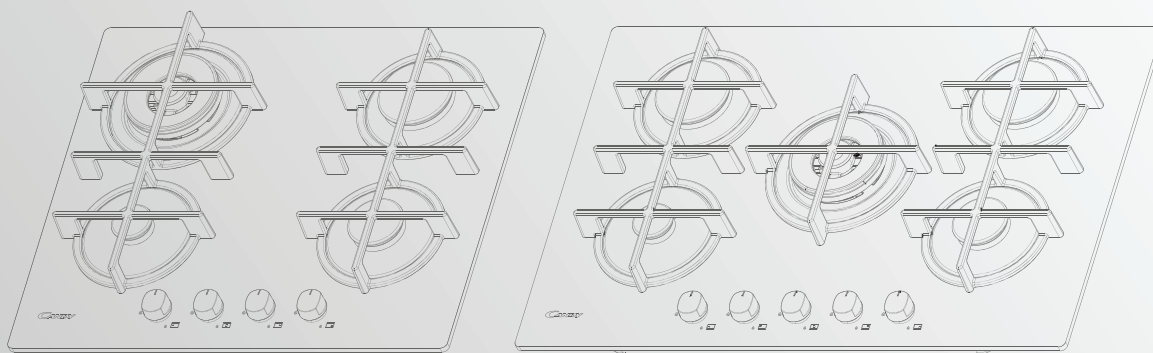


# CANDY

<b>HOBBS</b> <i>USER INSTRUCTIONS</i>	<b>GB</b>	<b>02</b>
<b>TABLES DE CUISSON</b> <i>NOTICE D'EMPLOI</i>	<b>FR</b>	<b>06</b>
<b>VARNÉ DESKY</b> <i>NÁVOD POUŽITÍ</i>	<b>CZ</b>	<b>10</b>
<b>UND BEDIENUNGSANLEITUNG</b> <i>INSTALLATIONS</i>	<b>DE</b>	<b>14</b>
<b>ENCIMERAS</b> <i>INSTRUCCIONES DE USO</i>	<b>ES</b>	<b>18</b>
<b>INSTRUKCJE</b> <i>UŻYCIA I MONTAŻU</i>	<b>PL</b>	<b>22</b>
<b>ANKASTRE OCAK</b> <i>KULLANIM KLAVUZU</i>	<b>TR</b>	<b>26</b>
<b>ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ</b> <i>ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</i>	<b>RU</b>	<b>31</b>
<b>NAVODILA ZA UPORABO</b> <i>VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV</i>	<b>SI</b>	<b>36</b>
<b>PIANI COTTURA</b> <i>ISTRUZIONI PER L'USO</i>	<b>IT</b>	<b>40</b>
<b>PLACAS</b> <i>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</i>	<b>PT</b>	<b>44</b>
<b>TÚZHELYLAPOK</b> <i>HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>	<b>HU</b>	<b>48</b>
<b>PLITE</b> <i>MANUAL DE UTILIZARE</i>	<b>RO</b>	<b>52</b>
<b>KOOKPLAATS</b> <i>MANUAL DE UTILIZARE</i>	<b>NL</b>	<b>56</b>
<b>VARNÉ DOSKY</b> <i>NÁVOD NA POUŽITIE</i>	<b>SK</b>	<b>60</b>



## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

If present do not stare into halogen lamp hob elements.

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

appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

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

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

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

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

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

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

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

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

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

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

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

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

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

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

## 1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

### 1.1 BUILDING IN

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

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

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 17 cm (60cm) or 25 cm (75cm) (see *Figure 4*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 7 cm.

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

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

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

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

If a hob of 60 cm is fitted above an oven it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation..

The size of these openings must be at least 300 cm<sup>2</sup> and placed as shown in *Figure 5*.

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

### 1.2. SUITABLE LOCATION

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

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

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

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

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

### Warning - this appliance must be earthed

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

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

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

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

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

## 2.1. ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connection, check the earthing system.

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

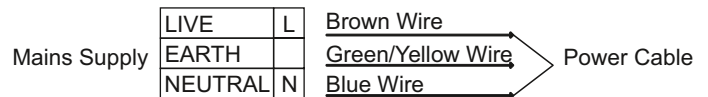
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

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

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

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

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



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

## 2.2. GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1/2 Male Adaptor Cylindrical
- 1/2 Seal
- 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical or Cylindrical-Cylindrical

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

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

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

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

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

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

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

### 2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

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

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

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

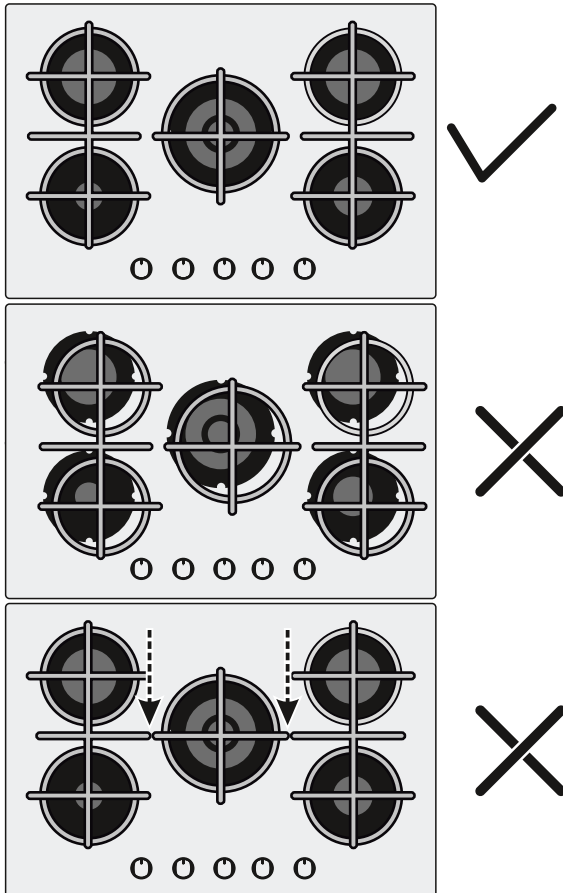
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

## 3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

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

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

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



## 3.1. USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.

If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- Push in and turn the knob anticlockwise to the ignition symbol.
  - Ignite the burner by pressing the sparker button.
- For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol.

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

If the burner has not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited and described above, but care must be taken.

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

**Warning:** If there is no electricity on appliance, to ignite the burner a lighter should be used;

- Push in and turn the knob anti-clockwise to the ignition symbol,
- While pushing in the button ignite the burner by using a lighter and keep button pushed in 5 seconds after ignition.

### GENERAL ADVISE

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

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

Table A

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

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

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

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

## 4. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

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

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

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

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

### Chromed grids and burners

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

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

## 5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

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

If the fault cannot be detected:

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

## 6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



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

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

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

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

### SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

## 7. DECLARATION OF COMPLIANCE

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


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

Table 1

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

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

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

Настоятельно рекомендуется не допускать детей к работающим или выключенным зонам нагрева до тех пор, пока включен индикатор остаточного тепла, во избежание риска получения серьезных ожогов. В изделие не было предусмотрено управление посредством внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

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

Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдержать напряжение, ток и нагрузку, указанные на табличке данных, и имеющему проводник заземления. Розетка должна быть подходящей для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник заземления является желто-зеленым. Данную операцию должен проводить специалист,

имеющий соответствующую квалификацию. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа. Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки автоматического выключателя между прибором и источником питания, способным выдерживать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства.

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

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

В случае повреждения шнура электропитания, последний должен быть заменен Производителем, его сервисным агентом или лицом, выступающим в схожем качестве, во избежание рисков. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен быть длиннее на 10 мм со стороны клеммной колодки. Внутреннее сечение проводников должно соответствовать мощности, потребляемой варочной панелью (указана на табличке данных). Шнур питания должен быть типа H05 GG-F для плит диаметром 60-75 см или H05-V2V2-F для плит диаметром 75 см.

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

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

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

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

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

Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной панели.

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

Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.

Не используйте поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.

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

Не используйте варочную панель в качестве места складирования предметов.

Не двигайте посуду по варочной панели.

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

## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

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

### 1.1. ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность может устанавливаться на любой рабочей поверхности кухонного стола, которая выдерживает нагрев до температуры 100 °С, и имеет толщину от 25 до 45 мм. Размеры отверстия, которое должно быть вырезано в рабочей поверхности кухонного стола, показаны на рис. 2.

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

Если варочная поверхность устанавливается так, что по обе ее стороны располагаются шкафы, то расстояние между варочной поверхностью и шкафом должно быть не меньше 17 см (60 см) или 25 см (75 см) (см. рис. 4), а расстояние между варочной поверхностью и расположенной сзади стеной должно быть не меньше 70 мм.

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

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

**Важная информация** На рис. 1 показано, как наносится герметик

Варочная поверхность крепится с помощью фиксирующих зажимов, которые вставляются в отверстия, расположенные на основании варочной поверхности.

Если над духовкой установлена плита диаметром 60 см, рекомендуется создать отверстия во встроенной мебели для обеспечения правильной циркуляции воздуха.

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

Если варочная поверхность 60 см или 75 см крепится над духовкой, то в духовке должна быть система охлаждения с вентилятором.

### 1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

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

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

**Внимание** данный электроприбор должен быть заземлен

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

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

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

**ПОДСОЕДИНИТЕ К КЛЕММЕ ОТВОДА ЭЛЕКТРОСЕТИ**

Зелено-желтый провод	Земля
Синий провод	Нейтраль
Коричневый провод	Фаза

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

### 2.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте систему заземления.

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

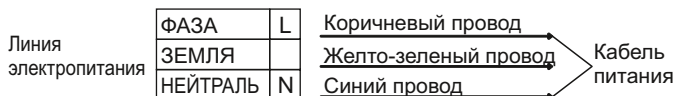
Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель.

Для предотвращения опасной замены поврежденного кабеля питания должна выполняться только квалифицированным специалистом.

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

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

Проверьте значение мощности, потребляемой электроприбором, указанное в паспортной табличке, а также проверьте, что используется кабель питания типа 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05 GG-F для плит диаметром 60-75 см или H05-V2V2-F для плит диаметром 75 см.



I класс защиты от поражения током.

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

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

### 2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

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

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

Все работы должны выполняться с отсоединенным электропитанием.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 2.4. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

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

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

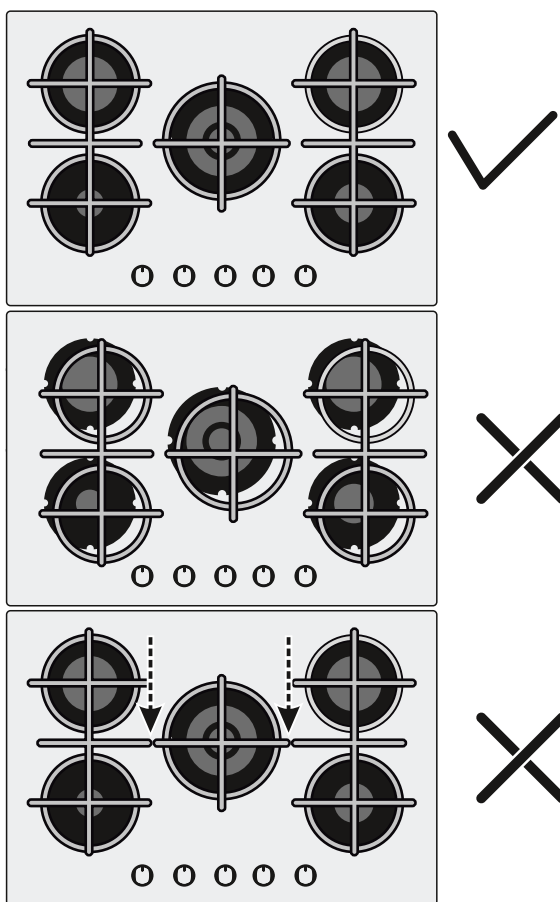
Если используется сжиженный нефтяной газ (СНГ), поверните винт до упора по часовой стрелке.

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

## 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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



### 3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

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

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

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

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

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



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

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

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

Если на устройстве нет напряжения, следует использовать зажигалку, чтобы зажечь горелку;

- Нажмите ручку и поверните ее против часовой стрелки до символа зажигания;

- Удерживая кнопку нажатой, зажигайте горелку с помощью зажигалки и удерживайте кнопку нажатой в течении 5 секунд после зажигания.

#### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Мощность (кВт)	G20/20 мбар (метан)	G30/28-30 мбар (СНГ)
AUX Маленькая конфорка	10 - 18	1,00	95 л/час	73 л/час
SR Полубыстрая конфорка	12 - 22	1,75	167 л/час	127 л/час
R Быстрая конфорка	16 - 26	2,70	257 л/час	196 л/час
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 л/час	291 л/час

Таблица А

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

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

Если через несколько лет работы варочной поверхности газовые краны будут туго поворачиваться, то их необходимо смазать.

**Эта работа должна выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.**

#### 4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

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

Запрещается использовать абразивные и корродирующие чистящие средства, отбеливающие вещества, или кислоты. Не пользуйтесь для чистки эмалированных и лакированных деталей, а также деталей из нержавеющей стали кислотами и щелочами (лимонный сок, уксус и т. п.)

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

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

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

#### Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки со временем темнеют.

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

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

#### 5. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

• Проверьте, что газ подается.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

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

#### 6. Утилизация отходов и защита окружающей среды



Данный прибор маркирован согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать вредное воздействие на окружающую среду), так и основные элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы

отходы электрического и электронного оборудования проходили правильную процедуру утилизации с уничтожением всех загрязняющих веществ и переработкой всех материалов. Даже отдельные люди могут играть важную роль в обеспечении экологической безопасности утилизируемого электрического и электронного оборудования; важно лишь выполнять некоторых основные правила:

- С отходами электрического и электронного оборудования нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

- Отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специальные пункты приема под управлением городской администрации или официально зарегистрированной компании.

Во многих странах крупные компании по утилизации электрического и электронного оборудования могут производить вывоз оборудования из дома. При приобретении нового электробытового оборудования, старое оборудование, относящееся к тому же классу и предназначенное для выполнения тех же функций, что и приобретаемый прибор, можно вернуть продавцу, который обязан бесплатно принять его.

#### СОХРАНЕНИЕ И УВАЖЕНИЕ СРЕДЫ

По возможности используйте крышку, чтобы накрыть кастрюлю. Регулируйте пламя, чтобы не перекрывать диаметр сковороды.

#### 7. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Устройство соответствует Директиве Европейского Союза 2009/142/EC (GAD), а с 21/04/2018 г. – Регламенту по газовым приборам 2016/426 (GAR).

Размещая маркировку **CE** на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 "О соответствии низковольтного оборудования"

- ТР ТС 016/2011 "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе"

- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

РУС. Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

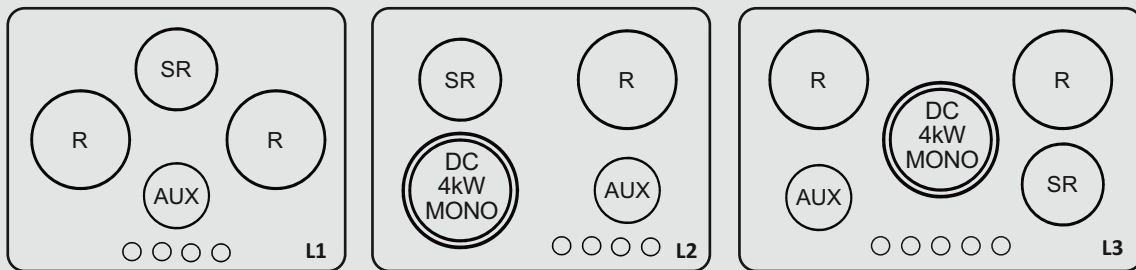
Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [candymow@candy.ru](mailto:candymow@candy.ru).

Таблица 1

Пластина горелки	4 газ- L1	4 газ - L2	5 газ - L3
горелка	AUX/SR/2R	AUX/SR/R/DC	AUX/SR/2R/DC
Тип	PVUH60MF	PVUH60MF	PVUH75MF
FFD	ДА	ДА	ДА
Аux 1kW	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	1	1
R 2,7 kW	2	1	2
Дс 4 kW MONO	-	1	1
Номинальный вход тепла	8,15 kW	9,45 kW	12,15 kW
G20/20 mbar	776 l/h	900 l/h	1158 l/h
G30/28-30 mbar	593 g/h	688 g/h	884 g/h
Класс установки	3	3	3
Напряжение/Частота В/Гц	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Входная электрическая мощность	1	1	1
Электроподжиг	ДА	ДА	ДА
Размеры варочной поверхности	595x505x42	595x505x42	745x505X42

*Данное изделие предназначено только для бытовых применений.*





## HOBS GAS TYPE

	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30	G30	G30
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Burners	Max (kW)	Min (kW)	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector LPG	Injector LPG	Injector LPG
			Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min
AUX	1	0,3	72X (1Kw-0,3Kw)	70X (1Kw-0,3Kw)	74F1 (1Kw-0,3Kw)	72F1 (1Kw-0,3Kw)	50 (1Kw-0,3Kw)	46 (1Kw-0,35Kw)	46H2 (1Kw-0,4Kw)
SR	1,75	0,5	97Z (1.75Kw-0.5Kw)	91Z (1.75Kw-0.5Kw)	98Y (1.75Kw-0.5Kw)	102F3 (1.75Kw-0.5Kw)	65 (1.75Kw-0.5Kw)	61 (1.75Kw-0.55Kw)	58M (1Kw-0.6Kw)
R	2,7	0,8	109Y (2.7Kw-0.8Kw)	110F3 (2.7Kw-0.8Kw)	120F2 (2.7Kw-0.8Kw)	115F2 (2.7Kw-0.8Kw)	83 (2.7Kw-0.8Kw)	78 (2.7Kw-0.85Kw)	73S (2.7Kw-0.95Kw)
DC 4 kW	4	1,8	151H3 (4Kw-1.8Kw)	143H3 (4Kw-1.8Kw)	150F3 (4Kw-1.8Kw)	146 F3 (4Kw-1.8Kw)	100 (4Kw-1.8Kw)	94 (4Kw-1.9Kw)	78 F4 (4Kw-2Kw)

Gas Categories	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P
	G20 20 mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 28-30/37 mbar	G30 28-30mbar	G30/31 30/30 mbar
		G31 37 mbar	
Countries	BE,FR	CY,CZ,GB,GR,IE,IT,PT,SI, ES,TR,CH	BG, HR,DK,EE,FI,LV,LT,NO,RO,SK,SE,CZ,SI,TR

Gas Categories	II2H3B/P	II2EK3B/P	II2HS3B/P	II2E3B/P	II2E3B/P
	G20 20 mbar	G20 20 mbar	G20 25mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 50/50 mbar	G25.3 25 mbar	G25.1 25 mbar	G30/31 37/37 mbar	G30/31 50 mbar
		G30/G31 30/30 mbar	G30/G31 30/30 mbar		
Countries	AT,CH,DE	NL	HU	PL	DE

## Efficiency Declaration 2016/426

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

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

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

**GB - IE**

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

**FR**

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

**CZ**

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrajujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

**DE**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

**ES**

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

**PL**

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

**TR**

Üretici, bu klavyzda meydana gelecek baskı hatalarından sorumlu değildir. Üretici gerekli olması durumunda ürünün emniyet ve işlevine ilişkin olmak kaydıyla üründe değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

**RU**

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

**SI**

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

**IT**

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

**PT**

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

**HU**

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szűkség szerinti változtatására.

**RO**

Producătorul nu se face responsabil pentru erorile de printare din acest manual. Ne rezervăm dreptul de a realiza modificări asupra produselor fără a afecta caracteristicile privind siguranța sau funcționarea. Versiunea în limba engleză este de referință.

**NL**

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

**SK**

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržujemo si pravico do sprememb na proizvodih, ki ne vplivajo na varnost ali funkcionalnost aparata.