

NL

Nederlands, 1

BE

Deutsch, 12

PT

Português, 25

PL

Polski, 33

RS

Русский, 43

TR

Türkçe, 53

PZ 640 /HA
PZ 640 GH /HA
PZ 640 T /HA
PZ 640 T GH /HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Samenvatting

Het installeren, 2-6

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Gasaansluiting
Typeplaatje
Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

Beschrijving van het apparaat, 7

Algemeen aanzicht

Starten en gebruik, 8

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voorzorgsmaatregelen en advies, 9

Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 10

De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van het apparaat
Onderhoud gaskranen

Storingen en oplossingen, 11

Het installeren

NL

BE

! 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 België;
- 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*).

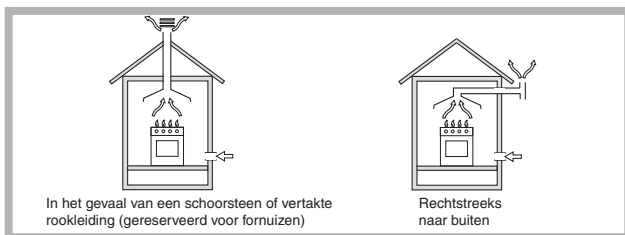
! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

! dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen:

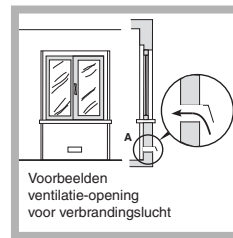
- NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België);
- NEN-1078 (voor Nederland).

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 m³/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 cm² 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

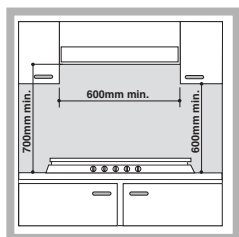
van het huis en ook geen ruimtes met hoog brandgevaar of slaapkamers.

- (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 ontluchttingsopeningen 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

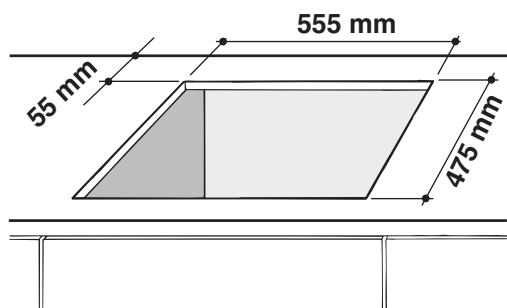
Het gasfornuis en het gemengde fornuis hebben een beschermingsgraad tegen oververhitting van het type X. Het is daardoor mogelijk het apparaat naast meubels te plaatsen die niet hoger zijn dan het keukenblad. Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht 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.
- Hang de keukenkastjes naast de kap op een minimum hoogte van 420 mm van het keukenblad (zie afbeelding).



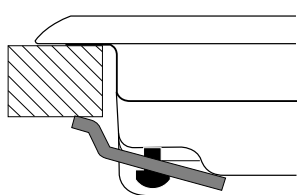
Als de kookplaat onder een keukenkastje wordt geplaatst, moet deze zich op een afstand van minstens 700 mm van het keukenblad bevinden (zie afbeelding).

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

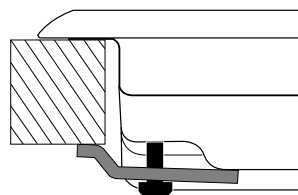


- Als de kookplaat niet boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet u een houten isolatieplank aanbrengen. Deze moet op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

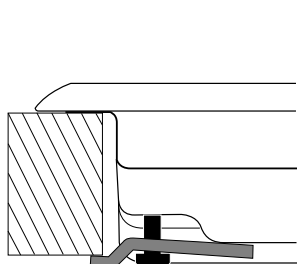
Schema voor de bevestiging van de haken



Stand haak voor
keukenblad H=20mm

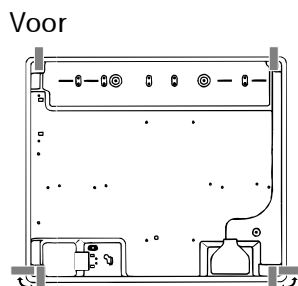


Stand haak voor
keukenblad H=30mm



Stand haak voor
keukenblad H=40mm

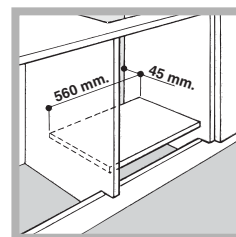
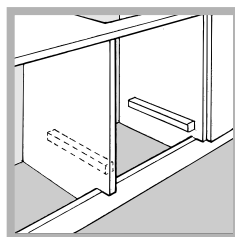
! Gebruik de haken die u vindt in de "toebehorenverpakking"



Achter

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).



! Het is alleen mogelijk de kookplaat boven inbouwovens te installeren als deze zijn voorzien van afkoelingsventilatie.

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 meerpole schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende 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*).

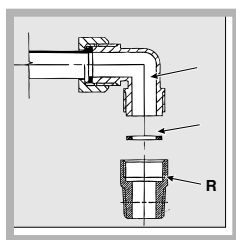
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

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 (I12E+3+ voor België 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-structuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

De aansluiting voert men uit met behulp van:

- een onbuigbare buis (voor België volgens de normen NBN D51-003)



- of met een flexibele buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder. Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor België 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 verbindingstuk waarvan de afdichting is verzekerd door een pakking. Als het verbindingstuk gedraaid moet worden is het absoluut noodzakelijk de pakking te vervangen (bij het apparaat geleverd). Het verbindingstuk 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 verbindingstuk 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 verbindingstukken 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.

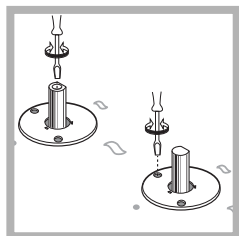
4. aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

- 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.

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 toevoerbuís een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.

TYPEPLAATJE	
Elektrische aansluitingen	zie typeplaatje
 	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. - 2002/96/EC en daaropvolgende wijzigingen.

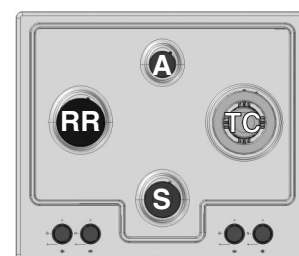
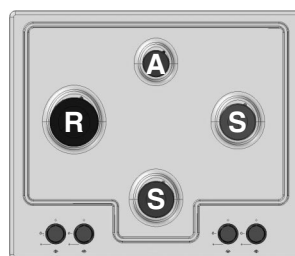
Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

Table 1 (Voor België)			Vloeibaar gas					Natuurlijk gas				
Gasfit	Doorsnee (mm)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100	Straal. 1/100	Bereik* (g/h)		Straal. 1/100	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	Bereik* (l/h)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	Bereik* (l/h)
		Gered.	Nomin.	(mm)	(mm)	Butane	Propane		Nomin.	G20	Nomin.	G25
Snel (Grot) (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	116	3.00	286	3.00	332
Gered. Snel (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	110 (Y)	1.90	248	2.60	288
Half Snel (Medium) (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96	1.65	157	1.65	183
Hulp (Klein) (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79	1.00	95	1.00	111
Drievoudige Ring (TC)	130	1.50	3.30	61	91	240	236	145 (H1)	3.60	343	3.30	365
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		

Tabel 1 (Voor Nederland)

				Natuurlijk gas	
Gasfit	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Straalpijpjes 1/100 (mm)	Bereik * (l/h) G25
		Nominale	Gered.		
Snel (Groot) (R)	100	3.00	0.70	116	332
Gereduceerd Snel (RR)	100	2.60	0.70	110 (Y)	288
Half Snel (Medium) (S)	75	1.65	0.40	96	183
Hulp (Klein) (A)	55	1.00	0.40	79	111
Drievoudige Ring (TC)	130	3.30	1.50	145 (H1)	365
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30	

- * Met 15°C en 1013 mbar-droog gas
 ** P.C.S. Propaangas = 50,37 MJ/kg
 *** P.C.S. Butaangas = 49,47 MJ/kg
 P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m³
 P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³



PZ 640/HA
 PZ 640 GH/HA
 PZ 640 N/HA
 PZ 640 GH N/HA
 PZ 640 K/HA
 PZ 640 GH K/HA

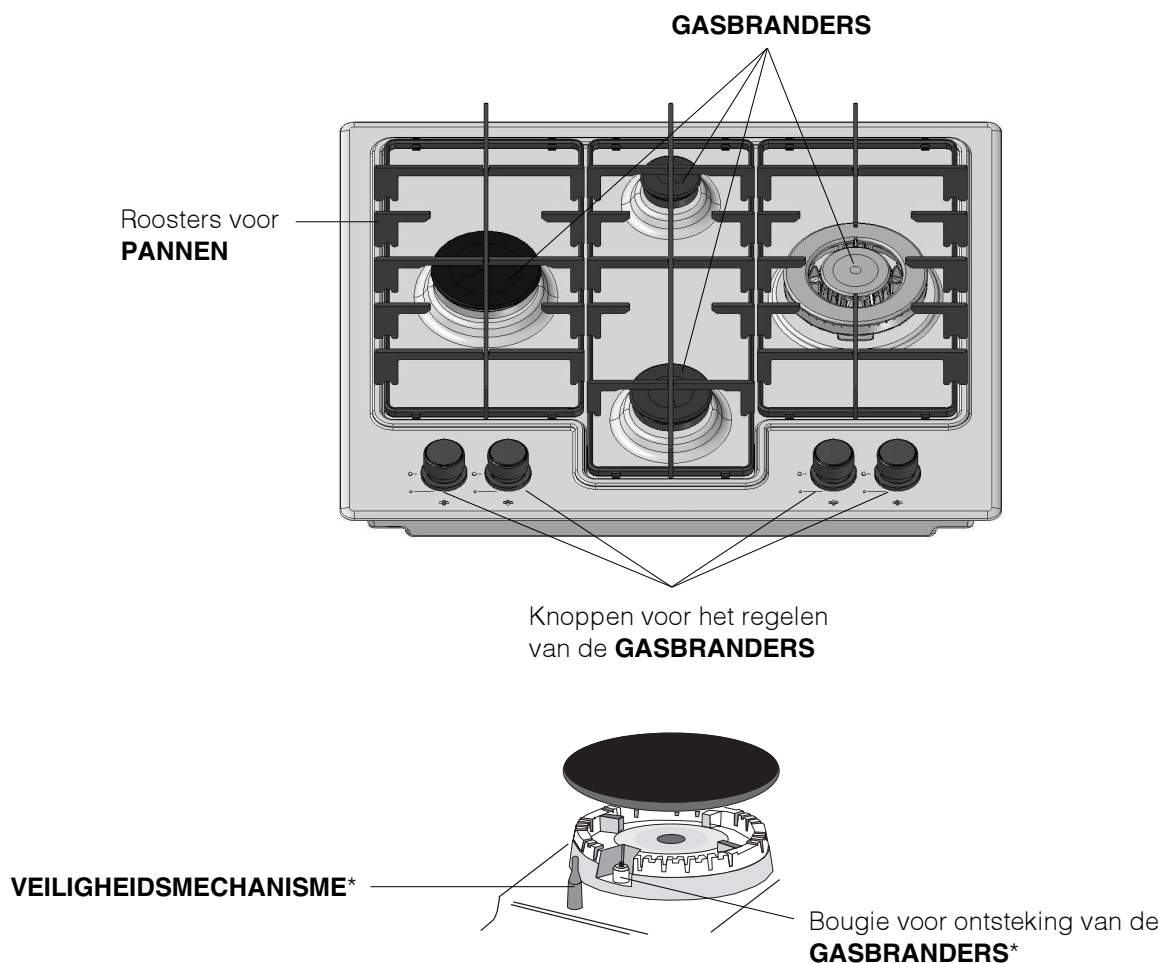
PZ 640 T/HA
 PZ 640 T GH/HA
 PZ 640 T N/HA
 PZ 640 T GH N/HA
 PZ 640 T K/HA
 PZ 640 T GH K/HA

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

NL

BE



- **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** 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.

Starten en gebruik

NL

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander zich precies bevindt.

BE

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.

Voor het aansteken van de gekozen gasbrander drukt u de betreffende knop in, u draait hem tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte en u houdt hem ingedrukt totdat hij aan gaat.

! 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 "•").

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
Gereduceerd snel (RR)	22 - 24
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26

Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf "Kenmerken van de branders en straalpijpen".

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.
- **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 kookplaat 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.
- 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.
- **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 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische 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 mogen hun apparaat naar publieke afvalstortplaatsen brengen of, als de nationale wetgeving dit toestaat, naar de handelaar brengen als er een soortgelijk nieuw product wordt gekocht. Alle fabrikanten van grote huishoudelijke apparaten zijn actief bezig met het creëren van systemen om het inzamelen en de verwijdering van oude producten te regelen.

NL

BE

Onderhoud en verzorging

NL

BE

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.
- 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.

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.

NL

BE

Storingen

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.

De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.

De pannen zijn wankel.

Mogelijke oorzaken / Oplossing

- De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
- 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 gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
- De minimum stand niet goed is ingesteld.
- 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.

Als ondanks al deze controles het kookvlak niet functioneert en de storing blijft bestaan moet u contact opnemen met de Technische Dienst. Dit dient u door te geven:

- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

! Wend u nooit tot een niet-erkende installateur en weiger altijd het monteren van niet-originele onderdelen.

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

BE

NL

Nederlands, 1

BE

Deutsch, 12

PT

Português, 23

PL

Polski, 33

RS

Русский, 43

TR

Türkçe, 53

PZ 640 /HA
PZ 640 GH /HA
PZ 640 T /HA
PZ 640 T GH /HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 13-17

Aufstellung
Elektroanschluss
Anschluss an die Gasleitung
Typenschild
Merkmale der Brenner und Düsen

Beschreibung des Gerätes, 18

Geräteansicht

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 19

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 20

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 21

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Wartung der Gashähne

Störungen und Abhilfe, 22

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 nachzuschlagen 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.

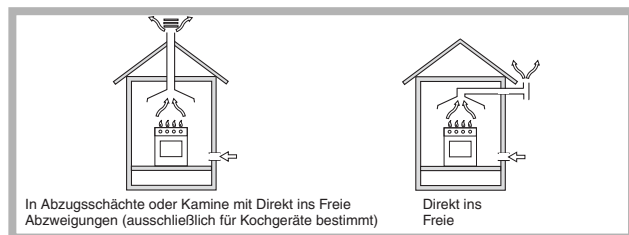
Aufstellung

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

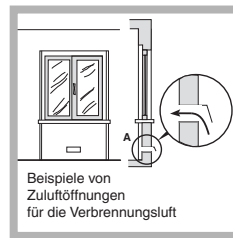
! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

! 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:

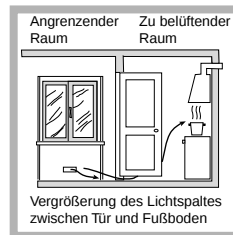
- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m³/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 cm² 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.

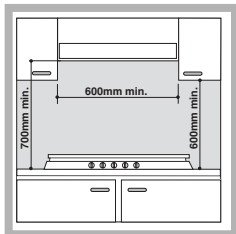
- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen 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

Die Gas- und Kombi-Kochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und können somit neben Schränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

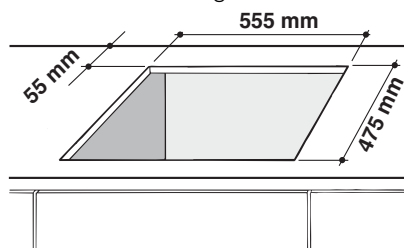
- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.

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

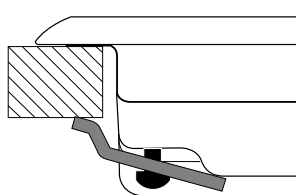


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen (siehe Abbildung).

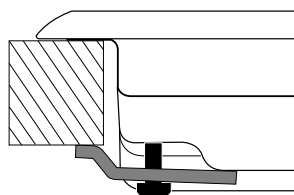
- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen. Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.
- 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.



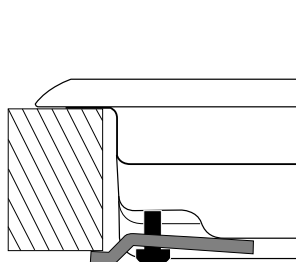
Haken-Befestigungsschema



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

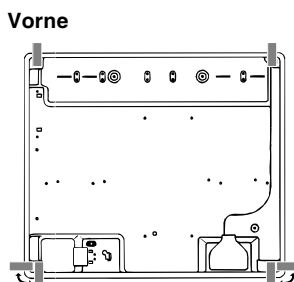


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**



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

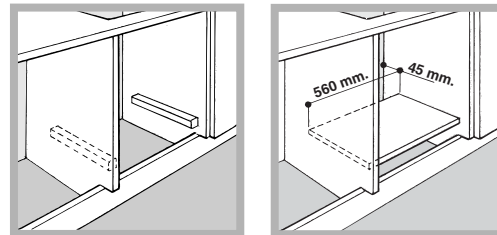
! Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.



Vorne
Hinten

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).



! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

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.

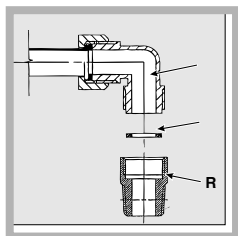
Anschluss an die Gasleitung

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").

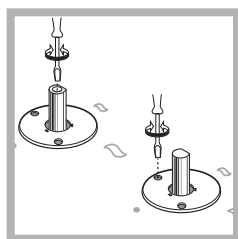
3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

- 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.

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.

! 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
 	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 Änderungen. - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderungen.

Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1

Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*) Reduz.	Erdgas					Flüssigas				
			Puissance thermique kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100	Düse 1/100	Menge* (g/h)		Düse 1/100	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)	Menge* (l/h)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)	Menge* (l/h)
			Nominal	(mm)	(mm)	Butan	Propan	(mm)	Nominal	G20	Nominal	G25
Starkbrenner (Groß) (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	116	3.00	286	3.00	332
Reduzierter Starkbrenner (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	110 (Y)	2.60	248	2.60	288
Mittelstarker Brenner (Mittel) (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96	1.65	157	1.65	183
Hilfsbrenner (Klein) (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79	1.00	95	1.00	111
Drei Flammenkränze (TC)	130	1.50	3.30	61	91	240	236	145 (H1)	3.60	343	3.30	365
Versorgungsdruck	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		

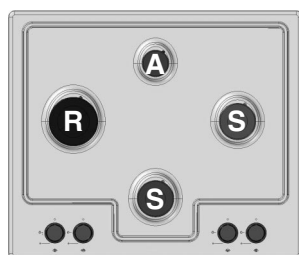
* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg

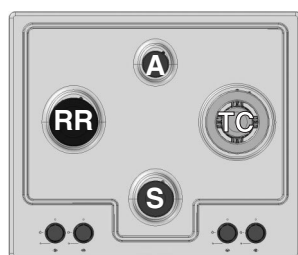
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Erdgas G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Erdgas G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



PZ 640/HA
PZ 640 GH/HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA

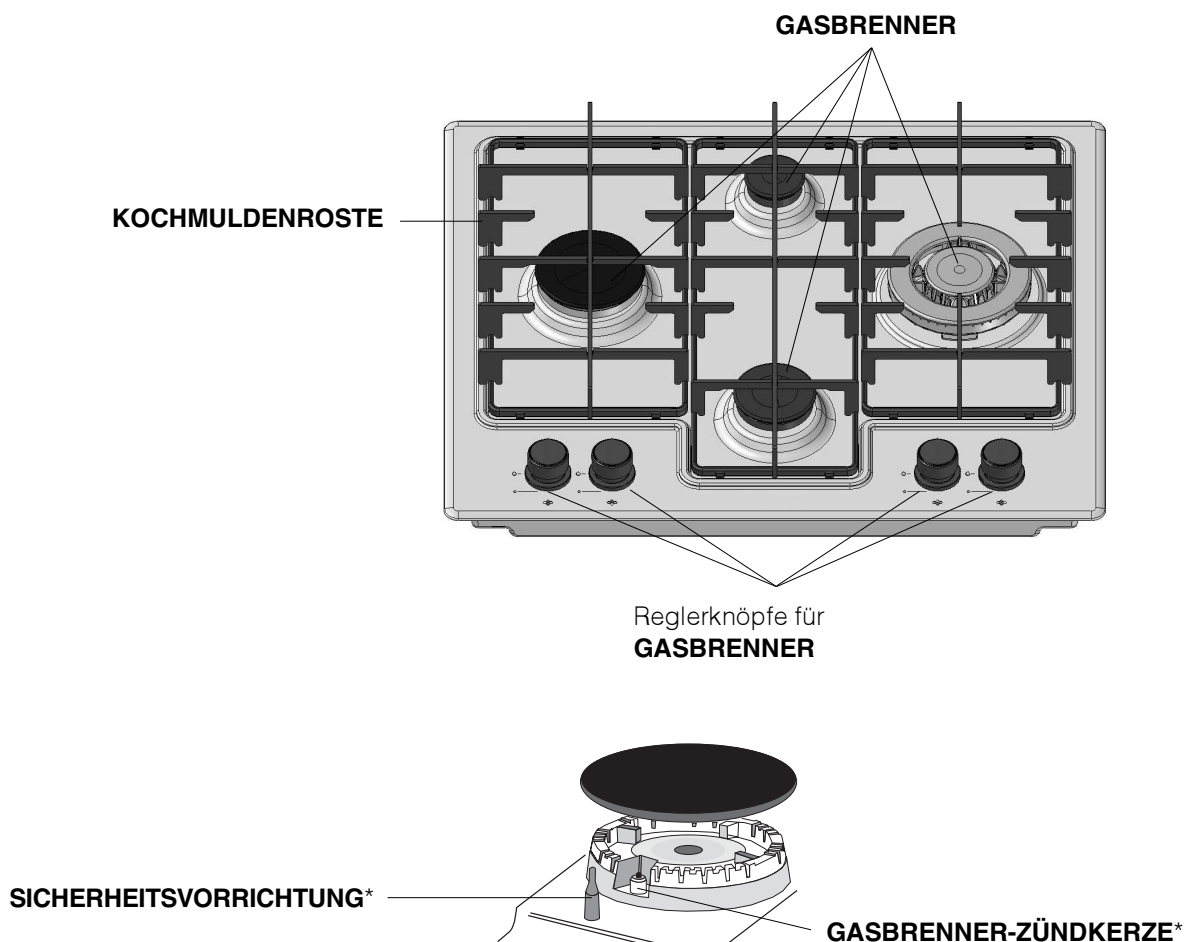


PZ 640 T/HA
PZ 640 T GH/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Beschreibung des Gerätes

BE

Geräteansicht



- **GASBRENNER**: Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER**: 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.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

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

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.

Zur Zündung eines jeden Brenners ist der entsprechende Reglerknopf nach innen zu drücken, daraufhin nach links bis auf Maximum zu drehen, und so lange eingedrückt zu halten, bis die Flamme zündet.

! 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.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

BE

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 ausschlagen.
- 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
Reduzierter Starkbrenner (RR)	22 - 24
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

BE

! 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.

- 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.
- 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.
- **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 2002/96/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 beinhaltenen 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 ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammelteinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben.
Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

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.
- 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.

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.

BE

Störungen und Abhilfe

BE

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.

Störungen

Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.

Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.

Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.

Das Kochgeschirr steht nicht sicher.

Mögliche Ursachen / Lösungen

- die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind;
- alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- 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.
- die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- das Minimum korrekt eingestellt ist.
- der Topfboden auch vollständig eben ist;
- der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde;
- die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Sollte Ihr Gerät trotz aller Kontrollen nicht funktionieren bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an. 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.

!Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Instruções para utilização

PLANO

NL

Nederlands, 1

BE

Deutsch, 12

PT

Português, 23

PL

Polski, 33

RS

Русский, 43

TR

Türkçe, 53

PZ 640 /HA
PZ 640 GH /HA
PZ 640 T /HA
PZ 640 T GH /HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Índice

PT

Instalação, 24-27

Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa das características
Características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho, 28

Vista de conjunto

Início e utilização, 29

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Precauções e conselhos, 30

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 31

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás

Anomalias e soluções, 32

Instalação

PT

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

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

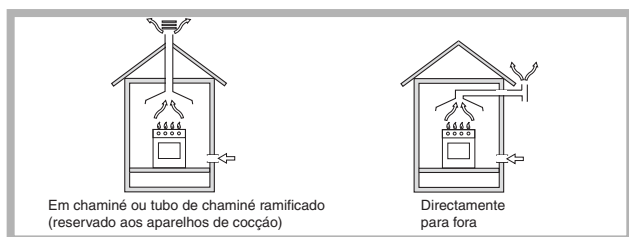
Posicionamento

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

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

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

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



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m³/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente.



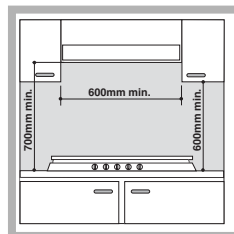
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

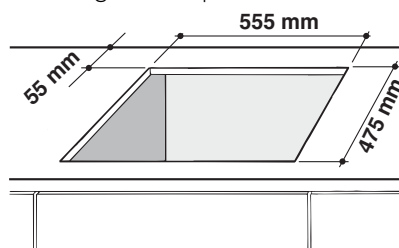
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (*veja a figura*).

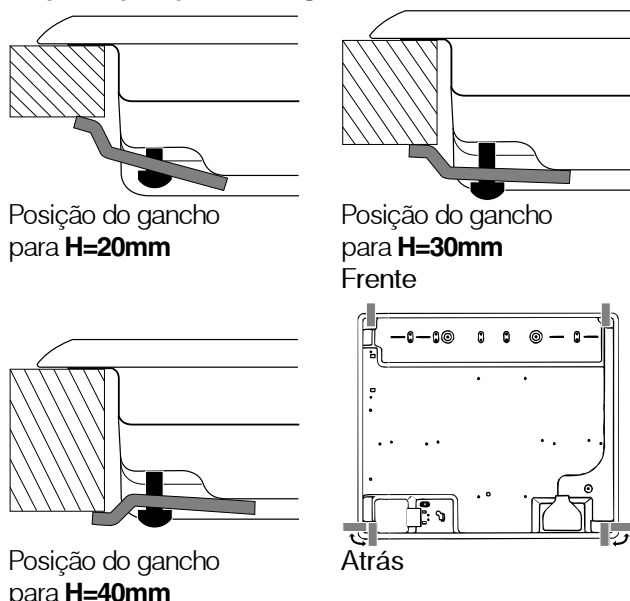


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

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



Esquema para prender os ganchos

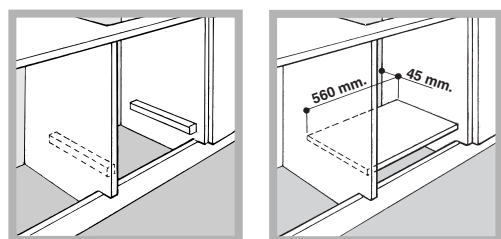


! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

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

Ventilação

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



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

Ligação eléctrica

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

remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

Ligação do gás

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

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

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

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

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

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

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

Controle da vedação

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

Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

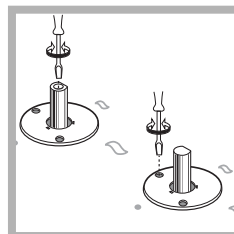
1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações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

- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;



2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

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

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

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

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

Ligações eléctricas

ver quadro das características



Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações.
- 2002/96/CEE e posteriores modificações.

Características dos queimadores e bicos

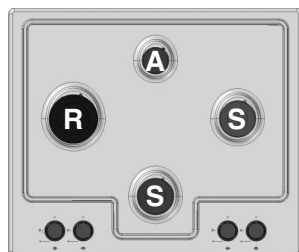
Tabela 1			Gas liquido					Gas metano		
Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*) (Reduz.)	Potência térmica kW (p.c.s.*) (Nomin.)	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)		Potência térmica kW (p.c.s.*) (Nomin.)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)
						***	**			
Rápido (Grande) (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116	286
Rápido Reduz. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	110 (Y)	248
Semi Rápido (Medio) (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Auxiliar (Pequeno) (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95
Coroa Tripla (TC)	130	1.50	3.30	61	91	240	236	3.60	145 (H1)	343
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Mínima (mbar)					20	25	17		
	Máxima (mbar)					35	45	25		

* A 15°C en 1013 mbar-gás seco

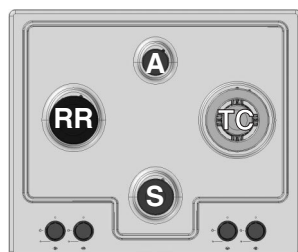
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/kg.

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/kg.

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PZ 640/HA
PZ 640 GH/HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA

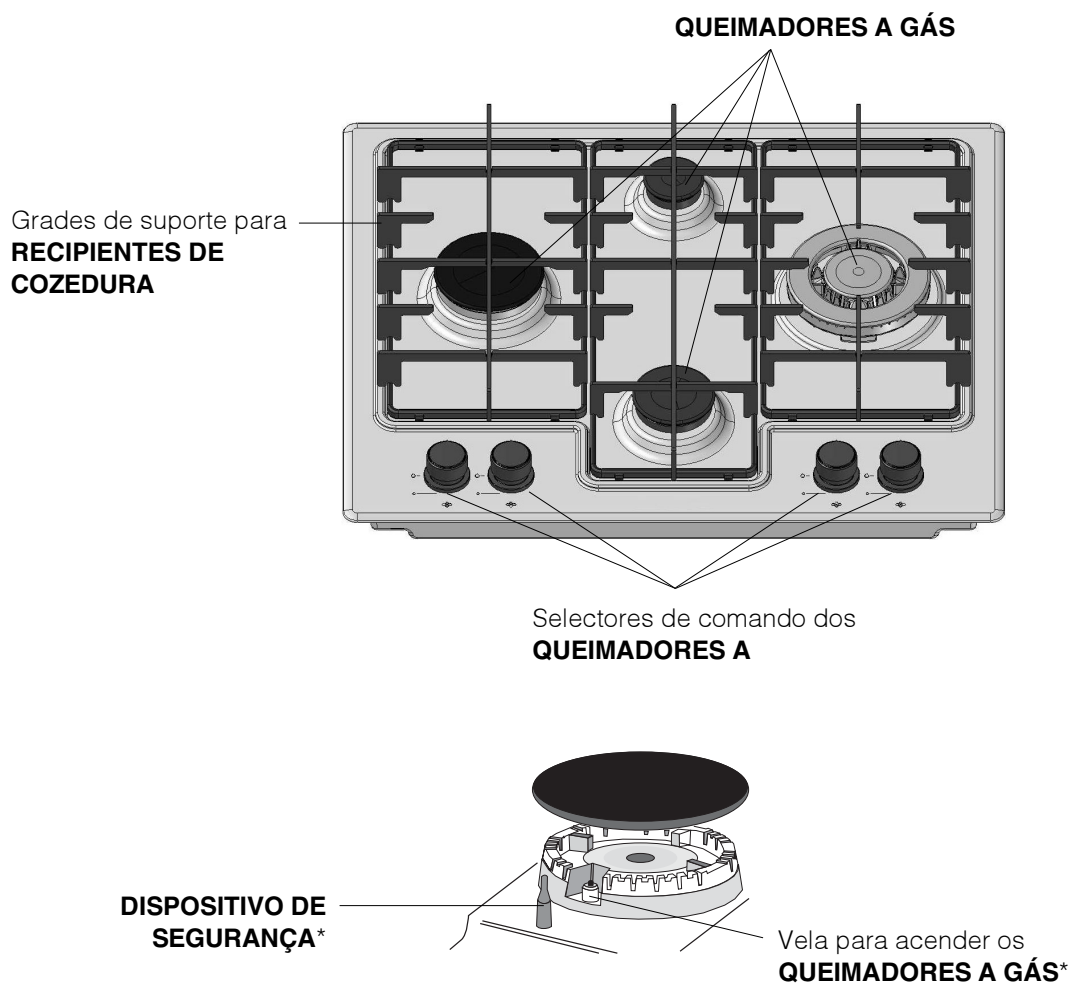


PZ 640 T/HA
PZ 640 T GH/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



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

*Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

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

Queimadores a gás

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

- Apagado



Máximo



Mínimo

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

Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama. Para acender o queimador escolhido basta premir até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

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

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

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

PT

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

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

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reduzido(RR)	22 - 24
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

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

Precauções e conselhos

PT

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

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.

- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolvê-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

Manutenção das torneiras do gás

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

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

PT

Anomalias e soluções

PT

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

Anomalias

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

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

Os recipientes são instáveis.

Possíveis causas / Solução

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

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

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

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

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:

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

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

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.



Nederlands, 1



Deutsch, 12



Português, 23



Polski, 33



Русский, 43



Türkçe, 53

PZ 640 /HA
PZ 640 GH /HA
PZ 640 T /HA
PZ 640 T GH /HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Spis treści

Instalowanie, 2-5

Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Podłączenie gazu
Charakterystyki palników i dysz
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 6

Widok ogólny

Uruchomienie i użytkowanie, 7

Zalecenia praktyczne użytkowania palników

Zalecenia i środki ostrożności, 8

Ogólne zasady bezpieczeństwa
Usuwanie odpadów

Konserwacja i utrzymanie, 9

Odłączenie prądu elektrycznego
Mycie urządzenia
Konserwacja kurków gazowych

Anomalie i ich usuwanie, 10

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: gdyż zawiera ona ważne informacje na temat instalacji, właściwego i bezpiecznego użytkowania.

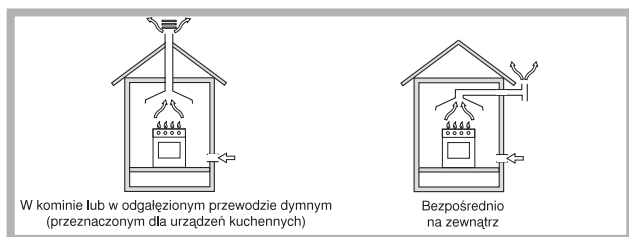
Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (*patrz Środki ostrożności i zalecenia*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

! Niniejsze urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych. Należy dochować następujących warunków:

- Pomieszczenie powinno posiadać system odprowadzający na zewnątrz gazów spalinowych składający się z okapu lub wyciągu elektrycznego, uruchamianego automatycznie każdorazowo podczas uruchomienia urządzenia.



- Pomieszczenie powinno posiadać funkcjonalny system dopływu powietrza umożliwiający normalne spalanie. Dopływ niezbędnego do spalania powietrza nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.



System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym przynajmniej 100 cm² i zabezpieczonego przed przypadkowym zaślepieniem.

Albo też, w sposób pośredni, z przyległych pomieszczeń wyposażonych w przewód wentylacyjny jak opisany powyżej, a nie będący częścią wspólną dla całej nieruchomości ani nie mający połączeń z pomieszczeniami sypialni lub w których występuje zagrożenie pożarem.

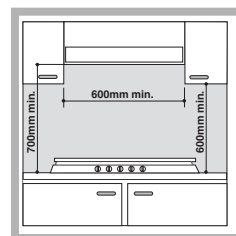
- Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, w których przechowywane są butle GPL

powinny przewidywać otwory prowadzące na zewnątrz umożliwiające spływanie ku dołowi ewentualnych wycieków gazu. Ponadto butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub komorach o położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). Dobrze jest przechowywać w pomieszczeniu jedynie butle aktualnie użytkowaną, umocowaną w sposób nie narażający jej na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki, itp.) mogące doprowadzić do wzrostu temperatury powietrza powyżej 50°C.

Zabudowa

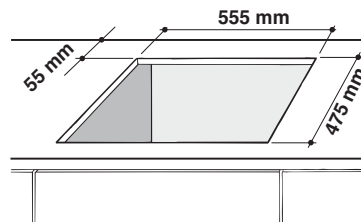
Płyty gazowe i mieszane przystosowane są do stopnia ochrony przed nadmiernym rozgrzaniem typu V, możliwa jest jednak ich instalacja obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej. W celu poprawnego zainstalowania płyty grzewczej należy zachować następujące środki ostrożności:

- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 600 mm od krawędzi płyty roboczej.
- Okapy powinny być zainstalowane zgodnie z warunkami wymaganymi podanymi przez instrukcje samych okapów, jednak w minimalnej odległości 650 mm.
- Umieścić sąsiadujące z okapem szafki wiszące na wysokości minimalnej od szczytu 420 mm (*patrz ilustracja*).

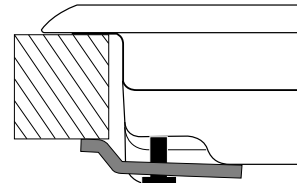
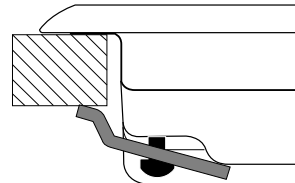


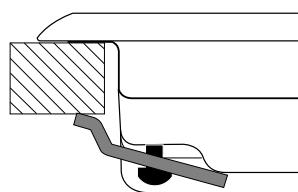
By płyta grzewcza mogła być zainstalowana pod szafką wiszącą, ta ostatnia powinna znajdować się w odległości minimalnej od szczytu wynoszącej 700 mm (*patrz ilustracja*).

- Wnęka na obudowę powinna mieć wymiary podane na ilustracji. Przewidziano uchwyty mocujące umożliwiające zamocowanie płyty na podstawie posiadającej grubość od 20 do 40 mm. Aby solidnie zamocować płytę zaleca się zastosowanie wszystkich uchwytów znajdujących się do dyspozycji.

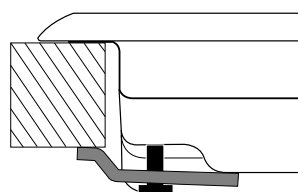


Schemat mocowania uchwytów



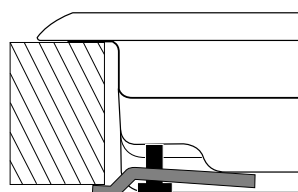


Położenie uchwyty w stosunku do top H=20mm

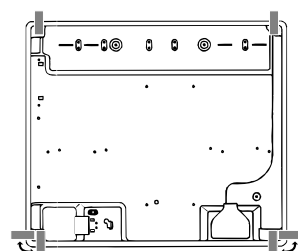


Położenie uchwyty w stosunku do top H=30mm

Przód



Położenie uchwyty w stosunku do top H=40mm



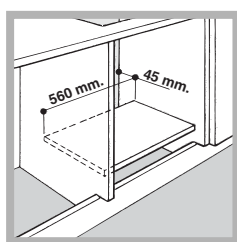
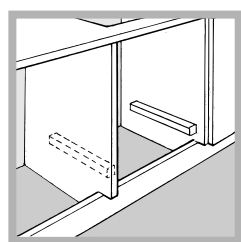
Tył

! Stosować uchwyty zawarte w „zestawie akcesoriów”

- W przypadku, gdy płyta nie jest zainstalowana na zabudowanym piekarniku, koniecznym jest zastosowanie płyty drewnianej jako izolatora. Powinna być ona zamocowana w odległości minimum 20 mm od dolnej części samej płyty roboczej.

Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



! Możliwe jest zainstalowanie płyty ponad piekarnikami zabudowanymi wyposażonymi w wentylację chłodzącą.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyty wyposażone w przewód zasilający trójżyłowy dostosowane są do pracy na prąd zmienny przy napięciu i częstotliwości zasilania wskazanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej w dolnej części płyty). Przewód uziemienia w sznurze oznaczony jest kolorem żółto-zielonym. W przypadku zainstalowania ponad piekarnikiem zabudowanym podłączenia elektryczne płyty i piekarnika powinny być wykonane osobno, tak z przyczyn bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia ewentualnego wyjęcia piekarnika.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej. W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C.

! Instalator odpowiada za poprawność podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko musi być odpowiednie dla wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabla nie wolno zginać ani przyciskać.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz *Serwis*).

! Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność w przypadku, gdy niniejsze zasady nie będą przestrzegane.

Podłączenie gazu

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie „Dostosowanie do różnych rodzajów gazu” W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

! W celu uzyskania pewności pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 „Charakterystyki palników i dysz”.

Podłączenie przewodem sztywnym (miedź lub stal)

! Podłączenie do urządzenia gazowego powinno być wykonane w taki sposób, aby nie powodować żadnych naprężeń urządzenia.

Na przewodzie zasilającym urządzenie znajduje się ruchome złącze kolankowe „L”, którego szczelność zapewniona jest uszczelką. W przypadku gdyby okazało się, że koniecznym jest obrócenie kolanka należy obowiązkowo wymienić uszczelkę (na wyposażeniu urządzenia). Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Podłączenie z przewodem elastycznym ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim. Użycie przewodów tego rodzaju powinno być wykonane w ten sposób, aby ich długość, w warunkach maksymalnego rozszerzenia nie przekraczała 2000 mm. Po wykonaniu podłączenia upewnić się, czy metalowy przewód elastyczny nie styka się z elementami ruchomymi, ani nie jest przygnieciony.

! Stosować wyłącznie przewody i uszczelki zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

Kontrola szczelności

! Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu wodny rozwór mydła, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

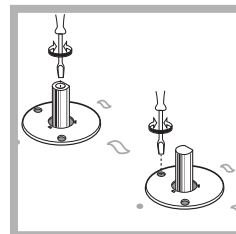
W celu dostosowania płyty do innego rodzaju gazu niż ten, do którego jest przystosowana (wskazanego na etykiecie w dolnej części płyty lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników wykonując następujące czynności:

1. zdjąć kratkę z płyty i wykręcić palniki z ich gniazd
2. odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm i wymienić je na nowy rodzaj przystosowany do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”).
3. ponownie zmontować części w kolejności odwrotnej.
4. na zakończenie czynności wymienić poprzednią etykietę regulacyjną na nową, odpowiadającą nowemu paliwu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

• Regulacja powietrza pierwotnego palników
Palniki nie wymagają żadnej regulacji powietrza pierwotnego.

• Regulacja minimów

1. Ustawić kurek w położeniu minimum;



2. Zdjąć pokrętkę i posługując się śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka uzyskać najmniejszy regularny płomień.

3. Upewnić się, czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem z położenia maksymalnego do minimalnego nie występuje gaśnięcie palników.
4. W urządzeniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termopara) w przypadku niezadziałania urządzenia z palnikami ustawionymi na minimum należy zwiększyć minimalne przepływy przy pomocy śruby regulacyjnej.
5. Po zakończeniu regulacji ponownie założyć plomby lakowe, lub z równorzędnego materiału, umieszczone na obejściu.

! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie zobowiązującą normą krajową „regulatory kanałowe dla gazu”).

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
 	Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: - 2006/95/CEE z dn. 12/12/06 (o Niskim Napięciu) wraz z późniejszymi zmianami - 2004/108/CEE z dn. 15/12/04 (o Zgodności Elektromagnetycznej) wraz z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dn. 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami. - 2009/142/CEE z 30/11/09 (Gaz) wraz z późniejszymi zmianami. - 2002/96/EC wraz z późniejszymi zmianami.

Charakterystyki palników oraz dysz

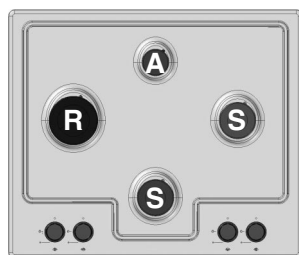
Tabela 1 (dla Polski)				G20 (GZ50)		GZ350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Palnik	Średnica 1/100 (mm)	Moc cieplna (p.c.i.*) kW		Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz
		Min.	Mak.							
Duży (R)	100	0.70	3.00	116	286	180	397	3.30	86	218
Średni (RR)	100	0.70	2.60	110	248	171	344	2.90	80	189
Półszybki (średni) (S)	75	0.40	1.65	96	157	130	218	1.80	64	120
Pomocniczy (mały) (A)	55	0.40	1.00	71	95	106	132	1.10	50	73
Potrójna korona (TC)	130	1.50	3.60	145 (H1)	309	197	430	3.70	91	240
Ciśnienia zasilania	minimalne (mbar)			16		10		29		
	nominalne (mbar)			20		13		36		
	maksymalne (mbar)			25		16		44		

* A 15°C e 1013 mbar - gaz suchy

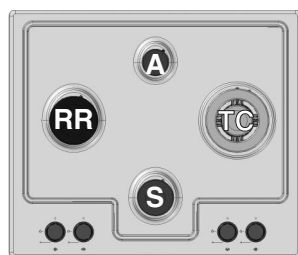
G20 (GZ50) P.C.S. = 37.78 MJ/m³

GZ350 (GZ35) P.C.S. = 27.20 MJ/m³

G30 (GPB) P.C.S. = 49.47 MJ/m³



PZ 640/HA
PZ 640 GH/HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA

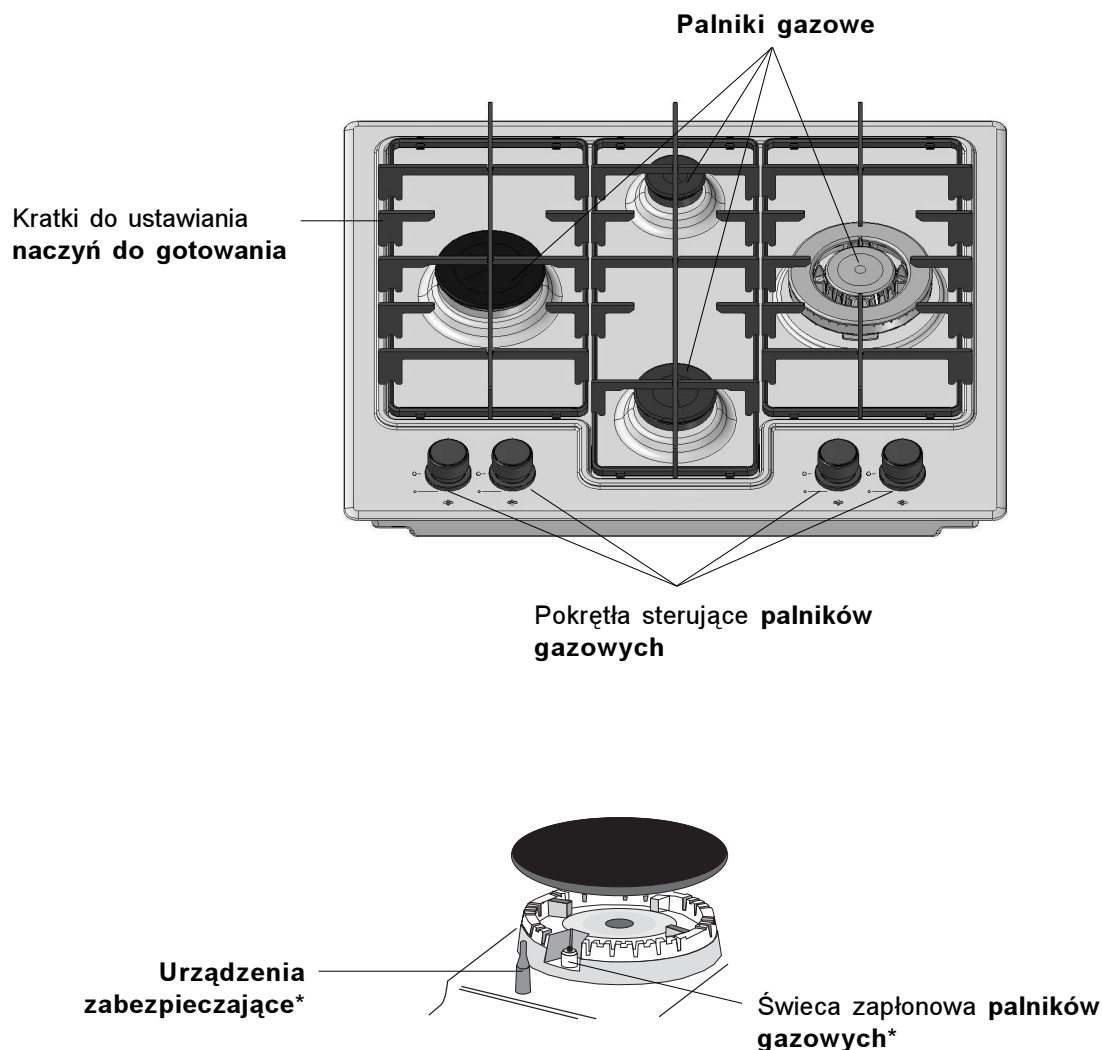


PZ 640 T/HA
PZ 640 T GH/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



- **Palniki gazowe** posiadają różne wymiary i moce. Należy wybrać najbardziej odpowiedni dla średnicy używanego naczynia.
- **Pokrętła sterowania palnikami gazowymi** do regulowania płomienia lub mocy.
- **Świeca zapłonowa palników gazowych*** umożliwia automatyczne zapalenie wybranego palnika.
- **Urządzenie zabezpieczające*** w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia przerywa wydobywanie się gazu.

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Uruchomienie i użytkowanie

! Dla każdego z pokręteł wskazane jest położenie palnika gazowego odpowiadających im.

Palniki gazowe

Wybrany palnik może być regulowany odpowiednim pokrętelem w następujący sposób:

- Wyłączony



Maksimum



Minimum

W celu zapalenia któregoś z palników zbliżyć do niego płomień lub zapalarkę, wdusić do końca i obrócić odpowiednim pokrętelem w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara do położenia maksymalnej mocy. W modelach wyposażonych w urządzenia zabezpieczające koniecznym jest przytrzymać wduszone pokrętło przez około 2-3 sekundy aż rozgrzeje się urządzenia podtrzymujące automatycznie zapalony płomień.

W modelach wyposażonych w świecę zapłonową, aby zapalić wybrany palnik wdusić do końca i obrócić odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż do położenia maksymalnej mocy i przytrzymać wduszone aż do nastąpienia zapłonu.

! W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętło sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

Aby zgasić palnik należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem zegara aż do zatrzymania (odpowiadającego symbolowi "•").

Zalecenia praktyczne użytkowania palników

W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy pamiętać, co następuje:

- stosować naczynia odpowiednie dla każdego z palników (patrz tabela) w celu uniknięcia wychodzenia płomieni poza pole dna naczyń.
- stosować zawsze naczynia o dnie płaskim i z przykrywką.

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Szybki (R)	24 - 26
Szybki zmniejszony (RP)	22 - 24
Pół szybki (S)	16 - 20
Pomocniczy (A)	10 - 14
Potrójna korona (TC)	24 - 26

- w chwili zagotowania się obrócić pokrętło do położenia minimum.

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika zapoznać się z ilustracjami znajdującymi się w paragrafie „charakterystyki palników i dysz”.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.**
- **Urządzenia gazowe wymagają, dla swego poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w odpowiednim paragrafie dotyczącym "Ustawienia".**
- **Zalecenia mają zastosowanie wyłącznie dla krajów przeznaczenia, których symbole znajdują się w instrukcji oraz na tabliczce z numerem fabrycznym.**
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- W celu przenoszenia urządzenia należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanyymi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○", kiedy urządzenie nie jest używane;
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).
- Należy upewniać się, czy uchwyty garnków są zwrócone zawsze w kierunku wnętrza płyty grzewczej aby uniknąć ich przypadkowego potrącenia.
- Nie stosować garnków niestabilnych lub odkształconych.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Europejska Dyrektywa 2002/96/EC dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza” umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania. Konsumenty powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

! Wystrzegać się stosowania myjących środków ściernych lub korodujących, takich jak odplamiacze i produktu odrdzewiające, detergentów w proszku oraz gąbek o powierzchni ścierającej. mogą w sposób nieusuwalny zarysować powierzchnię.

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywanie płyty wilgotną gąbką i przetarcie papierowym ręcznikiem kuchennym..
- Elementy ruchome palników powinny być przemywane często ciepłą wodą i środkiem myjącym z uwzględnieniem konieczności usuwania ewentualnych skrzeplin.
- W przypadku płyt wyposażonych w automatyczne zapalanie, należy przewidzieć częste i dokładne oczyszczanie części końcówek zapalarek elektronicznych, oraz sprawdzać, czy otwory wylotowe gazu nie są zatkane;
- Stal nierdzewna może się popłamić, jeśli będzie przez dłuższy czas w kontakcie z wodą o dużej zawartości wapnia lub z agresywnymi detergentami (zawierającymi fosfor). Zaleca się obficie spłukać i osuszyć po wymyciu. Ponadto należy osuszyć ewentualne wycieki wody.

Konserwacja kurków gazowych

Z upływem czasu może pojawić się kurek blokujący się lub z trudem obracający się, dlatego może okazać się konieczną wymiana kurka.

! Czynność ta winna być wykonana przez autoryzowanego technika producenta.

PL

Anomalie i środki zaradcze

PL

Może się zdarzyć, że płyta nie działa lub źle działa. Zanim wezwiecie serwis naprawczy, zobaczmy razem, co można zrobić. Przede wszystkim należy sprawdzić, czy nie występują przerwy w sieci zasilania gazem lub prądem elektrycznym, a zwłaszcza czy zawory gazowe przed kuchenką są otwarte.

Palnik nie zapala się lub płomień jest nierównomierny.

- Są zatkane otwory wylotowe gazu w palniku.
- Zamontowane są poprawnie wszystkie części ruchome wchodzące w skład palnika.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty kuchennej.

Płomień nie zostaje zapalony w wersjach z zabezpieczeniem.

- Nie wdusiliście do końca pokrętła
- Nie przytrzymaliście wduszonego do końca pokrętła przez czas wystarczający do uruchomienia urządzenia zabezpieczającego.
- Są pozatykane otwory wylotowe gazu w pobliżu urządzenia zabezpieczającego.

Palnik w położeniu minimum nie pali się.

- Są pozatykane otwory wylotowe gazu.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty.
- Regulacja minimum nie jest właściwa.

Naczynia są niestabilne

- Dna garnków są dokładnie równe.
- Garnek jest ustawiony na środku palnika lub płyty elektrycznej.
- Kratki zostały odwrócone.

Jeśli, niezależnie od wszelkich kontroli płyta nie działa, a niedogodność stwierdzona przez was nie ustępuje, należy wezwać centrum pomocy technicznej. Należy podać:

- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

! Zwracajcie się wyłącznie do upoważnionego Serwisu Technicznego i domagajcie się zainstalowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Nederlands, 1



Deutsch, 12



Português, 23



Polski, 33



Русский, 43



Türkçe, 53

PZ 640 /HA
PZ 640 GH /HA
PZ 640 T /HA
PZ 640 T GH /HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA



KZ.O.02.0361

Содержание

RS

Монтаж, 44-47

Расположение
Электрическое подсоединение
Подсоединение к газопроводу
Характеристики газовых конфорок и форсунок
Заводская табличка

Описание изделия, 48

Общий вид

Включение и эксплуатация, 49

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Предосторожности и рекомендации, 50

Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 51

Отключение электропитания
Чистка изделия
Уход за ручьятками газовой варочной панели

Неисправности и методы их устранения, 52

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

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

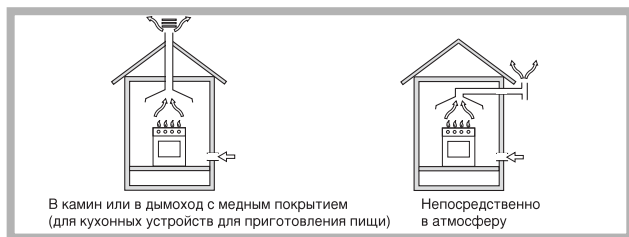
Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

! данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

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



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



Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее 100 см², который не может быть случайно засорен.



Или же воздух для горения может поступать из прилегающих помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются пожароопасными или

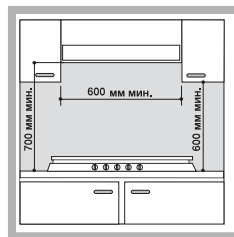
спальнями.

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

Встроенный монтаж

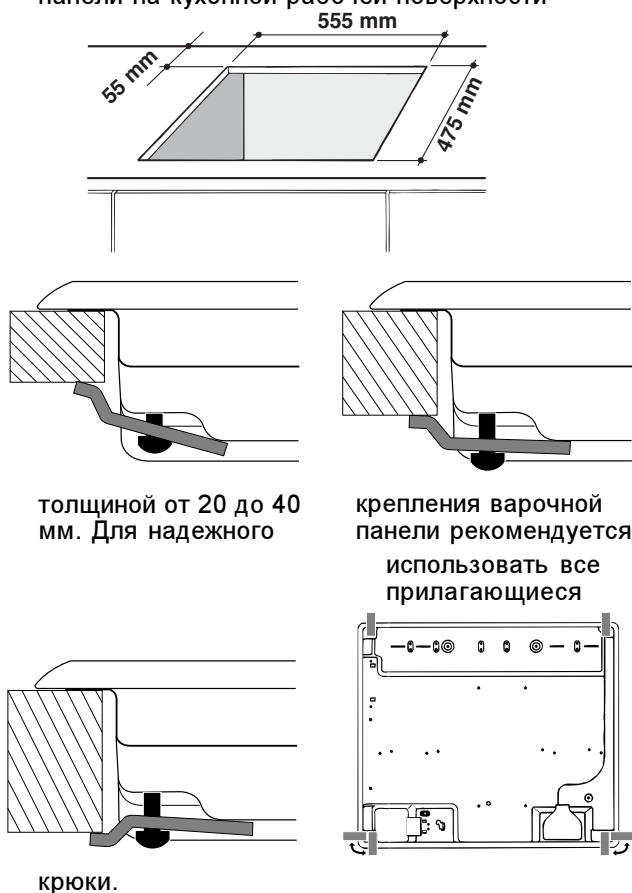
Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом с кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочной панели. Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

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



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа (см. рисунок).

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать размерам, указанным на рисунке. В комплект крепежки входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности



толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного

крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся

крюки.

Схема крепления крюков

Монтаж крюка для опорных брусков Н=20 мм

Монтаж крюка для опорных брусков Н=30 мм

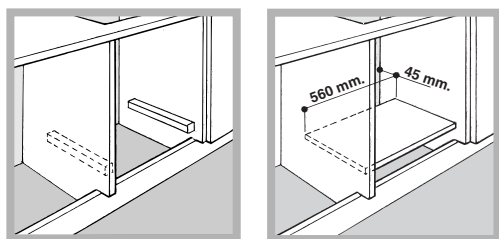
Спереди

Монтаж крюка для опорных брусков Н= 40 мм

Сзади

! Используйте крюки из комплекта «вспомогательные принадлежности»

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



Вентиляция

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

! Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охлаждающей вентиляцией.

Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюрным проводом электропитания, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на заводской табличке с данными (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления провода электропитания выделяется желто-зеленым цветом. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подключение варочной панели и духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Подсоединение провода изделия к сети электропитания

Установите на провод электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке. В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Провод электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

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

Перед подсоединением провода проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным машины;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку, не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и электророзетка были легко доступны.

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние провода электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. *Техническое обслуживание*).
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных требований.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальными нормативами и только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе «Настройка на различные типы газа». В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу.

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 конфорок и форсунок».

Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие. На подающем газопроводе изделия имеется вращающееся **колесо** с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колесо обязательно требуется произвести замену уплотнительной прокладки (прилагающейся к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ. Подсоединение этих трубок должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлическая гибкая трубка не касалась подвижных частей или не была сжата.

! Используйте только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим национальным нормативам.

Проверка уплотнения

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

Подготовка к различным типам газа

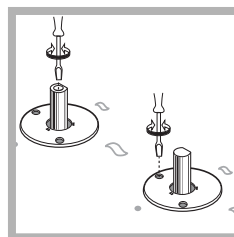
Для подготовки варочной панели к типу газа, отличающемуся от газа, на который варочная плита рассчитана изначально (указан на этикетке снизу варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики конфорок и форсунок»).
3. восстановите детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

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

- Регуляция минимального пламени.

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;



2. снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

3. проверить, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
4. в изделиях, оснащенных защитным устройством (термопара) в случае неисправности изделия с конфорками при минимальном повышении расхода
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть закручен до упора.

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

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов»).

Характеристики горелок и форсунок

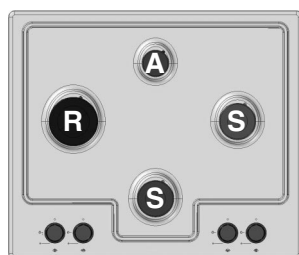
Таблица 1			Сжиженный газ					Природный газ			
Конфорка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/час		Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)
		Номинальная	Номинальная	(1)	(мм)	***	**	Номинальная	(мм)		(мм)
Быстрая (Большая)(R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116	286	143
Быстрая (сокращенная) (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	110 (Y)	248	135
Полубыстрая (Средняя)(S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157	105
Вспомогательная (Малая) (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95	80
Тройная (ТС)	130	1.50	3.25	61	91	240	236	3.60	145 (H1)	309	161
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25		

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ

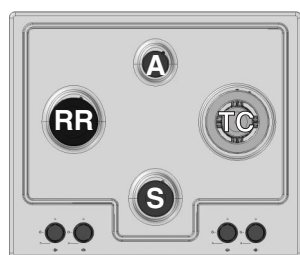
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

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

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



PZ 640/HA
PZ 640 GH/HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA



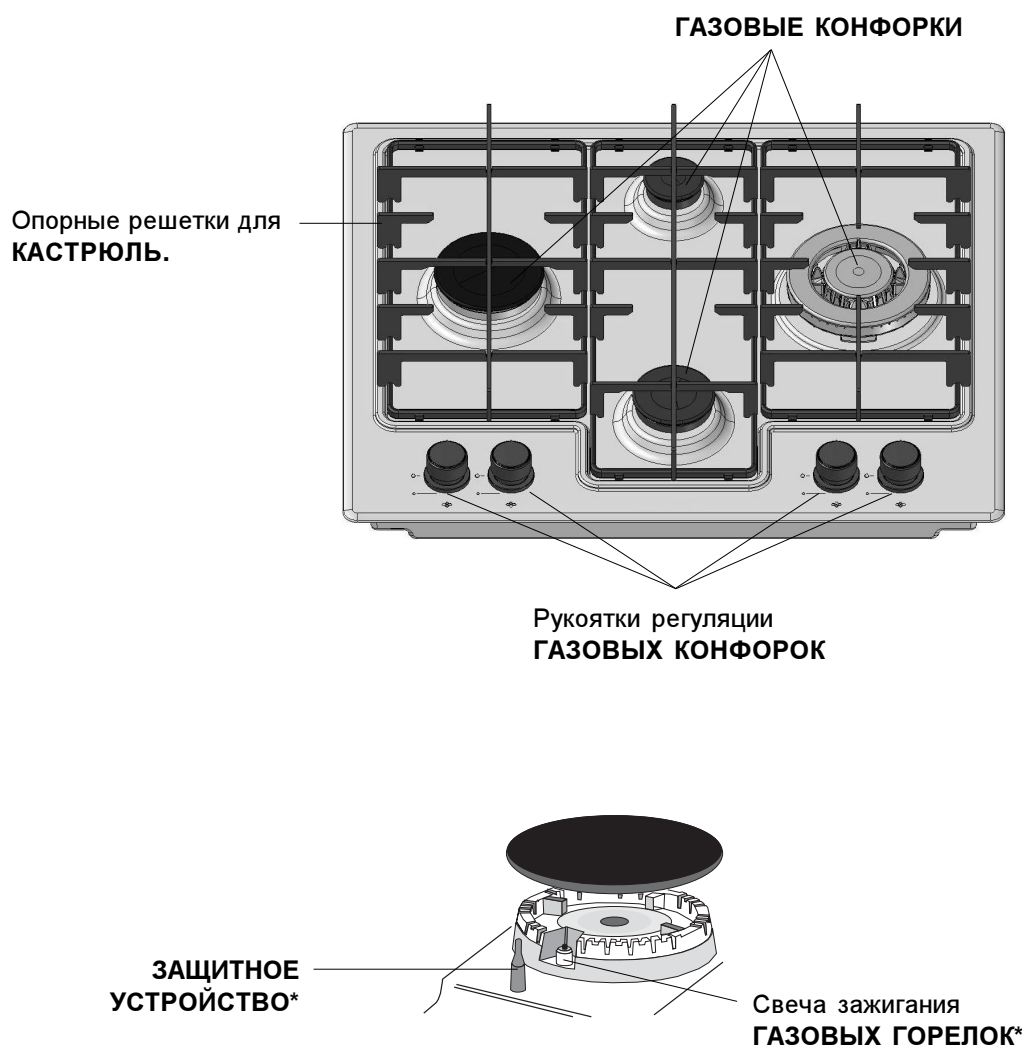
PZ 640 T/HA
PZ 640 T GH/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА	
Электропитание	см. заводскую табличку
 	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; - 2002/96/CEE с последующими изменениями

Описание изделия

RS

Общий вид



- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** для регулиции пламени или мощности.
- Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК*** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ*** при случайном гашении пламени это устройство перекрывает подачу газа.

* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой или электрической конфорки (если имеется), которой данная рукоятка управляет.

Газовые конфорки

При помощи соответствующий рукоятки можно установить один из следующих режимов конфорки:

- Выключено



Максимальная мощность



Минимальная мощность

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

В моделях, оснащенных устройством безопасности, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку, затем повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии не менее 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом «•»).

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

RS

Для максимальной отдачи следует помнить следующее:

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

ККонфорка	ш Диаметр кастрюли (см)
Быстрая (Большая)(R)	24 - 26
Быстрая сокращенная (RR)	22 - 24
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Тройная (TC)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

Предосторожности и рекомендации

RS

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

Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасаться к стиральной машине 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.
- Избегайте касания проводов электропитания других бытовых электроприборов к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы конфорок находились в положении “●”/“○”, когда плита не используется.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.

- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не пользуйтесь нестабильной или деформированной посудой.
- Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными 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.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/СЕ 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 окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячей водой с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручьятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручьятки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

RS

Неисправности и методы их устранения

RS

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Технического обслуживания проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

Аномалии

Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.

Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Нестабильные кастрюли

Возможные причины / Методы устранения:

- Форсунки газовой конфорки не должны быть засорены.
- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Рядом с газовой варочной панелью не должно быть сквозняков.
- Рукоятка конфорки нажата не до упора.
- Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки.
- Рядом с газовой варочной панелью не должно быть сквозняков.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламени.
- Дно кастрюли должно быть идеально плоским.
- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно.

Если по завершении всех проверок варочная панель не работает, и неисправность не устраняется, обратитесь в ближайший Центр Технического обслуживания. При вызове техника сообщите следующие данные:

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

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам и не допускайте установку неоригинальных запчастей.

NL

Nederlands, 1

BE

Deutsch, 12

PT

Português, 23

PL

Polski, 33

RS

Русский, 43

TR

Türkçe, 53

PZ 640 /HA
PZ 640 GH /HA
PZ 640 T /HA
PZ 640 T GH /HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

İçindekiler

Montaj, 54-57

Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Gaz bağlantısı
Teknik veriler etiketi
Ağızlık ve ocagın özellikleri

Cihazın tanıtımı, 58

Genel görünüm

Çalıştırma ve kullanma, 59

Ocakların kullanımı için pratik öneriler

Önlemler ve öneriler, 60

Genel güvenlik uyarıları
Atıkların tasfiye edilmesi

Bakım ve özen, 61

Elektrik şebekesinin devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Gaz musluklarının bakımı

Arıza ve çözüm, 62

!Bu kitapçığı gerektiği her an danışabilmeniz için özenle saklayınız. Satış, devir yada taşınma halinde, çalışma sistemi ve bununla ilgili uyarılar konusunda yeni sahibinin bilgilenebilmesi için cihazla birlikte kalmasını sağlamanız gerekmektedir.

!Talimatları dikkatlice okuyunuz: montaj, kullanım ve güvenliğe ilişkin önemli bilgiler içermektedir.

Yerleştirme

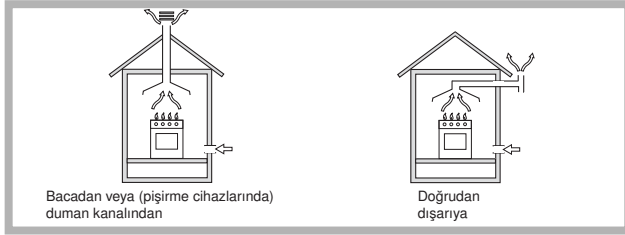
! Ambalaj çocuk oyuncacı olmadığı için

atıkların ayrı toplama normları çerçevesinde tasfiye edilmelidir (*bkz. Önlemler ve Öneriler*).

!Montaj bu talimatlara uygun olarak vasıflı personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı bir montaj kişilere, hayvanlara veya mallara zarar verebilir.

! Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar çerçevesinde sadece devamlı havalandırılan mekânlarda monte edilebilir ve kullanılabilir. Aşağıdaki özelliklere uyulması gerekmektedir:

- Mekân duman ve yanma gazlarının dışarıya atılmasını sağlayan, cihaz açıldığında otomatik devreye giren elektrikli bir vantilatör yada davlumbaz vasıtasıyla oluşturulmuş bir tahliye sistemine sahip olmalıdır.



- Mekân, gazların yanması işleminin gerçekleşmesi için gerekli olan hava akımını sağlayacak bir sisteme sahip olmalıdır. Yanma işlemi için gerekli olan hava hacmi, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m³/h altında olmamalıdır.



Sistem, en az 100 cm² kesitinde ve istem dışı tıkanmayacak şekilde kurulu bir kanal vasıtasıyla bina dışından doğrudan hava almak suretiyle gerçekleştirilebilir.

Yada, dolaylı olarak, bitişik mekânların yukarıda anlatılan türden bir dışarıya açılma sistemi bulunan havalandırma kanalları kullanılabilir; bu havalandırma kanalı gayrimenkulün müsterek kullanımında, yangın tehlikesi olan mekânlarda yada yatak odalarında olmamalıdır.

- Sıvılaştırılmış petrol gazları

havadan daha ağır olduklarından aşağıya çökerler.

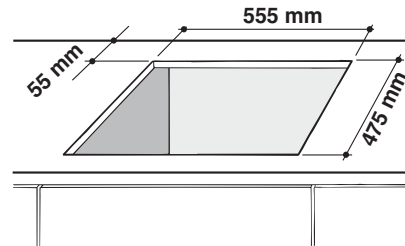
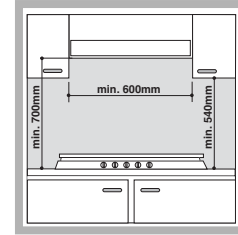
Dolayısıyla LPG tüpleri bulunan mekânlarda dışarı açılan

bu pencereler olası gaz kaçaklarının aşağı kısımdan tahliyesine göre ayarlanmalıdır. Bu nedenle GPL bidonları, boş yada kısmen dolu olsunlar, yer seviyesi altında bulunan mekân yada odalara montaj edilmemeli veya depolanmamalıdır (örneğin bodrumlara, vs). Mekânda sadece kullanımda olan bidonu bulundurmamak uygundur; ayrıca bu bidon (tüp) kendisini 50°C derece üzerinde sıcaklığa getirebilecek direkt ısı kaynaklarına (fırın, sömne, soba) maruz bırakılmamalıdır.

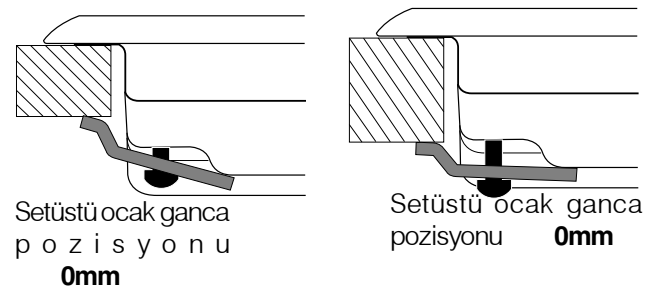
Ankastre

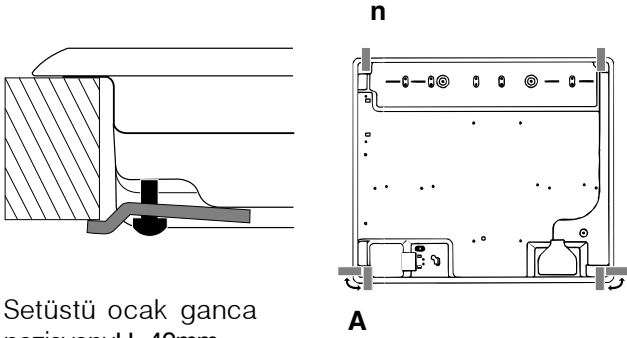
Gazlı ve karışık setüstü ocak X türünden asırı ısınmaya dayanıklı koruma seviyesine sahip olarak donatılmıştır. Setüstü ocak, yükseklikleri kendi çalışma yüzeyinden daha yüksek olmayan mobilyaların yanına monte edilebilir. Setüstü ocak doğru şekilde monte edilebilmesi için aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır:

- Yan tarafta bulunan ve yükseklikleri ocak çalışma yüzeyini aşan mobilyalar ocak kenarından en az 600 mm mesafede bulunmalıdır.
- Davlumbazlar kendi talimat kitapçıklarında yer alan özelliklere uygun olarak ve en az 650 mm boşluk bırakılarak monte edilmelidir.
- Tezgâh üstü dolaplar tezgâh yüzeyinden en az 420 mm (*bkz. şekil*) yukarıda davlumbaza bitişik olarak yerleştirilmelidir. Setüstü ocak tezgâh üstü dolap altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, tezgâh üstü ile dolap arasında en az 700 mm boşluk (*bkz. şekil*) bırakılmalıdır.
- Mobilya yuvası şekilde gösterilen boyutlarda olmalıdır. Setüstü ocak 20 mm - 40 mm kalınlığı olan tezgâh yüzeyine sabitleyebilecek ganca ile donatılmıştır. Sağlam bir şekilde sabitlemek için mevcut olan gancaların kullanılması tavsiye edilir.



Ganca sabitleme seması





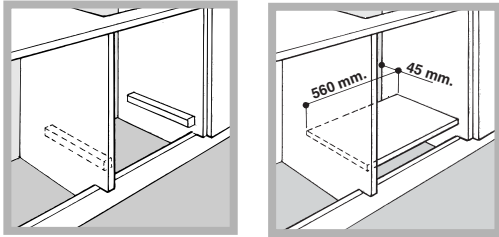
Setüstü ocak ganca pozisyonu H=40mm

! 'Aksesuar paketinde' bulunan gancalar kullanılmalıdır.

- Setüstü ocak ankastré fırın üzerine monte edilmemesi durumunda yalıtımı önlemek amacıyla bir ahşap levhanın tezgahın alt kısmından en az 20 mm. uzaklığında yerleştirilmesi gerekir.

Havalandırma

İyi bir hava akımını sağlamak için bölmenin arka cidarı taşıyıcı edilmelidir. Fırını iki ahşap pervaze, yada en az 45 x 560 mm ebadında açıklığa sahip olan kesintisiz düz bir yüzeye yaslanacak şekilde monte edilmesi tercih edilir. (bkz. Sekiller)



! Setüstü ocak sadece duvar çıkarma ve fan sistemi olan ankastré fırın üzerine yerleştirilebilir.

Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu güç kaynağı kablosuna sahip olan fırınlar dalgali akımla ve teknik veriler etiketi üzerinde belirtilen voltaj ve frekans deęerleriyle çalıřacak şekilde tasarlanmıřtır (bkz. asagi). Kablonun topraklama iletkeni sarı-yeřil renklerindedir. Setüstü ocak ankastré bir fırın üzerine monte edilmesi durumunda, fırınla ocak elektrik baęlantıları, hem güvenlik bakımından, hem de fırının çıkarılması gerektiğinde bu islemin daha kolay yapılabilmesi açısından ayrı ayrı yapılmalıdır.

Güç kaynağı kablosunun sebekeye baęlanması

Kabloya teknik veriler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiř monte ediniz.

Sebekeye direkt baęlantı yapılması halinde, cihaz ile sebekesine arasına minimum temas aralıęı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye uęratılmamalıdır). Güç kaynağı kablosunun hiç bir noktası ortam sıcaklıęının 50°C zerine çıkmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

! Monte eden yetkili kiři elektrik baęlantısının doęru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından sorumludur.

Sebekeye baęlamadan önce ařadıakileri kontrol ediniz:

- Prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olması;
- Prizin, cihazın teknik veri etiketi üzerinde belirtilen maksimum voltajda kullanılmaya uygun olması;
- Güç kaynağı geriliminin teknik veriler etiketi üzerinde belirlenen deęerler arasında olması (bkz. asagi);
- Cihazın fiřinin prizle uyumlu olması. Aksi takdirde ya prizi, yada fiři deęistiriniz; zatma kablosu veya çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erisilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere ve ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından deęistirilmelidir. (bkz. Teknik Servis)

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Gaz baęlantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna baęlanması yürürlükteki Ulusal Normlara uygun olarak yapılmalı ve baęlantı öncesi cihazın kullanılan gaz tipine ayarlanmış olup olmadıęı kontrol edilmelidir. Eęer ayarlanmamıřsa "Farklı gaz tiplerine adapte edilmesi" bařlıklı paragrafta belirtilen iřlemler yerine getirilmelidir. Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki Ulusal Normalara uygun tipte basıncı regülatörleri kullanılmalıdır.

! Cihazın güvenli şekilde çalıřması, uygun enerji sarfıyatı ve daha uzun ömürlü olmasın in, besleme basıncının "Ağızlık ve ocakların özellikleri" bařlığını taşıyan 1 no'lu çizelgede belirtilen deęerlere uygun olması gerekmektedir.

Sert boru ile (bakır yada elik) baęlantı

! Gaz tesisatına baęlantı cihazda titresimlere yol amayacak şekilde yapılmalıdır.

Cihazın besleme rampasında yönlendirilebilir bir "L" rakoru var ve bunun sızdırmazlığı bir conta ile sağlanmıştır. Bu rakorun döndürülmesine gerek duyulması halinde, sızdırmazlık contası mutlaka değiştirilmelidir (cihazla birlikte verilmiştir). Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek diş açılmıştır.

Paslanmaz çelikten, kesintisiz yüzülü, dişli ağızlı esnek boru ile bağlantı

Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek diş açılmıştır.

Bu borular, kullanımları sırasında, uzunlukları maksimum 2000 mm'yi geçmeyecek şekilde döşenmelidir. Bağlantı yapıldığında esnek metal borunun hareketli parçalara temas etmemesine ve ezilmemesine dikkat ediniz.

! Sadece yürürlükteki Ulusal Normlara uygun olan boru ve contalar kullanılmalıdır.

Sızdırmazlık kontrolü

! Montaj işlemi tamamlandığında, asla alev kullanarak değil sabunlu su çözümü kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapılmalıdır.

Farklı gaz tiplerine adaptasyon

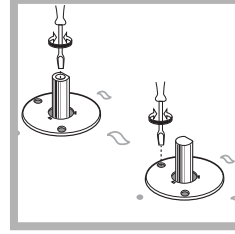
Setüstü ocagı üretimde ayarlanmış olduğu gazdan farklı gaz tiplerine ayarlamak için (ilk ayarı ocagın alt kısmındaki yada ambalajındaki etikette belirtilmiştir), aşağıdaki işlemleri yaparak ocakların ağızlıklarını değiştirmek gerekir:

1. ocagın ızgaralarını sökünüz ve ocak gözlerini yuvasından çıkarınız.
2. 7 mm'lik boru anahtarı kullanarak ağızlıkları sökünüz ve yeni gaz tipine uyarlanmış olanlarla değiştiriniz (bkz çizelge 1 "Ağızlık ve ocakların özellikleri").
3. işlemleri tersine yaparak parçaları tekrar takınız.
4. işlemin sonunda eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servisler Merkezlerde mevcut olan ve yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

- Ocakların birincil hava ayarlanması
Ocakların birincil hava ayarlanması gerekmemektedir.

- Minimum ayarlaması

1. Gaz vanasını minimum pozisyonuna getiriniz;



2. Düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında yada yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.

3. Düğmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyonuna döndürüldüğünde ocakların sönmemesi kontrol ediniz.
4. Emniyet aygıtı olan cihazlarda (ısı pili), ocaklar minimum konumundayken bu aygıtın çalışmaması durumunda, ayar vidasına müdahale ederek minimumları yükseltiniz.
5. Ayar işlemi bittiginde by-pass'lar üzerindeki mumlu yada benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Sıvı gaz kullanımı halinde ayar vidası sonuna kadar sıkılacaktır.

! İşlemin sonunda eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servisler Merkezlerde mevcut olan ve yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

! Kullanılan gazın basıncının öngörülen basınçtan farklı (yada degisken) olması halinde, giriş borusuna 'kanalize gaz regülatörleri' konusunda yürürlükteki Ulusal Normlara uygun bir basınç regülatör takılmalıdır.

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
 	Bu cihaz aşağıdaki Avrupa Birliği Direktiflerine uygundur: - 12/12/06 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 30/11/09 tarihli 2009/142/CEE (Gaz) ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler.

Agzılık ve ocakların özellikleri

Çizelge 1

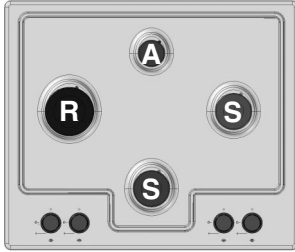
			Sıvı gaz					Doğal gaz		
Ocak	Çap (mm)	Termik güç kW (p.c.s.*) (Azaltılmış)	Termik güç kW (p.c.s.*) (Nominal)	By-pass 1/100 (mm)	Agzılık 1/100 (mm)	Hacim* (g/h)		Termik güç kW (p.c.s.*) (Nominal)	Agzılık 1/100 (mm)	Hacim* (g/h)
Hızlı (H)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116	286
Azaltılmış Hızlı (AH)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	110 (Y)	248
Yarı hızlı (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Yardımcı A	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95
Üç Taçlı (UT)	130	1.50	3.30	61	91	240	236	3.60	145 (H1)	343
Besleme basınçları	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* 15°C de 1013 mbar- kuru gaz

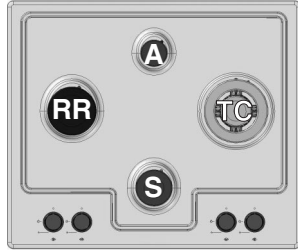
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Bütan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Doğalgaz P.C.S. = 37,78 MJ/m³



PZ 640/HA
PZ 640 GH/HA
PZ 640 N/HA
PZ 640 GH N/HA
PZ 640 K/HA
PZ 640 GH K/HA

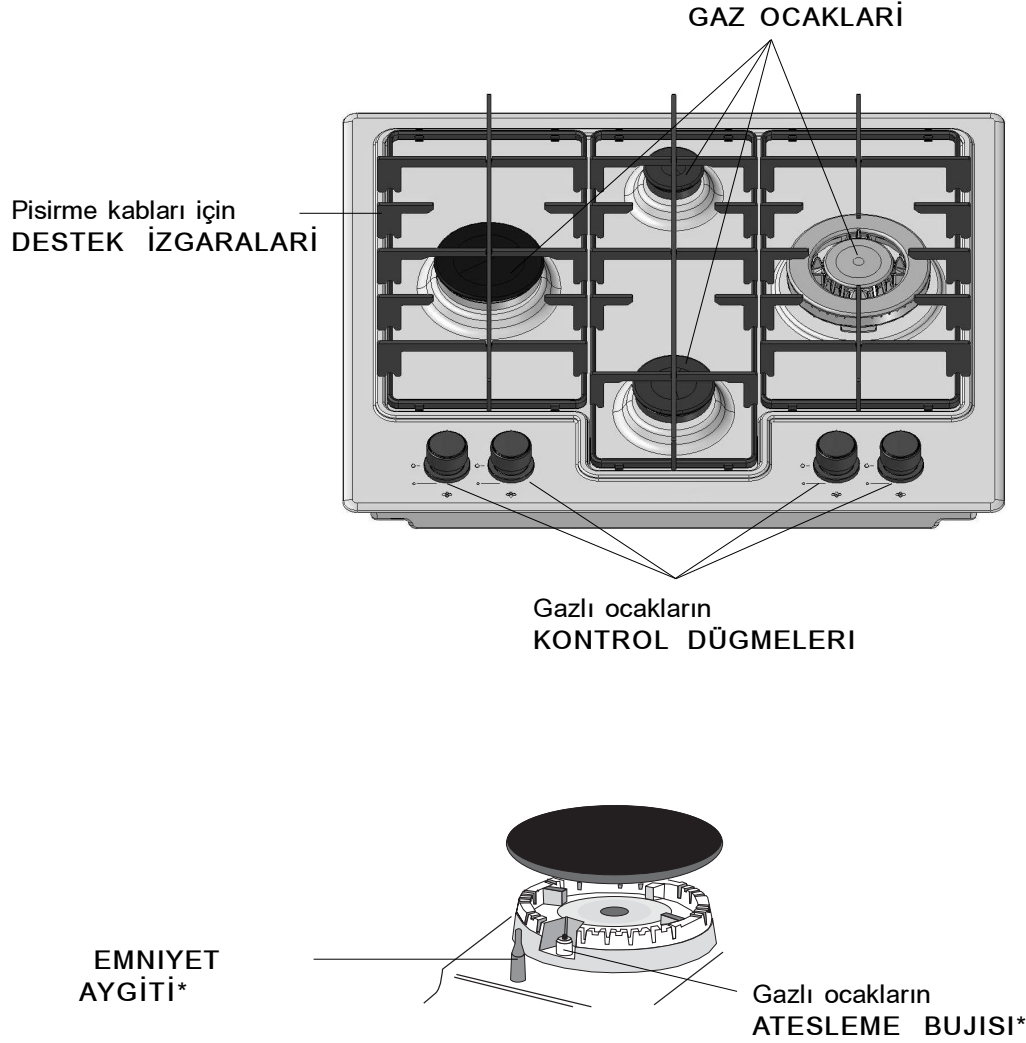


PZ 640 T/HA
PZ 640 T GH/HA
PZ 640 T N/HA
PZ 640 T GH N/HA
PZ 640 T K/HA
PZ 640 T GH K/HA

Cihazın tanıtımı

TR

Genel görünüm



- **GAZLİ OCAKLAR** farklı boyutlarda ve güctedirler. Kullanılacak kaba göre en uygun ocak gözünü seçiniz.
- Gücü veya alevi ayarlamak için gazlı ocagın **KONTROL DÜĞMESİ** .
- Gazlı ocakların **ATESLEME BUJISI*** seçilen ocak gözünün otomatik olarak alev üretmesini sağlar.
- **OCAK ÇALİŞİRKEN ALEV SÖNMESİ DURUMUNDA*** emniyet aygıtı devreye girer ve gaz kaçağını engeller.

*Sadece bazı modellerde mevcuttur.

Çalıştırma ve kullanma

! Her düğmenin üzerinde gazlı ocakların ya da ilgili elektrik sacın* pozisyonu gösterilmektedir.

Gazlı ocaklar

Seçilen ocak ilgili düğme vasıtasıyla aşağıdaki konumlara ayarlanabilir:

- Kapalı



Maksimum



Minimum

Ocakların birini yakmak için bir çakmak ya da yakıcı yaklaştırınız, basılı tutarak ilgili düğmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz.

Emniyet aygıtı mevcut olan modellerde, alevin otomatik olarak yanık kalmasını sağlayan aygıt yanıncaya kadar düğmeyi 2-3 saniye basılı tutmanız gerekir.

Atesleme bujisi mevcut olan modellerde, seçilen ocak gözünü yakmak için basılı tutarak ilgili düğmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Ocak alev üretmeye başlayıncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

! Ocakların alevi beklenmedik şekilde sönmesi durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekleyip tekrar deneyiniz.

Ocak gözünü kapatmak için düğme kapanıncaya kadar saatin yönünde döndürünüz ('•' sembolü görüntülenecektir).

Ocagın kullanımı için pratik öneriler

En yüksek performansı elde edebilmek için aşağıdakileri kontrol etmeyi unutmayınız:

- kap kenarından alevlerin çıkmaması için her zaman brülöre uygun kap kullanılmalıdır.
- her zaman dibi düz ve kapaklı kaplar kullanılmalıdır.
- Kaynama esnasında düğme minimum pozisyonuna getirilmelidir.

Ocak	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Azaltılmış Hızlı (RR)	22 - 24
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14
Üç Taçlı (TC)	24 - 26

Ocagın tipini 'Ağızlık ve ocakların özellikleri' başlıklı paragrafataki şekillere bakarak belirleyiniz.

Önlemler ve öneriler

TR

! Cihaz uluslararası güvenlik normlarına uygun şekilde tasarlanmış ve imal edilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel güvenlik uyarıları

- Bu kitapçık 3. sınıfa dahil ankastre bir cihaz ile ilgilidir.
- Gazla çalışan cihazların doğru çalışmasını sağlayan düzenli hava değişimidir. Monte edildiği sırada 'Yerleştirme' başlıklı paragrafta belirtilen özelliklerin karşılanıp karşılanmadığını kontrol ediniz.
- Montaj talimatları sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.
- Cihaz meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilmez, zira yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikelidir.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken yada elleriniz veya ayaklarınız ıslak yada nemliken dokunmayınız.
- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Diğer beyaz esyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Cihaz kullanılmadığı zamanlar düğmelerin daima "●"/"○" konumunda olmasını sağlayınız.
- Fisi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fisi prizden çekmeden önce temizlik ve bakım işlemlerini yapmayınız.

- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik Servise başvurunuz.(bkz. *Teknik Servis*)
- Kazaya çarpmamak için tencere ve taval kulplarının daima ocagın iç kısımlarına dönük olmasına dikkat ediniz.
- Cam kapagı kullanılması halinde gazlı ocak sıcakken kapatmayınız.
- Tamamen oturmayan veya sekli bozulmuş tencereler kullanmayınız.
- Kapak açmadan önce içinde olusan olası suyu gideriniz.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duysal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Atıkların tasfiye edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin tasfiye edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu şekilde ambalajların geri dönüşümü mümkün olur.
- Eski cihazın tasfiye edilmesi: bu konuda hizmet veren yerel Kuruma başvurunuz.
- Eski cihazı hurdaya ayırmadan önce elektrik besleme kablosunu keserek kullanılmaz hale getiriniz.

Elektrik sebekesinin devre disi bırakılması

Her türlü işlem yapmadan önce cihazın elektrik sebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

! Antipas türü leke çıkarıcılar, toz deterjanlar ve asındırıcı yüzeyli sünger türünden çözücü ve asındırıcı deterjanları kesinlikle kullanmayınız. yüzeyin onarılmayacak şekilde çizilmesine yol açabilir.

! Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Olagan bir bakım işlemi için nemli bir süngerle yıkamak ve emici kâğıt havlu ile kurulamak yeterlidir.
- Ocakların hareketli parçaları kireç birikintilerinin çözülmesine dikkat edilerek su ve deterjanla sık sık yıkanmalıdır.
- Otomatik ateslemeli setüstü ocaklarda, elektronik anında atesleme sistemi terminal kısmı sık sık temizlenmeli ve gaz çıkışlarının tıkanmamış olması kontrol edilmelidir.
- Paslanmaz çelik üzerinde, kireç seviyesi yüksek olan su veya agresif (fosfor içeren) deterjanla temasa geçmesi durumunda çözülmeyecek leke kalabilir. Temizledikten sonra bol su ile durulayıp kurulayınız. Su tasmaı durumunda kurulamak gerekir.

Gaz musluklarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlenmesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda degistirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem ancak imalatçı tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılabilir.

Arıza ve çözüm

TR

Cihaz bazen çalışmayabilir. Yetkili Teknik Servise başvurmadan önce aşağıdaki liste yardımıyla çözülebilecek bir problem olup olmadığını kontrol ediniz.

Arıza

Olası sebep / Çözüm:

Ocak yanmıyor veya alev düzenli değil.

- Gazlı ocakların çıkış delikleri tıkalıdır.
- Ocağı oluşturan tüm hareketli parçaların doğru şekilde monte edilmiş olmasını sağlayınız.
- Yakında hava akımı vardır.

Alev emniyet aygıtına sahip olan versiyonlarda yanık kalmıyor.

- Düğmeye tamamen basmadınız.
- Emniyet aygıtının devreye girmesi için düğmeyi yeterince basılı tutmadınız.
- Emniyet aygıtı yanındaki gazlı ocakların çıkış delikleri tıkalıdır.

Ocak minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.

- Gazlı ocakların çıkış delikleri tıkalıdır.
- Yakında hava akımı vardır.
- Minimum yanlış ayarlandı.

Kaplar tamamen oturmuyor.

- Kabin dibi tamamen düz.
- Kap ocağın veya elektrik sacın ortasında bulunuyor.
- Izgaralar ters yerleştirildi.

Gerekli kontrolden sonra setüstü ocak çalışmıyorsa en yakın Teknik Servise başvurunuz. Aşağıdaki bilgileri bildiriniz:

- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu son bilgiler cihaz yada ambalajı üzerinde bulunan teknik veriler etiketi üzerinde yazılıdır.

! Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçalarını kullanınız.

TR