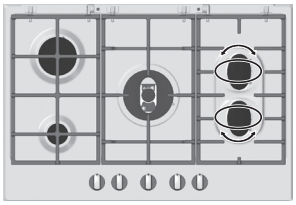
Brander	Ø Diameter pan (cm)
Gereduceerd snel (RR)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Hulpvlam (A)	10 - 14
Half Vispan (SP)	16 - 20
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26
Extra snel (UR)	24 - 26
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR)	10 - 14
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR)	26 - 28

Pannen die moeten worden gebruikt op kookvlakken van 75 cm

! Bij de modellen die voorzien zijn van een reductieroostertje moet dit alleen gebruikt worden voor de Dubbele Vlammen brander (DCDR intern) als u een pan gebruikt die een doorsnede heeft van minder dan 12 cm.
Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf “Kenmerken van de branders en straalpijpen”.

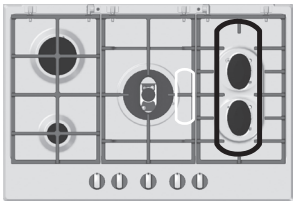
Practische raadgevingen voor het gebruik van de “Half vispan”*

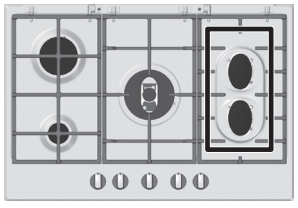
De aanwezigheid van de tweeovalen “Half Vispan” branders, die 90° draaibaar zijn, maakt het kookvlak nog flexibeler in het gebruik.

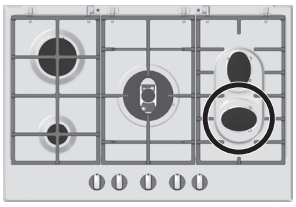


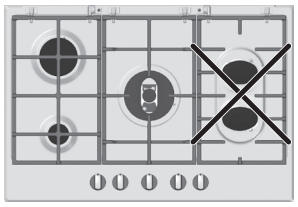
Voor het 90° draaien van de “Half Vispan” branders gaat u als volgt te werk:
- Let op dat de branders koud zijn.
- Verwijder de branders van hun plaats.
- Plaats ze opnieuw in de gewenste positie.
- Let op dat de branders op de juiste wijze op hun plaats zitten.

Vooral de twee branders kunnen samen worden gebruikt of apart, met pannen van verschillende vormen en afmetingen:
- Dubbele brander als “Vispan” voor ovalen pannen (afb.A).
- Dubbele brander voor biefstukgrill of rechthoekige of vierkante pannen minimum 28x28 (afb.B).
- Enkele brander voor middelgrote pannen (diameter 16-20 cm) (afb.C).
- **Gebruik NOOIT de dubbele brander in de combinatie zoals aangegeven in afbeelding D.**


Afb. A


Afb. B


Afb. C


Afb. D

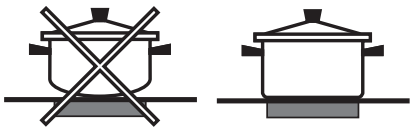
***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Praktisch advies voor het gebruik van de elektrische kookplaten*

Pos.	Stralingsplaat
0	Uit
1	Boter, chocolade smelten.
2	Opwarmen vloeistoffen.
3	
4	Vla en sausen.
5	
6	Aan de kook brengen.
7	
8	Braadstukken.
9	
10	Groot stoofvlees.
11	
12	Bakken.
	Inschakeling van beide kookzones.

Onthoud het volgende voor het beste rendement:

- Op het keramische kookvlak kunt u alle soorten pannen gebruiken. Het belangrijkste is dat de bodem perfect plat is: pannen met een dikke bodem verdelen de warmte het beste.



- Gebruik pannen die de kookzone geheel bedekken, zodat u alle beschikbare hitte gebruikt.



- Let erop dat de bodem van de pan schoon en droog is voor goed contact en een lange levensduur van het kookvlak en van de pannen zelf.

- Gebruik geen pannen die op een gasfornuis zijn gebruikt. De hitte van de branders kan de bodem vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat op het keramische kookvlak.

- Laat nooit een kookzone aan staan zonder een pan erop aangezien de verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, de verwarmingselementen kan beschadigen.

! De lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vetsporen nalaten. Verwijder deze voor het gebruik van het apparaat met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste uren van gebruik kan zich een rubberachtige geur ontwikkelen, die snel verdwijnt.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- **Dit is een inbouwapparaat van klasse 3.**
- **Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan een regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten wordt voldaan beschreven in de paragraaf "Plaatsing".**
- **Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet blootsvoets aan of met natte handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische platen nog warm zijn.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

- Laat de elektrische plaat niet werken als er geen pannen op staan.
- Gebruik geen instabiele of vervormde pannen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.

- De vlamverspreiders moeten regelmatig in een warm sopje worden gewassen zodat eventuele etensresten makkelijker kunnen worden verwijderd.

- Bij kookplaten die zijn voorzien van een automatische ontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekingselementen regelmatig worden gereinigd en moet u controleren dat de gaatjes van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.

- maak het oppervlak van het fornuis schoon voordat u gaat koken; gebruik een vochtige doek voor het verwijderen van stof en gemorst eten. Het oppervlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een sop, geen schuurmiddelen.



Af en toe zal het noodzakelijk zijn speciale producten voor keramiek te gebruiken. Verwijder eerst alle etensresten en vetspetters met een schrapertje, b.v. **CERA** (niet bijgeleverd). Maak het kookvlak schoon als het nog lauw is (zoals die van de Solutions lijn, verkrijgbaar bij alle Service Centers van Merloni Elettrodomestici huishoudapparatuur) en gebruik keukenpapier met een hiervoor geschikt schoonmaakmiddel. Wrijf met een vochtige doek en droog. Aluminiumfolie, plastic of synthetisch materiaal, zowel als suiker of suikerhoudende etenswaren die per ongeluk gesmolten zijn moeten **onmiddelijk** verwijderd worden met een schrapertje als de zone nog lauw is.

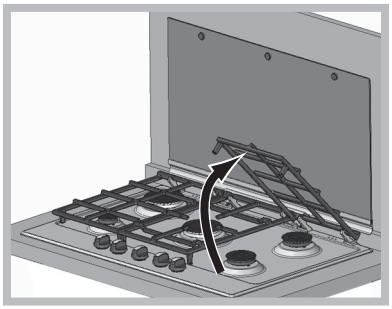


Speciale schoonmaakmiddelen vormen een doorzichtig beschermend laagje. Dit beschermt ook tegen schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schuursponzen of schuurmiddelen, en ook geen chemisch aggressieve middelen zoals ovenspray of ontvlekkingsmiddelen.

- Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen (fosforhoudend) op hebben gelegen. Spoel en droog het dus na het schoonmaken goed af. Droog watervlekken altijd gelijk af.

! Om het oppervlak van de kookplaat te reinigen dient u eerst de roosters te verwijderen. Dankzij het ondersteuningssysteem is het voldoende de roosters op te tillen en vast te houden of ze te draaien totdat ze op de achterzijde kunnen rusten.

Zorg ervoor de warme roosters nooit op het glazen deksel te leggen (indien aanwezig) om te voorkomen dat de rubberen elementen van het glas worden beschadigd.



Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Storingen en oplossingen

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet (afdoende) functioneert. Voordat u de servicedienst belt dient u te controleren of u het euvel zelf kunt oplossen. Verifieer om te beginnen of er een correcte stroom- en gastoevoer is, en in het bijzonder of de hoofdgasleiding open staat.

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.
Heeft u gecontroleerd of:
- De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.

De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.
Heeft u gecontroleerd of:
- U de knop goed heeft ingedrukt.
- U de knop lang genoeg heeft ingedrukt voor het activeren van het veiligheidsmechanisme.
- De gaten van de vlamverspreiders dichtbij het veiligheidsmechanisme niet verstopt zijn.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.
Heeft u gecontroleerd of:
- De gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
- De minimum stand niet goed is ingesteld.

De pannen zijn wankel.
Heeft u gecontroleerd of:
- De bodem van de pan helemaal plat is.
- De pan in het midden van de brander of de kookplaat staat.
- De roosters niet zijn verwisseld.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

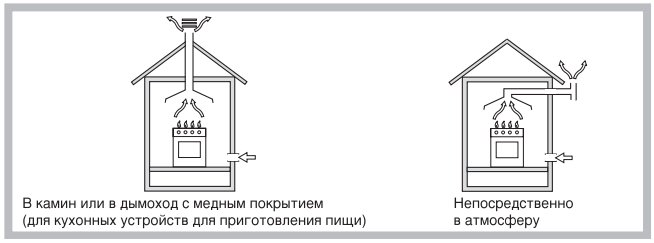
Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постояннои вентиляциеи в соответствии с положениями деиствующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждыи раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточныи приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленнои мощности.



Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см² и диаметром, исключающим возможность случаиного засорения.



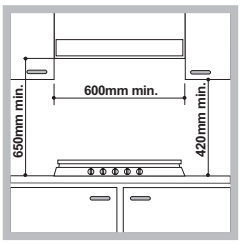
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещении, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицеи, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- Сжиженныи газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этои причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицеи, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СПГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочии баллон, расположенныи таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздеиствию источников тепла (печеи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

Встроенныи монтаж

Для правильного монтажа варочнои панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухоннои плитои, высота которых превышает уровень варочнои панели, должны находиться на расстояние не менее 600 мм от края варочнои панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от кухонного топа (см. рисунок).
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочеи поверхности кухни (см. рисунок).



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последнии должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежныи комплект входят крепежные крюки для крепления варочнои панели на кухоннои рабочеи поверхности толщинои от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочнои панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.

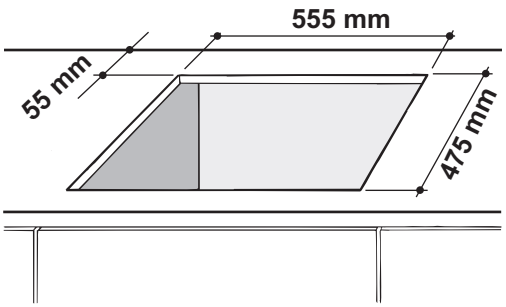
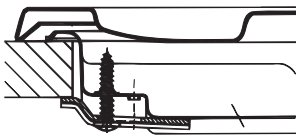
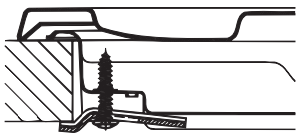


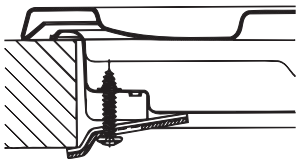
Схема крепления крюков



Монтаж крюка для опорных брусков **H=20mm**

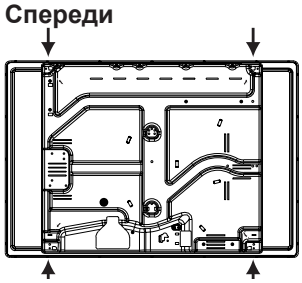


Монтаж крюка для опорных брусков **H=30mm**



Монтаж крюка для опорных брусков **H=40mm**

Спереди



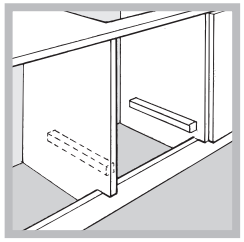
Сзади

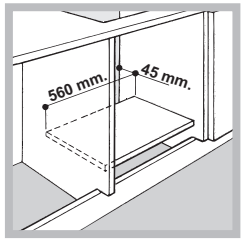
! Используите крюки из комплекта “вспомогательные принадлежности”

- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижнеи части варочнои панели.

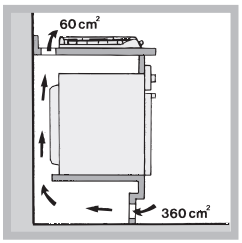
Вентиляция

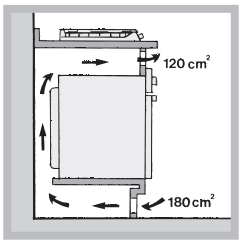
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).





Если варочная панель устанавливается сверху встроенного духового шкафа, не оснащенного принудительнои охладительнои вентиляциеи, для надлежащеи вентиляции внутри кухонного элемента необходимо проделать вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха (см чертежи).





Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполярным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотои электропитания, указанными на паспортнои табличке (расположеннои снизу варочнои панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленыи цвет. В случае установки варочнои панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонныи элемент, электрическое подсоединение варочнои панели и духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевои кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортнои табличке. В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсныи выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанныи на данную нагрузку и соответствующии деиствующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевои кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.
! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

Подсоединение к газопроводу

данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постояннои вентиляциеи в соответствии с положениями деиствующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе “Настроика на различные типы газа”. В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие нормативами и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 “Характеристики газовых горелок и форсунок”.

Подсоединение при помощи твердои трубки (меднои или стальнои)
! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.
На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено “L” с уплотнительнои прокладкои. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающется к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

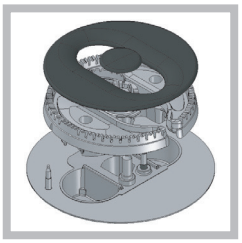
Подсоединение при помощи гибкои трубки из нержавеющеи стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.
Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.
Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлическии гибкии шланг не касался подвижных частеи или не был сжат.
Использовать исключительно трубки, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие деиствующим государственным нормативам.

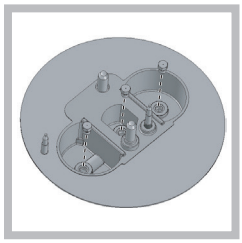
Проверка уплотнения
! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Подготовка к различным типам газа
Для переоснащения варочнои панели для газа, отличающемуся от газа, на которыи варочная панель расчитана изначально (указан на этикетке на верхнеи части варочнои панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

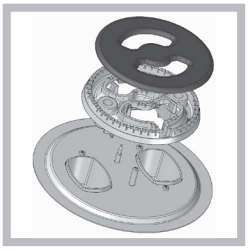
1. Снимите с варочнои панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи полои отвертки 7 мм и замените их на форсунки, расчитанные на новыи тип газа (смотрите таблицу 1 “Характеристики конфорок и форсунок”).
3. Восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

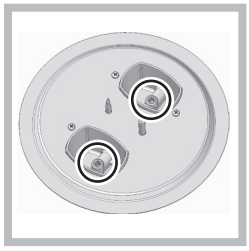
Замена форсунок горелки с отдельным двоиным пламенем.
1. Снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частеи (см. рисунки);
2. Отвинтите форсунки при помощи полои отвертки 7 мм. Внутренняя горелка имеет одну форсунку, внешняя горелка имеет две форсунки (одинакового размера). Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1).
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя вышеописанные операции в обратном порядке.





Замена форсунок тройной конфорки
1. Снимите решетки и выньте конфорки из своих гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. схемы).
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше





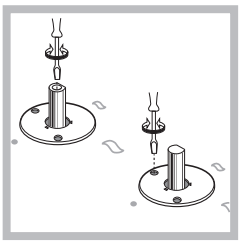
• Регуляция первичного воздуха конфорок
Конфорки не нуждаются в какои-либо регуляции первичного воздуха.

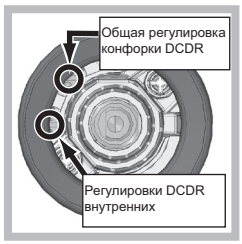
• Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;

2. Снимите рукоятку и поверните регуляционныи винт, расположенныи внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае одно-контроль DCDR конфорки, регулировка должна быть выполнена на 2 винта расположенные рядом с краном штифт (см. рисунок).





3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.

4. В изделиях, оснащенных защитным устроиством (термопарои), в случае неисправности этого устроиства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.

5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

6. В случае регуляторов с дискретной регулировки со светодиодным дисплеем,поверните регулятор на минимальное затем снимите регулятор и поверните регулировочный винт расположен на стороне стержня крана.

7. Регуляция минимального пламени дла DCDR конфорки с дискретной регулировки и светодиодный дисплей:
   - для настройки внешнего кольца, поверните ручку против часовой стрелки на минимум мощности.
   - для регулировки минимального внутреннего кольца, поверните ручку по часовой стрелке в положение минимума.
   - снимите ручку и поверните регулировочный винт расположен рядом с краном.

! В случае использования сжиженного газа регуляционныи винт должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующии регулятор давления (согласно нормативу “Регуляторы для канализированных газов”).

АЮ 77

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА	
Электропитание	см. заводскую табличку
CE	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2012/19CEE с последующими изменениями

Характеристики конфорок и форсунок (только для моделей 60 и 65 см)

Таблица 1

Горелка		Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) Сокращенная	Сжиженный газ: Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) Номинальная	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час ***	Расход* гр/час **	Природный газ: Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) Номинальная	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
Быстрая (R)		100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H3)	286
Быстрая сокращенная (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H3)	248
Средняя (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157
Малая (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Тройная (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Двойная (DCDR внутренняя) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Двойная (1)	(внутренняя DCDR)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	3,60	74	343
	(DCDR внешней 2 форсунки)				55	60x2				94x2	
Двойная (внутренняя DCDR)(2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Двойная(DCDR внешней) 2 форсунки (2)		130	1.50	3.60	61	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Давление подачи		Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

(1) Только для одно-контроль DCDR горелки
(2) Только для двойного контроля DCDR горелки

* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухои газ
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
Природныи газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

Характеристики конфорок и форсунок (только для моделей 75 см)

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) Сокращенная	Сжиженный газ: Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) Номинальная	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час ***	Расход* гр/час **	Природный газ: Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) Номинальная	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
Быстрая сокращенная(RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H3)	248
Сверх-быстрая (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H3)	324
Средняя (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Тройная (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Семена рыбы чайник (SP)	--	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88 (X)	143
Двойная (DCDR внутренняя) (1)	30	0,40	0,90	28	44	65	64	0,90	69	86
Двойная (1) (внутренняя DCDR)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	69	476
Двойная (1) (DCDR внешней 2 форсунки)				55	70x2				113x2	
Двойная (внутренняя DCDR)(2)	30	0.30	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Двойная(DCDR внешней) 2 форсунки (2)	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

(1) Только для одно-контроль DCDR горелки

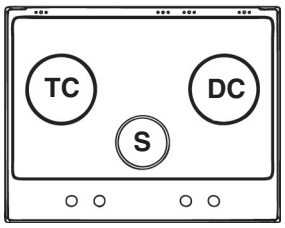
(2) Только для двойного контроля DCDR горелки

* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухои газ

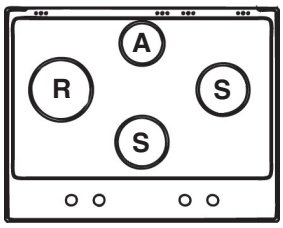
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

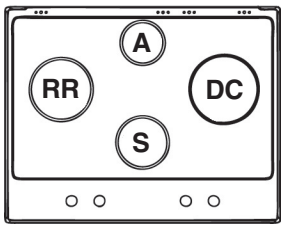
Природныи газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



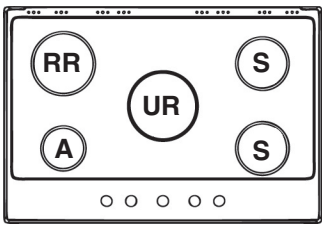
PK630RT...
PK630RTL...



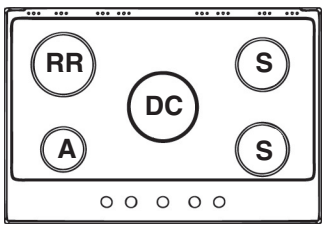
PK640...
PK640 E X...



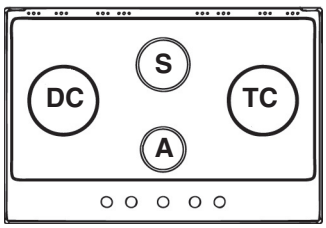
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



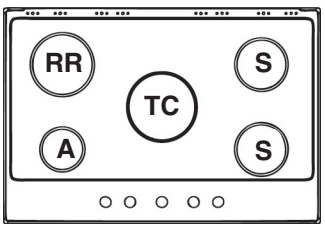
PK750...



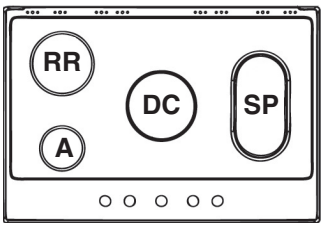
PK750R...
PK750RL...



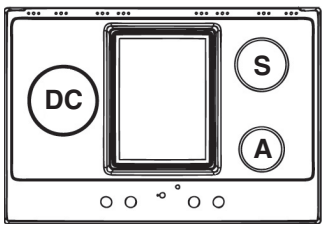
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

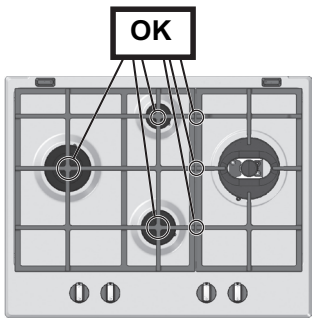


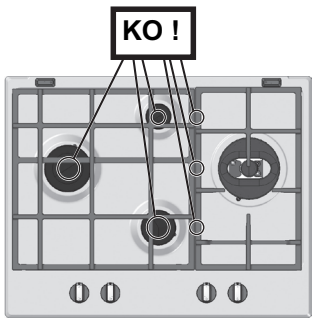
PK760RF...

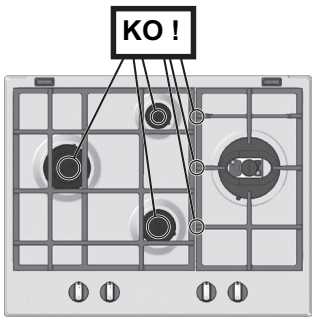


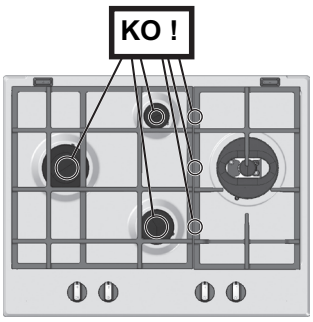
PK741RQO...

! Только для модели PK 640,1 ...: можно разместить опорные решетки неправильно. В этом случае спицы появится в частности неровно и точки пересечения больше не будет в центре горелки.
На следующих рисунках показано в правильное положение (OK) и некоторые примеры неправильного позиционирования (KO!).









RS

Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовои или электрическои конфорки (если имеется), которои данная рукоятка управляет.

Газовые плиты оснащены дискретной регулировки мощности, что позволяет точно регулировки пламени до 5 различных уровней власти.Благодаря этой системе даже с газовой плитой можно будет получить такие же результаты для каждого рецепта, как это будет легче и более точное определение оптимального уровня мощности для данного типа приготовление выбранной.

Газовые конфорки
При помощи соответствующего регулятор можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

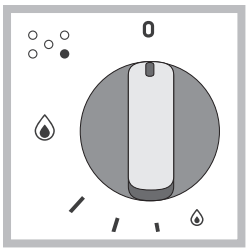
- Выключено
- Максимальная мощность
- Минимальныи

Для зажигания однои из конфорок поднесите к неи зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовои стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.
В моделях, оснащенных защитным устроиством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатои примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устроиство, автоматически поддерживающее горение пламени.
В моделях, оснащенных свечои зажигания, для включения нужнои конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовои стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатои вплоть до зажигания пламени.

! При случаином гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытаитесь вновь зажечь конфорку только по прошествии 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовои стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом “●”).

Дискретная регуляция пламени
Регулировка конфорки, можно сделать с помощью рукоятки на 5 различных уровнях мощности.
Для перехода между уровнями, просто поверните рукоятку до желаемого уровень мощности.
Щелчок предупреждает о переходе от одного уровня мощности на другой.



Выбранный уровень мощности указывается соответствующий символ(символы) и планы с дисплеем через светодиоды (5 = максимальная мощность, 1 = мин мощность). Система гарантирует точную регулировку пламени и позволяет получить тот же результат приготовления пищи,облегчение выбора нужного уровня мощности.

Двоиная конфорка
Эта газовая конфорка состоит из двух концентричных горелок, которые могут быть включены вместе или по отдельности. (только в случае двойного контроля).

Так как конфорка оснащена защитным устройством, необходимо держать регулятор конфорки нажатым примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

Dual control (Двойной контроль):
Каждая отдельная конфорка, составляющая двойную конфорку с двумя независимыми горелками, имеет собственную рукоятку-регулятор:
регулятор, обозначенный символом управляет внешней конфоркой;
регулятор, обозначенный символом управляет внутренней конфоркой.

Для включения нужной конфорки нажмите до упора и поверните против часовой стрелки в положение максимального пламени оответствующий регулятор.

Для оптимального использования двойной конфорки никогда не устанавливайте одновременно внутреннюю горелку на минимальный режим, а внешнюю на максимальный.

Single control (Одно-контроль):
Конфорки, составляющая двойную конфорку, имеют собственную рукоятку-регулятор.
Чтобы включить оба крон одновременно нажать и повернуть рукоятку-регулятор против часовой стрелки до символа (макс) - (мин).

Для включения внутреннего кольца только, позиционировать ручку на символ (макс) - (мин), затем нажмить и повернить рукоятку-регулятор по часовой стрелке (для переключения между двумя режимами, нужно выключить горелку).

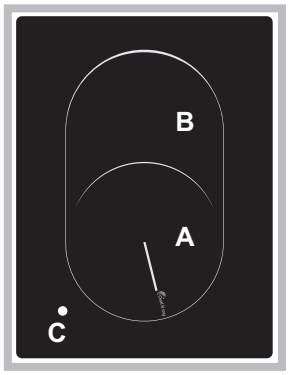
Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (обозначено символом “●”).

Стеклокерамика*

Данная варочная панель укомплектована двумя радиальными нагревательными элементами, расположенными под стеклом. Можно включить только круглый элемент **“A”** или же, для получения более широкой нагревательной зоны, оба элемента **“A”** и **“B”**. Для включения круглой варочной зоны **«A»** достаточно повернуть регулятор по часовой стрелке в одно из 12 имеющихся положений. Для включения также варочной зоны **“B”** поверните регулятор в положение 12 и сделайте еще один щелчок до положения затем настройте мощность, повернув регулятор против часовой стрелки в одно из 12 положений.

Приведенный ниже график показывает нагревательную зону, раскаляющуюся докрасна после ее включения.

A. круглая варочная зона;
B. расширяющаяся варочная зона;
C. индикатор остаточного тепла: показывает, что температура варочной зоны выше 60°C даже после выключения нагревательного элемента.



В любом положении регулятора, отличном от выключенного, загорается индикатор работы стеклокерамической варочной панели.

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальнои отдачи изделия следует помнить:

- для каждои конфорки используите подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- всегда используите посуду с плоским дном и с крышкои.
- в момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

Конфорка	Диаметр кастрюли (см)
Быстрая (Большая)(R)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Тройная (TC)	24 - 26
Двойная внутренняя (DCDR)	10 - 14
Двойная внешней (DCDR)	26 - 28

Горшки для варочнои панели 60 - 65 см.

Конфорка	Диаметр кастрюли (см)
Быстрая сокращенная (RR)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Семена рыбы чайник (SP)	16 - 20
Тройная (TC)	24 - 26
Сверх-быстрая (UR)	24 - 26
Двойная внутренняя (DCDR)	10 - 14
Двойная внешней (DCDR)	26 - 28

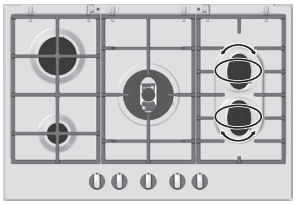
Горшки для варочнои панели 75 см.

! В моделях, оснащенных решеткой редуктором, эта решетка может быть использована только на двойной конфорке с внутренней горелкой (внутренняя DCDR) для посуды диаметром меньше 12 см.

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе “Характеристики конфорок и форсунок”.

Практические советы по эксплуатации центральных конфорок “SemiPesciera”*

Использование двух центральных горелок “Semi-Pesciera” полуовальной формы, поворачиваемых на 90°, позволяет более универсально использовать плиту.



Для поворота полуовальных горелок на 90° выполнить следующие операции:

- Проверить, чтобы горелки не были горячими;
- Полностью вынуть горелку из своего гнезда;
- Вставить горелку обратно в гнездо в нужном положении;
- Проверить, чтобы горелки были установлены правильно.

Две горелки могут быть использованы вместе или по отдельности с кастрюлями различных форм и размеров следующим образом:

* Имеется только в некоторых моделях.

- Двойная овальная горелка для овальных кастрюль (Рис. A).
- Двойная горелка для сковородок-гриль или для прямоугольных или квадратных к астрюль с минимальным размером 28x28 см (Рис. B)
- Одинарная горелка для кастрюль средних размеров (диаметр 16 – 20 см) (Рис. C).
- **НИКОГДА НЕ используйте двойную конфорку в конфигурации, показанной на рисунке D.**

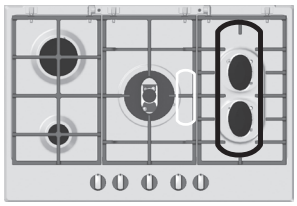


Рис. A

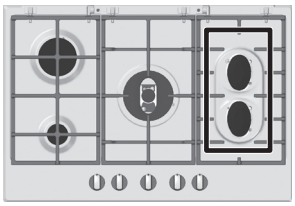


Рис. B

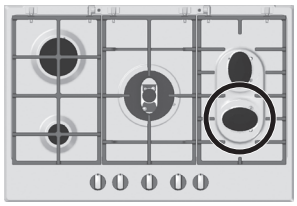


Рис. C

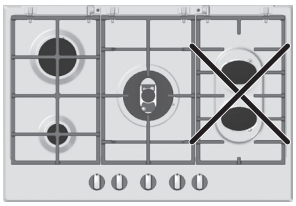


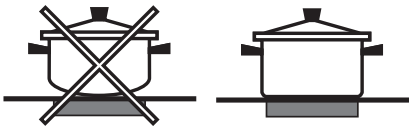
Рис. D

Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок*

Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра
	Включение обеих зон нагревания

Для оптимальной эксплуатации варочной панели следует:

- использовать посуду с плоским дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- использовать кастрюли с диаметром дна, полностью закрывающим зону нагрева для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды;

- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды, из-за чего прилегание к варочной зоне будет не идеальным;

- никогда не оставляйте какую-либо варочную зону включенной, не поместив на нее посуду, так как она быстро достигает максимального нагрева, что может повредить нагревательные элементы.

! Клей, использованный для герметизации стекла, может оставлять жирные следы. Рекомендуем удалить эти следы перед использованием варочной панели при помощи неабразивного моющего средства. В первые часы эксплуатации варочной панели чувствуется запах резины, который быстро рассеивается.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данное устроиство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.**
- **Для исправного функционирования газовых устроиств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устроиств соблюдались требования, описанные в параграфе “Расположение”.**

***** Имеется только в некоторых моделях.

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортнои табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяите, чтобы регуляторы находились в положении “I”/“Ў” , когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращаитесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не закрываите стеклянную крышку варочнои панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не пользуитесь нестабильнои или деформированнои посудои.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводители пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.

- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячеи водои с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.

- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устроиств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.

- Перед началом приготовления поверхность варочной панели необходимо протереть влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи, приготовленной ранее. Необходимо регулярно чистить поверхность варочной панели раствором теплой воды с неабразивным моющим средством.



регулярно использовать специальные чистящие средства для стеклокерамических варочных панелей. Сначала удалите с варочной панели все остатки пищи и жирные брызги при помощи скребка, например **CERA** (не прилагается).
Протирайте варочную панель, когда она еще теплая; используйте специальные моющие средства (такие как средства линии Solutions, которые Вы можете приобрести в Центрах сервисного обслуживания) и бумажные кухонные полотенца, протрите влажной тряпкой и вытрите насухо. Случайно расплавленные алюминиевые листы, пластмассовые или синтетические предметы, а также сахар или продукты с высоким содержанием сахара должны незамедлительно удаляться с еще горячей варочной зоны при помощи скребка. Специальные чистящие средства образуют прозрачный слой, отталкивающий загрязенения.

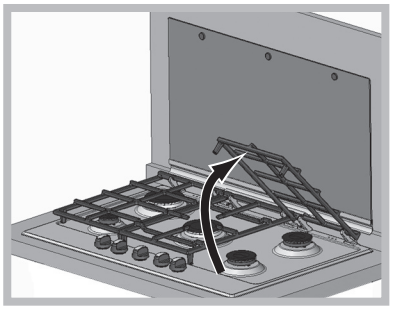


Этот слой служит также для предохранения поверхности варочной панели от возможных повреждений, вызванных продуктами с высоким содержанием сахара. Категорически запрещается использовать абразивные губки или чистящие средства, а также следует избегать использования химически агрессивных средств таких как спрай для чистки духовок или пятновыводителей.

- На деталях из нержавеющеи стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водои повышеннои жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

! Нет необходимости снимать решетки для того, чтобы почистить поверхность. Благодаря системе поддержки решеток, нужно поднять и удерживать решетки, или откинуть их назад.

Не кладите горячие решетки сверху стеклянной крышки (если она есть), иначе резиновые заглушки могут быть повреждены.



Уход за рукоятками газовои варочнои панели

Со временем рукоятки варочнои панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всеи рукоятки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Сервисного обслуживания, проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.
Если неисправность не может быть устранена, вызовите техника из уполномоченного Сервиса: Единыи национальныи номер: 199.199.199 (максимальная стоимость звонков с домашнего телефона 0,1426 Евро).

Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

Форсунки газовои конфорки засорились.
- Все съемные части конфорки дожны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с газовои варочнои панелью.

В моделях варочнои панели, оснащенных защитным устроиством, конфорка загорается и сразу гаснет.

Рукоятка конфорки нажата не до упора.
- Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устроиства.
- Засорены форсунки газовои конфорки, расположенные напротив защитного устроиства.

Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Засорены отверстия подачи газа в конфорке.
- Сквозняки рядом с газовои варочнои панелью.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламя.

Нестабильные кастрюли

Дно кастрюли должно быть идеально плоским.
- Кастрюля должна быть установлена по центру газовои или электрическои конфорки.
- Опорные решетки на варочнои панели установлены неправильно.

UA

Встановлення

! Перш ніж користуватися Вашим новим приладом, будь ласка, уважно ознайомтеся з інструкціями в цій брошурі. В ній міститься важлива інформація щодо безпечного встановлення, експлуатації і догляду за приладом.

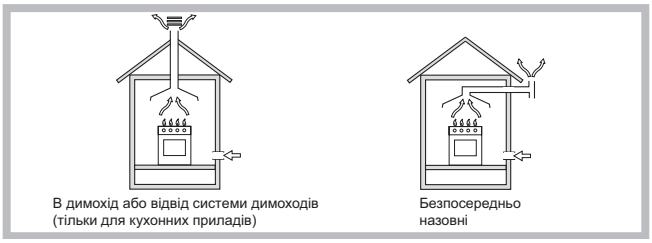
! Будь ласка, збережіть ці інструкції для подальшого використання. Передавайте їх разом з приладом будь-якому новому власнику.

Розміщення

! Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Це небезпечно: існує ризик задухи (див. Застереження й поради).

! Прилад має встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій, що додаються. Порушення правил установлення може травмувати людей і тварин або може зашкодити майну.

! Цей прилад можна встановлювати й використовувати тільки у добре вентильованих приміщеннях відповідно до Британських будівельних норм і правил: B.S. 6172 / B.S. 5440, пункт 2 і B.S. 6891 поточне видання. Необхідно дотримуватися наступних вимог:



- Приміщення має бути оснащене системою витягування повітря, яка видаляє всі продукти горіння. Така система може складатися з витяжного ковпака або електричного вентилятора, що запускається автоматично кожного разу, коли вмикається прилад.

- Також необхідно забезпечити належну циркуляцію повітря в приміщенні, оскільки повітря потрібне для належного горіння. Потік повітря має бути не менше 2 м^3/годину на кВт установленої потужності.



Система циркуляції повітря може забирати повітря безпосередньо з вулиці за допомогою труби з внутрішнім перетином не менше 100 см^2; отвір має бути захищеним від закупорювання будь-якого типу.



Система також може забезпечувати повітря, необхідне для горіння, опосередковано, тобто з прилеглих приміщень, оснащених повітрозабірними трубами, як описано вище. Однак ці приміщення не мають бути кімнатами комунального призначення, спальнями або кімнатами з пожежонебезпечною атмосферою.

- Зріджений вуглеводневий газ збирається біля підлоги, оскільки він є більш важким, ніж повітря. Тому приміщення, де зберігаються балони ЗВГ, також мають оснащуватися вентиляційними отворами для забезпечення виведення газу в разі витоку. З цієї причини балони зрідженого газу, як частково, так і повністю наповнені, не слід установлювати або зберігати в приміщеннях, що знаходяться нижче за рівень землі (підвал, тощо). Рекомендовано тримати в приміщенні тільки той балон, яким Ви безпосередньо користуєтеся, так щоб не допустити його нагрівання від зовнішніх джерел тепла (плити, каміни, печі, тощо) до температури вище 50°C.

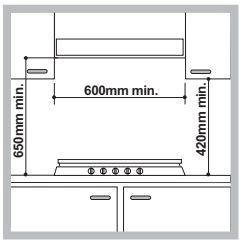
Налаштування приладу

При встановленні поверхні дотримуйтеся наступних застережних заходів:

- Кухонні шафи поблизу приладу й вищі за варильну поверхню мають розміщуватися на відстані не менше 600 мм від краю варильної поверхні.

- Ковпаки необхідно встановлювати, дотримуючись відповідних інструкцій з установлення на мінімальній відстані 650 мм від поверхні (див. малюнок).

- Розмістіть настінні шафи, прилеглі до ковпака, на висоті не менше 420 мм від варильної поверхні (див. малюнок).



Якщо варильна поверхня встановлюється під настінною шафою, така шафа має навішуватися на висоті не менше 700 мм над варильною поверхнею.

Отвір в кухонній робочій поверхні повинен мати розміри, що вказані на малюнку.

В комплект постачання входять кріпильні гачки, що дають Вам можливість закріпити варильну поверхню на кухонній робочій поверхні товщиною 20-40 мм. Щоб забезпечити надійне кріплення на робочій поверхні, ми рекомендуємо використати всі гачки, що входять в комплект постачання.

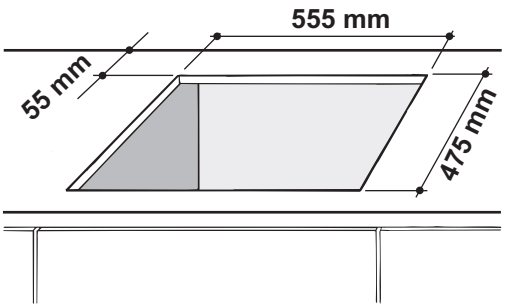
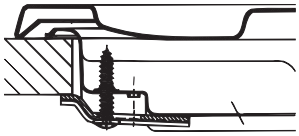
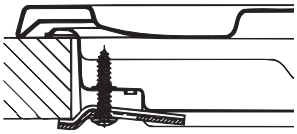


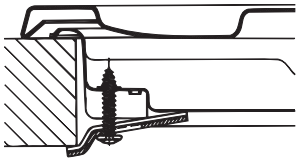
Схема кріплення на гачках



Положення гачків для поверхні **H = 20 мм**

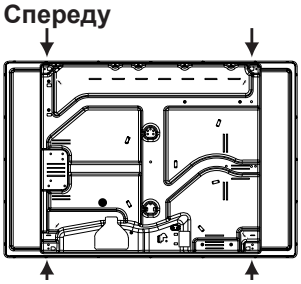


Положення гачків для поверхні **H = 30 мм**



Положення гачків для поверхні **H = 40 мм**

Спереду



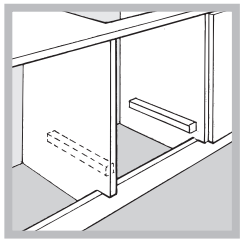
Ззаду

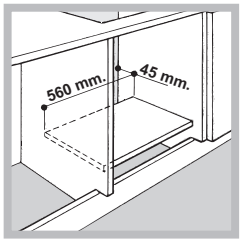
! Використовуйте гачки з “комплекту аксесуарів”

- Якщо поверхня не встановлюється над вбудованою духовкою, для ізоляції необхідно використовувати дерев’яну панель. Така панель має розміщуватися на відстані не менше 20 мм від нижньої частини варильної поверхні.

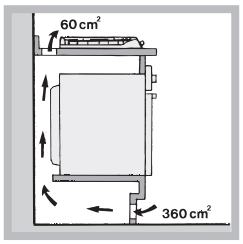
Вентиляція

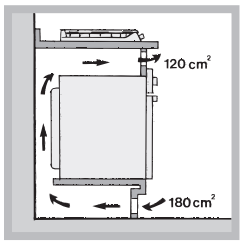
Щоб гарантувати достатню вентиляцію, задню панель шафи необхідно зняти. Рекомендовано встановити духовку таким чином, щоб вона спиралася на дві дерев’яні планки або на абсолютно рівну поверхню з отвором не менше 45 x 560 мм (див. схему).





При встановленні варильної поверхні над вбудованою духовкою без примусової вентиляційної системи охолодження, необхідно забезпечити належну вентиляцію всередині шафи за рахунок отворів, крізь які може проходити повітря (див. малюнок).





Підключення до електричної мережі

Варильні поверхні, оснащені трифазним кабелем живлення призначеним для підключення до мережі змінного струму з напругою й частотою, які вказані на табличці з даними (що знаходиться в нижній частині приладу). Провід заземлення в кабелі має зелено-жовту оболонку. Якщо прилад встановлюється над вбудованою електричною духовкою, електричне з’єднання варильної поверхні й духовки слід виконувати окремо, що необхідно як у цілях безпеки, так і для спрощення зняття духовки в разі потреби.

Підключення кабелю живлення до електричної мережі

Установіть стандартну вилку, що відповідає навантаженню, яке вказане на табличці технічних даних. Прилад необхідно підключити безпосередньо до мережі з використанням пакетного вимикача з мінімальним контактним отвором 3 мм, що встановлюється між приладом и мережею. Вимикач має відповідати вказаному заряду й діючим нормам улаштування електричних установок (вимикач не має від’єднувати провід заземлення). Кабель живлення не має контактувати з поверхнями, температура яких вище за 50°C.

! Фахівець, що встановлює прилад, має забезпечити правильне електричне приєднання відповідно до норм безпеки. Перед підключенням до електромережі переконайтеся, що:

- Прилад заземлений і вилка кабелю відповідає нормативним вимогам.
- Розетка може витримати максимальну потужність приладу, яка вказана на табличці з технічними даними.
- Напруга знаходиться в межах значень, вказаних на табличці даних.
- Розетка сумісна з вилкою приладу. Якщо розетка не сумісна з вилкою, попросіть фахівця замінити її. Не використовуйте подовжувачі або декілька розеток.

! Після встановлення приладу необхідно забезпечити безперешкодний доступ до шнуру живлення й електричної розетки.

! Кабель живлення не можна перегинати або стискати.

! Кабель живлення необхідно регулярно перевіряти, а його заміну має проводити лише технічний фахівець (див. “Сервісна допомога”).

! Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у разі недотримання цього правила техніки безпеки.

Під'єднання до джерела газопостачання

Приєднання до мережі газопостачання або до газового балону необхідно виконувати у відповідності до чинного законодавства в країні використання приладу. Перед підключенням переконайтеся, що плита сумісна з джерелом газопостачання, яким Ви бажаєте користуватися. Якщо це не так, дотримуйте інструкцій в розділі "Пристосування до іншого типу газу".
При користуванні зрідженим газом з балону встановіть регулятор тиску, який відповідає місцевим нормам.

! Перевірте тиск газу: він має відповідати значенням, що вказані в Таблиці 1 ("Технічні характеристики конфорок і форсунок"). Це забезпечить безпечну й тривалу роботу Вашого приладу й, одночасно, допоможе збереженню енергії.

З'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевої)

! Приєднання до системи газопостачання виконується таким чином, щоб не завдавати навантаження на будь-які прилади. На рамі приладу передбачений регульований L-подібний патрубок з ущільненням, що запобігає витокам. Це ущільнення необхідно міняти кожного разу після обертання патрубка (ущільнення входить в комплект постачання приладу). Фітинг патрубка підведення газу є циліндричнім і має зовнішню нарізку 1/2.

Приєднання гнучкої безфланцевої трубки з нержавіючої сталі до нарізного з'єднання

Фітинг патрубка підведення газу є циліндричнім і має зовнішню нарізку 1/2. Трубка має встановлюватися таким чином, щоб її довжина у повністю витягнутому вигляді не перевищувала 2000 мм. Після виконання приєднання переконайтеся, що гнучка металева трубка не торкається жодних частин, що рухаються, й не стискається.

! Використовуйте тільки такі труби й ущільнення, які відповідають діючим нормам.

Перевірка щільності з'єднання

! По завершенні процесу встановлення перевірте фітинги патрубку на витоки за допомогою мильного розчину. Ніколи не користуйтеся вогнем.

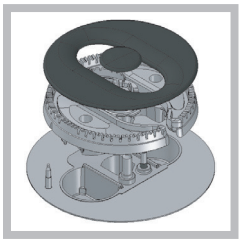
Пристосування до іншого типу газу

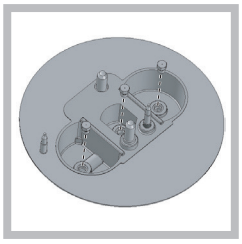
Щоб пристосувати варильну поверхню до типу газу, що відрізняється від заводської настройки (яка вказана на табличці даних знизу варильної поверхні або на пакуванні), необхідно замінити форсунку конфорки наступним чином:

1. Зніміть решітку з варильної поверхні й витягніть конфорки з їх гнізд.
2. Відкрутіть форсунки за допомогою торцевого ключа 7 мм і замініть їх на форсунки, що відповідають потрібному типу газу (див. Таблицю 1 "Технічні характеристики конфорок і форсунок").
3. Знову зберіть частини, виконуючи описану процедуру в зворотному порядку.
4. По завершенні процедури, замініть стару етикетку з даними про тип газу новою з відповідною новою інформацією. Такі етикетки можна отримати в будь-якому нашому сервісному центрі.

Заміна форсунок окремих "подвійних" конфорок

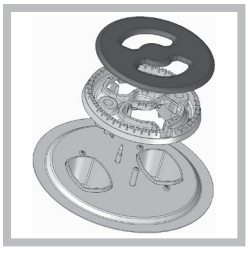
1. Зніміть решітку й витягніть конфорки зі своїх гнізд. Конфорка складається з двох окремих частин (див. малюнок).
2. Відкрутіть конфорки за допомогою торцевого ключа 7 мм. Внутрішня конфорка має форсунку, зовнішня конфорка – дві форсунки (однакового розміру). Замініть форсунку на іншу, модель якої відповідає новому типу газу (див. таблицю 1).
3. Встановіть на місце всі компоненти, повторюючи описані кроки в зворотньому порядку.

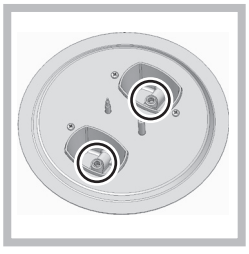




Заміна форсунок на конфорках з трьома кільцями

1. Зніміть підставки для посуду й вийміть конфорки з гнізд. Конфорка складається з двох окремих частин (див. малюнок).
2. Встановіть на місце форсунки за допомогою торцевого ключа 7 мм. Замініть форсунку на іншу, модель якої відповідає новому типу газу (див. таблицю 1). Дві форсунки мають однаковий діаметр отвору.
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконуючи описані кроки в зворотньому порядку.





- Налаштування первинного повітря конфорки

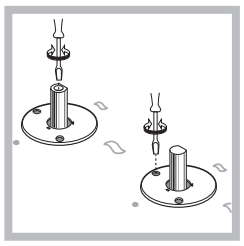
Не потребує налаштування.

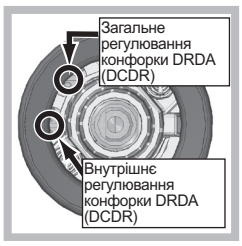
- Встановлення форсунок на мінімум

1. Поверніть кран в положення слабкого полум'я.

2. Зніміть ручку крана й підкрутіть регулювальний гвинт, який знаходиться всередині або поряд із штирком крана, доки не отримаєте мале, але стабільне полум'я.

! Для налаштування конфорок DRDA (DCDR) з однотипним управлінням відрегулюйте 2 гвинти біля штирка крана (див. малюнок).





3. Після налаштування вогню до потрібної малої інтенсивності, поки конфорка горить, швидко змініть положення ручки з мінімального полум'я на максимальне й навпаки декілька разів, перевіряючи, чи не згасає при цьому конфорка.

4. На деяких приладах встановлений захисний пристрій (термопара). Якщо прилад не працює, коли конфорка встановлена на позначці слабкого вогню, збільшить відповідне налаштування слабкого вогню за допомогою регулювального гвинта.

5. Після налаштування замініть ущільнення на байпасах, використовуючи віск для герметизації або аналогічну речовину.

6. За наявності ручок з покроковим керуванням і індикатором поверніть ручку до позначки мінімальної потужності, зніміть ручку й відрегулюйте гвинт біля штирка крана (див. малюнок).

7. Налаштування мінімального полум'я на конфорці DRDA (DCDR) з покроковим управлінням і індикатором:
   - Для регулювання зовнішнього кільця поверніть ручку проти годинникової стрілки до положення мінімальної потужності.
   - Для регулювання мінімального полум'я на внутрішньому кільці поверніть ручку за годинниковою стрілкою до положення мінімальної потужності.
   - Зніміть ручку й відрегулюйте гвинт біля штирка крана.

! Якщо прилад підключений до джерела зрідженого газу, регулювальний гвинт необхідно затягнути якомога щільніше.

! По завершенні процедури, замініть стару етикетку з даними про тип газу новою з відповідною новою інформацією. Такі етикетки можна отримати в нашому сервісному центрі.

! Якщо тиск газу відрізняється (або трішки відхиляється) від рекомендованого значення, необхідно встановити прийнятний регулятор тиску на вході труби (щоб задовольнити діючим місцевим нормам).

Таблиця	
Електричні з'єднання	(дивіться таблицю)
CE 	Дана плита відповідає наступним директивам Європейського економічного співтовариства: - 2006/95/ЄЕС від 12/12/06 (Низька Напруга) інаступні поправки - 2004/108/ЄЕС від15/12/04 (Електромагнітна Сумісність) та наступніпоправки - 93/68/ЄЕС від 22/07/93 та наступні поправки. - 90/336/ЄЕС від 29/06/90 (Газ) і наступні зміни та доповнення. - 2012/19/ЄС і наступні зміни та доповнення.

Технічні характеристики конфорки й форсунки (тільки у виконанні 60 і 65 см)

Таблиця 1

Конфорка		Діаметр (мм)	Теплотворність кВт (p.c.s.*) Зменшена	Зріджений газ: Теплотворність кВт (p.c.s.*) Номінальна	Зріджений газ: Байпас 1/100 (мм)	Зріджений газ: Форсунка 1/100 (мм)	Зріджений газ: Витрати* (г/год.) ***	Зріджений газ: Витрати* (г/год.) **	Природний газ: Теплотворність кВт (p.c.s.*) Номінальна	Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Витрати* (л/год.)
Швидка (R)		100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Прискорена (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Середньої швидкості (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Додаткова (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Потрійна (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Подвійна (DCDR внутрішня) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Подвійна (1)	(DCDR внутрішня)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	3,60	74	343
	(DCDR зовнішня 2 форсунки)				55	60x2				100x 2	
Подвійна (DCDR внутрішня) (2)		30	0.40	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Подвійна (DCDR зовнішня) 2 форсунки (2)		130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Тиск подачі		Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

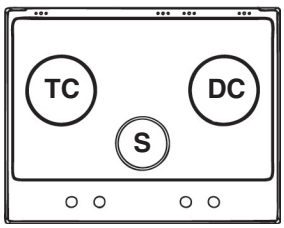
(1) Тільки для конфорок DRDA (DCDR), що регулюються від однієї ручки
(2) Тільки для конфорок DRDA (DCDR), що регулюються від окремих ручок
* При 15°C і 1013 мбар – сухий газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

Технічні характеристики конфорки й форсунки (тільки у виконанні 75 см)

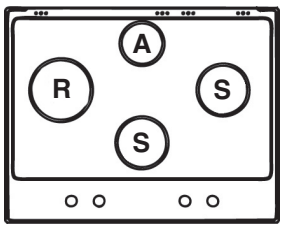
Таблиця 1

Burner		Діаметр (мм)	Теплотворність кВт (p.c.s.*) Зменшена	Зріджений газ: Теплотворність кВт (p.c.s.*) Номінальна	Зріджений газ: Байпас 1/100 (мм)	Зріджений газ: Форсунка 1/100 (мм)	Зріджений газ: Витрати* (г/год.) ***	Зріджений газ: Витрати* (г/год.) **	Природний газ: Теплотворність кВт (p.c.s.*) Номінальна	Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Витрати* (л/год.)
Прискорена (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Середньої швидкості (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Додаткова (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Потрійна (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Супершвидка (UR)		100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H)	324
Конфорка для рибоварки (SP)		—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Подвійна (DCDR внутрішня) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	70	86
Подвійна (DCDR зовнішня) 2 форсунки (2)		130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	114x2	390
Подвійна (DCDR внутрішня) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	69	86
Подвійна (1)	(DCDR внутрішня)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	69	476
	(DCDR зовнішня 2 форсунки)				55	70 x 2				113 x 2	
Тиск подачі		Номінальний (мбар)					28-30	37		20	
		Мінімальний (мбар)					20	25		17	
		Максимальний (мбар)					35	45		25	

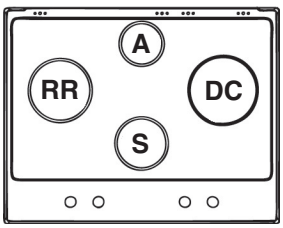
(1) Тільки для конфорок DRDA (DCDR), що регулюються від однієї ручки
(2) Тільки для конфорок DRDA (DCDR), що регулюються від окремих ручок
* При 15°C і 1013 мбар – сухий газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³



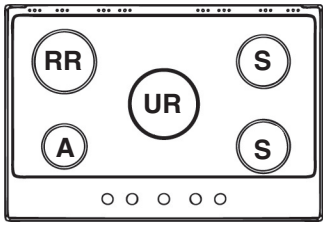
PK630RT...
PK630RTL...



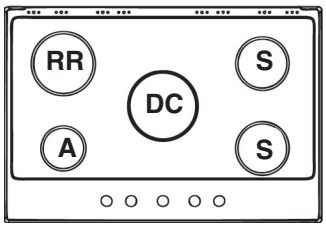
PK640...
PK640 E X...



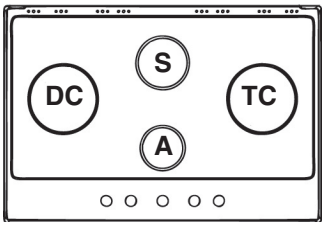
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



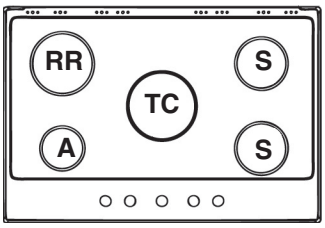
PK750...



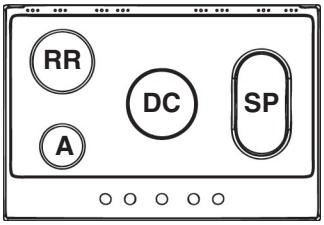
PK750R...
PK750RL...



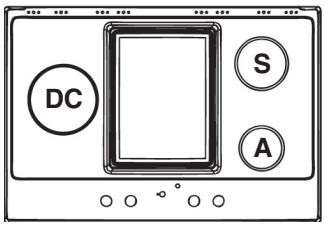
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

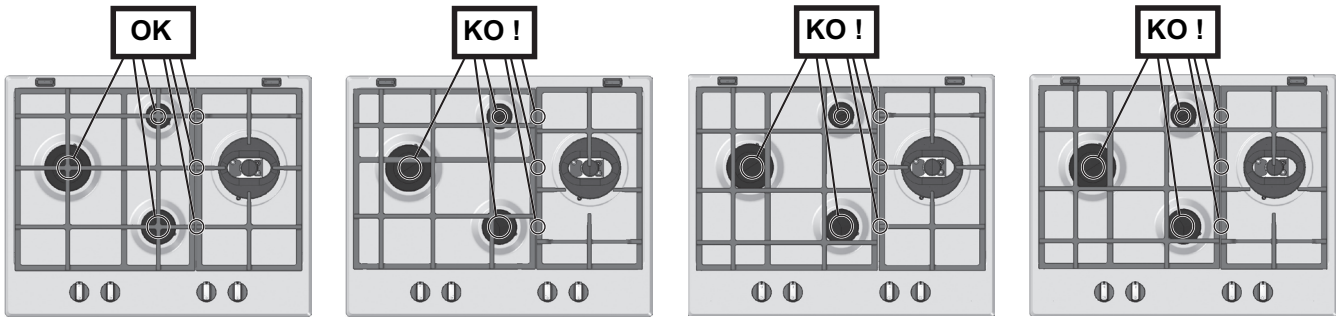


PK760RF...



PK741RQO...

! Тільки для моделі PK 640.1...: Можливе невірне розміщення решітки. Якщо таке сталося, спиці будуть виглядати невідцентрованими, й точка перетину не буде збігатися з центром конфорки. На малюнку знизу вказане вірне розміщення (OK), а також деякі приклади невірного положення решітки (KO!)



Підключення й використання

! Розміщення відповідної газової конфорки або електричної конфорки* позначене на кожній ручці.

Газові варильні поверхні оснащені дискретною системою регулювання потужності, яка дозволяє точно регулювати полум'я за п'ятьма різними рівнями. Завдяки цій системі газові конфорки також забезпечують ті самі результати готування за кожним рецептом, оскільки вона дає можливість легко й точно встановити оптимальний рівень потужності для відповідного типу готування.

Газові конфорки
Кожну конфорку можна налаштувати на одне з наступних значень за допомогою відповідної ручки управління:

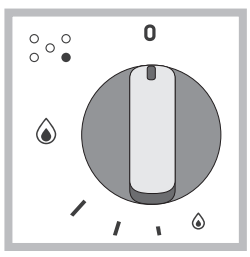
- • Вимкнено
- Максимум
- Мінімум

Щоб запалити одну з конфорок, тримайте запалений сірник або запальничку біля конфорки й одночасно придавлюйте й повертайте відповідну ручку проти годинникової стрілки до максимальної позначки. Оскільки конфорка оснащена захисним пристроєм, то ручку слід притискати протягом, приблизно, 2-3 секунд, щоб автоматичний пристрій підтримував полум'я для розігріву. На моделях з кнопкою запальника, щоб запалити потрібну конфорку, необхідно наскільки можливо, притиснути відповідну ручку газової конфорки й повернути її проти годинникової стрілки в напрямку позначки максимального вогню.

! Якщо полум'я випадково гасне, вимкніть конфорку й зачекайте не менше 1 хвилини, перш ніж знову запалювати її.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (в положення "•").

Дискретне регулювання полум'я
Обрану конфорку можна налаштувати (за допомогою ручки) на один з 5 різних рівнів потужності.



Для перемикання між рівнями просто поверніть ручку до бажаного рівня потужності.
Клацання є сигналом переходу з одного рівня на інший.
Обраний рівень потужності позначається відповідним символом (символи), а також (якщо варильна поверхня має дисплей) індикатором, що підсвічується (5 = максимальна потужність; 1 = мінімальна потужність).Система гарантує точне регулювання полум'я й однакові результати готування завдяки вибору бажаного рівня потужності.

***** Використовується лише в деяких моделях.

"Подвійна" конфорка
Ця газова конфорка складається з двох концентричних кілець полум'я, які працюють разом або окремо (якщо передбачене роздільне управління).

Оскільки конфорка оснащена захисним пристроєм, то ручку слід притискати протягом, приблизно, 2-3 секунд, щоб автоматичний пристрій підтримував полум'я для розігріву.

Управління від різних ручок:
Кожне кільце, що входить до складу конфорки, має власну ручку управління:
Ручка, що має позначку , контролює зовнішнє кільцеа;
Ручка, що має позначку , контролює внутрішнє кільце.

Для вмикання будь-якого з двох кілець необхідно натиснути відповідну ручку й повернути її проти годинникової стрілки до положення максимальної потужності.

Щоб скористатися всіма перевагами подвійної конфорки, не встановлюйте одночасно внутрішнє кільце на мінімальну потужність, а зовнішнє – на максимальну.

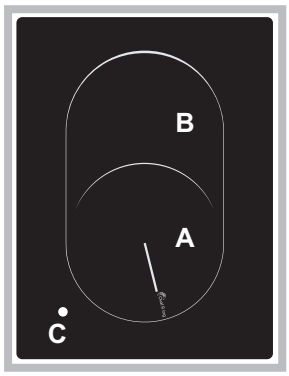
Управління від однієї ручки:
Кільця, що входять до складу конфорки, вмикаються однією ручкою. Щоб одночасно ввімкнути обидва кільця, поверніть ручку до положення з позначкою (максимум) - (мінімум) потім натисніть і поверніть ручку проти годинникової стрілки.

Щоб ввімкнути тільки внутрішнє кільце, поверніть ручку до положення з позначкою (максимум) - (мінімум). потім натисніть і поверніть ручку за годинниковою стрілкою. (для перемикання режимів необхідно вимкнути конфорку).

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (в положення"•").

Склокерамічний модуль*
Ця варильна поверхня оснащена подвійним нагрівальним елементом, який розташований під склом. Є можливість вмикання лише круглої частини елемента (позначена літерою "**A**"), або варильну поверхню можна розширити, якщо ввімкнути обидві частини "**A**" й "**B**". Щоб ввімкнути тільки елемент "**A**", просто поверніть ручку за годинниковою стрілкою до одного з 12 можливих положень. Щоб додати секцію "**B**", поверніть ручку до положення 12, а потім перемкніть її до налаштування , Після цього поверніть ручку проти годинникової стрілки до одного з 12 положень. На малюнку показані зони нагрівання, які стають червоними при вмиканні елемента.

A. Кругла зона нагрівання;
B. Додаткова зона нагрівання;
C. Якщо температура зони готування становіть вище 60°C, загоряється індикатор, навіть після вимикання нагрівального елемента.



Якщо ручка знаходиться в будь-якому іншому положенні, крім “вимкнено”, вмикається індикатор склокерамічного модуля.

Практичні поради щодо використання конфорок

Щоб забезпечити ефективну роботу конфорок:

- Користуйтеся посудом, що відповідає кожній конфорці (див. таблицю), так щоб полум’я не поширювалося за вінця дна посуду.
- Завжди користуйтеся посудом з пласким дном і кришкою.

- Коли вміст каструлі сягає точки кипіння, поверніть ручку на мінімум.

Конфорка	ø Посуду для готування (см)
Швидка (R)	24 - 26
Напівшвидка (S)	16 - 20
Додаткова (A)	10 - 14
Потрійна (TC)	24 - 26
Подвійна (DCDR внутрішня)	10 - 14
Подвійна (DCDR зовнішня)	24 - 26

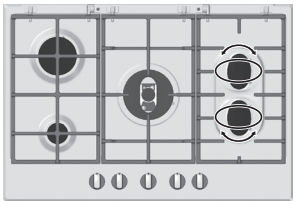
Посуд, що використовується на поверхнях 60-65 см

Конфорка	ø Посуду для готування (см)
Зменшена прискорена (RR)	24 - 26
Напівшвидка (S)	16 - 20
Додаткова (A)	10 - 14
Конфорка для рибоварки (SP)	16 - 20
Потрійна (TC)	24 - 26
Супершвидка (UR)	24 - 26
Подвійна (DCDR внутрішня)	10 - 14
Подвійна (DCDR зовнішня)	26 - 28

! Для моделей, оснащених зменшувальною поличкою, слід пам'ятати, що вона використовується лише з подвійною внутрішньою (DCDR) конфоркою для каструльок діаметром менше 12 см.
Щоб встановити тип конфорки, див. креслення в розділі “Технічні характеристики конфорок і форсунок”

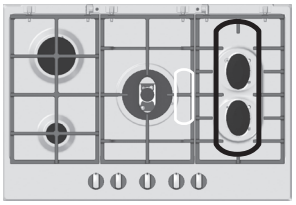
Практичні поради щодо використання конфорок для рибоварок*

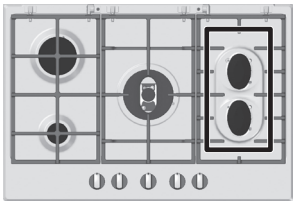
Дві конфорки для рибоварок мають еліптичну форму й можуть повертатися на 90°. Завдяки цьому можливі різні варіанти використання поверхні для готування.

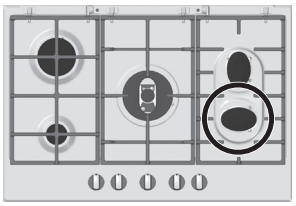


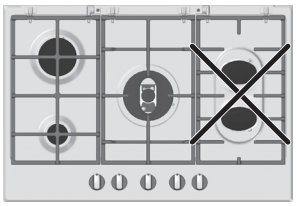
Щоб повернути дві конфорки на 90°, виконайте наступне:
- Переконайтеся, що конфорки холодні;
- Вийміть конфорку повністю з гнізда;
- Переставте її в гнізді в потрібному положенні;
- Перш ніж користуватися конфорками переконайтеся, що вони розміщені вірно.

Крім того, обидві центральні конфорки можна використовувати разом або окремо з посудом різної форми й розміру:
- Подвійна конфорка для рибоварки або овального посуду (мал. A).
- Подвійна конфорка для пательні або посуду прямокутної/квадратної форми з найменшим розміром 28x28 см (мал. B)
- Одинарна конфорка для посуду середнього розміру (діаметр 16-20 см) (мал. C).
- **НІКОЛИ не користуйтеся подвійною конфоркою в конфігурації, що представлена на малюнку D.**


Мал. A


Мал. B


Мал. C


Мал. D

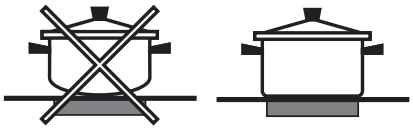
* Використовується лише в деяких моделях.

Практичні поради щодо використання склокерамічного модуля *

Потужність	Кругла конфорка
0	Вимкнено.
1	Для розтоплювання масла або шоколаду.
2	Для нагрівання рідини.
3	
4	Для готування кремів або соусів.
5	
6	Для приготування при температурі кипіння.
7	
8	Для печені (вище середнього).
9	
10	Для великих варених страв.
11	
12	Для смаження.
	Вмикання обох зон готування.

Щоб отримати найкращі результати готування на Вашій варильній поверхні:

- Користуйтеся посудом з пласким дном, щоб забезпечити ідеальний контакт з поверхнею.



- Завжди використовуйте посуд достатнього діаметру, щоб накрити зону нагрівання повністю й використати все тепло, що випромінюється.



- Переконайтеся, що дно посуду сухе й чисте, щоб гарантувати щільний контакт і довгий термін використання, не лише варильних зон, але й самого посуду.

- Намагайтеся не користуватися тим самим посудом, у якому Ви готували на газовій плитці: сконцентроване тепло газової конфорки могло деформувати дно посуду, що перешкоджає належному контакту з поверхнею.

- Ніколи не вмикайте зону готування без посуду, оскільки вона нагрівається й швидко досягає максимального рівня, що може пошкодити нагрівальні елементи.

! На склі могли залишитися сліди жиру від клею, що використовується як герметик. Перед використанням приладу ці сліди необхідно видалити за допомогою м'якого засобу для чищення. Під час перших декількох годин використання можливий запах гуми, який швидко зникне.

Застереження й поради

! Цей прилад було розроблено й виготовлено за міжнародними стандартами безпеки. Необхідно уважно ознайомитися з наступними застереженнями, які наведені в цілях безпеки.

Загальні правила безпеки

- **Це вбудований прилад класу 3.**
- **Для ефективної роботи газових приладів потрібен постійний повітрообмін. При встановленні варильної поверхні, дотримуйте інструкцій розділу "Розміщення" приладу.**
- **Ці інструкції діють лише в тих країнах, символи яких зазначені в цій брошурі й на табличці з серійним номером.**
- Прилад був спроектований для використання в домашніх умовах і не підходить для цілей комерційного або промислового використання.
- Забороняється встановлювати прилад ззовні, навіть під навісами. Якщо прилад попадає під дощ або зливу, це пов'язане з особливою небезпекою.
- Не торкайтеся приладу босими ногами або мокрими чи вологими руками або ногами.
- **Приладом мають користуватися лише дорослі для приготування їжі відповідно до інструкцій, що наведені в цій брошурі. Будь-яке інше застосування цього приладу (наприклад, для обігрівання приміщення) є нецільовим і становить небезпеку. Виробник не може нести відповідальність за будь-які пошкодження внаслідок невірного, нецільового або необґрунтованого використання приладу.**
- Переконайтеся, що силові кабелі інших електричних приладів не контактують з гарячими частинами духовки.
- Ніколи не слід закривати отвори для вентиляції й розсіювання тепла.
- Слідкуйте за тим, щоб всі ручки були в положенні "●"/"○" під час, коли Ви не користуєтеся приладом.
- Від'єднуючи прилад від електричної мережі, завжди тягніть за вилку, а не за шнур живлення.
- Ніколи не виконуйте жодних робіт з очищення або технічного обслуговування, якщо прилад не від'єднаний від електричної мережі.
- При перебоях в роботі приладу в жодному разі не намагайтеся полагодити його самотужки. Ремонт, що проводиться некваліфікованими особами, може призвести до травм або ще більш серйозної поломки приладу. Зверніться до сервісного центру(див. "Сервісна допомога").
- Завжди слідкуйте за тим, щоб ручки каструль були повернуті всередину нагрівальної поверхні, щоб не допустити їх випадкового підпалення.
- Не закривайте скляну кришку (в разі її наявності), коли газові або електричні конфорки ще гарячі.
- Не залишайте електричні конфорки увімкненими, якщо на них немає посуду.

- Не користуйтеся нестійкими або деформованими каструлями.

Не слід дозволяти користуватися приладом людям (в тому числі дітям) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченим особам або будь-кому, хто не знає правил користування цим приладом. Такі особи можуть допускатися до користування тільки під наглядом кого-небудь, хто приймає відповідальність за їх безпеку, або після відповідного інструктажу щодо експлуатації приладу.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ДЛЯ РИНКУ ВЕЛИКОЇ БРИТАНІЇ: Зверніть увагу, що цей продукт не оснащений пристроєм контролю полум'я. Він НЕ підходить для встановлення або використання в багатоквартирних будинках. В разі сумнівів зверніться за консультацією до інженерів газової служби CORGI.
- **Прилад не призначений для функціонування в комбінації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.**

Утилізація

- Викидаючи пакувальні матеріали, дотримуйтеся місцевих законодавчих норм, щоб забезпечити можливість їх переробки.
- Європейська Директива 2012/19/EC щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових електричних приладів через загальну систему збирання міських відходів. Старі прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати роботи по переробці матеріалів їх складових частин і зменшити вплив на людське здоров'я й навколишнє середовище. Символ перекресленого "бака для сміття" нагадує Вам, що викидати Ваш старий прилад необхідно окремо від іншого сміття.
  Інформацію щодо правил утилізації старих приладів споживачі мають отримати в місцевих контролюючих органах або у мережі роздрібної торгівлі.

Технічне обслуговування й догляд

Відключення приладу

Перед виконанням будь-яких робіт з приладом, від'єднайте його від електричної мережі.

Очищення приладу

! Не користуйтеся абразивними або корозійними миючими засобами, такими як плямовивідники, й засобами проти іржі, миючими порошками або губками з абразивною поверхнею – це може залишити на поверхні подряпини, що не підлягають відновленню.

! Для очищення приладу ніколи не користуйтеся паровими пристроями або пристроями під тиском.

- Звичайно достатньо просто помити варильну поверхню вологою губкою й просушити її адсорбуючими кухонними рушниками.

- Знімні частини конфорок слід регулярно мити теплою водою з милом, і всі залишки, що нагоріли, необхідно видаляти.

- На поверхнях з автоматичним запаленням, вивід запальника необхідно регулярно чистити, а також слід перевіряти отвори виходу газу на відсутність засмічення.

- Перед використанням склокерамічного модулю необхідно очистити поверхню за допомогою вологої серветки для видалення пилу й залишків їжі. Склокерамічну поверхню слід регулярно чистити розчином теплої води й неабразивного миючого засобу.



Для регулярного очищення поверхні слід користуватися спеціальними продуктами. Спочатку видаліть всі залишки їжі або жир спеціальним шкребком, наприклад **CERA**Quick® (не входить до комплекту постачання).
Очистіть варильну поверхню, поки вона ще тепла, прийнятним миючим засобом (наприклад засобом з нашої лінії продуктів Solutions, які можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування) і паперовим рушником. Потім протріть вологою серветкою й просушіть. Алюмінієва фольга, пластикові й синтетичні предмети, цукор або продукти з великим вмістом цукру, які розплавилися на поверхні, слід видалити негайно за допомогою шкребка, поки варильна поверхня ще гаряча.

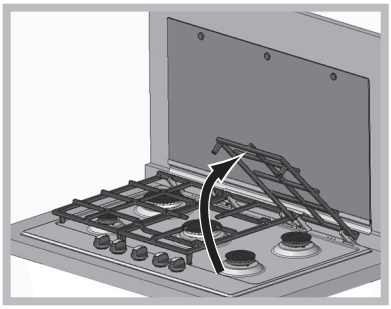


Спеціальні засоби для чищення склокерамічних поверхонь залишають прозорий шар, який запобігає налипанню бруду. Крім того, він захищає поверхню від пошкоджень продуктами з великим вмістом цукру. За жодних умов не користуйтеся абразивними мочалками або миючими засобами. Це також стосується хімічно активних очисників, таких як спреї для духових шаф і плямовивідники.

- Жорстка вода або агресивні миючі засоби, що містять фосфор, можуть залишати плями на деталях із нержавіючої сталі. Після чищення промийте й просушіть всі залишки води.

! Для очищення варильної поверхні не обов'язково знімати підставки для посуду. Система спроектована таким чином, що достатньо просто підняти й тримати підставку або повернути її до опирання на задню частину.

Не ставте решітки на скляну кришку (в разі її наявності) – це може зашкодити гумовим заглушкам на склі.



Технічне обслуговування газового крану

З часом крани можуть заклинюватися або насилу провертатися. В такому разі, кран необхідно замінити.

! Цю операцію має проводити досвідчений фахівець, який має дозвіл від виробника.

Пошук і усунення несправностей

Може статися так, що Ваш прилад буде працювати з перебоями, або взагалі не працювати. Перш ніж звертатися до сервісного центру, перевірте, чи не можете Ви вирішити проблему самі. Спочатку перевірте, чи нема перебоїв у газо- або електропостачанні й, між іншим, переконайтеся, що всі газові крани відкриті.

Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне по периметру конфорки.

Перевірити:
- Чи не засмічені отвори для газу на конфорці.
- Чи всі знімні деталі конфорки правильно встановлені.
- Чи немає поблизу приладу протягів.

Полум'я згасає на моделях із захисним пристроєм.

Перевірити й переконатися:
- Що, натиснувши ручку, Ви не відпускаєте її, коли запалюєте конфорку.
- Що Ви втримуйте ручку натиснутою достатньо довго, щоб активувати захисний пристрій.
- Що отвори для газу поряд із захисним пристроєм не заблоковані.

Конфорка не гасне, коли ручка повернута до мінімуму.

Перевірити й переконатися:
- Що отвори для газу не заблоковані.
- Що поблизу приладу немає протягів.
- Що мінімальне полум'я на конфорці було налаштовано правильно.

Нестійкий посуд для готування.

Перевірити й переконатися:
- Що дно посуду для готування абсолютно пласке.
- Що посуд правильно розміщений посередині конфорки.
- Що Ви правильно встановили решітку для посуду.