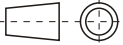


|                                                                                     |      |             |                                                                                                 |                                                               |  |                                                                                                                    |             |       |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|---------------------|
| 61870                                                                               | (G)  | 24.09.21    | Tablo bilgileri güncellendi/Table information has been updated.                                 |                                                               |  |                                                                                                                    | Y.GÜLTÜRK   |       |                     |
| 63049                                                                               | (F)  | 20.04.21    | Yeşil nokta sembolü eklendi/Green dot symbol was added.                                         |                                                               |  |                                                                                                                    | Y.GÜLTÜRK   |       |                     |
| 61870                                                                               | (E)  | 16.12.20    | Tablo bilgileri ve yerleşim güncellendi/Table information and layout have been updated.         |                                                               |  |                                                                                                                    | Y.GÜLTÜRK   |       |                     |
| 61870                                                                               | (D)  | 26.11.20    | L2 ve L3 gazlı ocak tiplerine 4,2 kW eklendi/4,2 kW was added to gas hob types L2 and L3.       |                                                               |  |                                                                                                                    | Y.GÜLTÜRK   |       |                     |
| 59000                                                                               | (C)  | 28.09.20    | Big front ve diamond modelleri eklendi/Big front and diamond models have been added.            |                                                               |  |                                                                                                                    | Y.GÜLTÜRK   |       |                     |
| 59000                                                                               | (B)  | 15.09.20    | Enjektör tablosu ve ocak görseli güncellendi/Injector table and hob image are updated.          |                                                               |  |                                                                                                                    | Y.GÜLTÜRK   |       |                     |
| 59000                                                                               | (A)  | 31.08.20    | Kılavuzdan 60 cm lik ocak bilgileri çıkarıldı/60 cm hob informations have been removed from UM. |                                                               |  |                                                                                                                    | Y.GÜLTÜRK   |       |                     |
| CL N°                                                                               | REV. | DATE        | MODIFY DESCRIPTION                                                                              |                                                               |  |                                                                                                                    | MODIFIED BY |       |                     |
| SPECIFICATION                                                                       |      | DATE        |                                                                                                 | SIGNATURE                                                     |  | PROPERTY OF  CANDY·HOOVER GROUP |             |       |                     |
| GENERAL TOLERANCE<br>ISO 2768 - m                                                   |      | 24.08.2020  |                                                                                                 | DRAWN<br>Y.GÜLTÜRK                                            |  |                                                                                                                    |             |       |                     |
|  |      | 24.08.2020  |                                                                                                 | CHECKED<br>M.KARA                                             |  | NAME<br>UM HAIER 14 LANG UNIGOG60                                                                                  |             |       |                     |
|                                                                                     |      | FOR<br>HOBS |                                                                                                 | (LOCAL LANGUAGE)<br>KULLANMA KILAVUZU HAIER 14 DİLLİ UNIGOG60 |  |                                                                                                                    |             |       |                     |
| BASE CODE                                                                           |      | WEIGHT      |                                                                                                 | SCALE                                                         |  | PART CODE                                                                                                          |             | SHEET |                     |
| -                                                                                   |      | Kg.         |                                                                                                 | 1:1                                                           |  | 4 2 8 3 5 3 4 7                                                                                                    |             | 1/1   |                     |
| TREATMENT<br>Printing Color<br>Grey Scala                                           |      | SIZE        |                                                                                                 | REPLACE No                                                    |  | ORIGIN                                                                                                             |             | CL No | Class Specification |
| White Paper<br>52 gr/m <sup>2</sup> - 70 gr/m <sup>2</sup>                          |      | A5          |                                                                                                 | -----                                                         |  | -----                                                                                                              |             | 59000 | SC 000-000          |

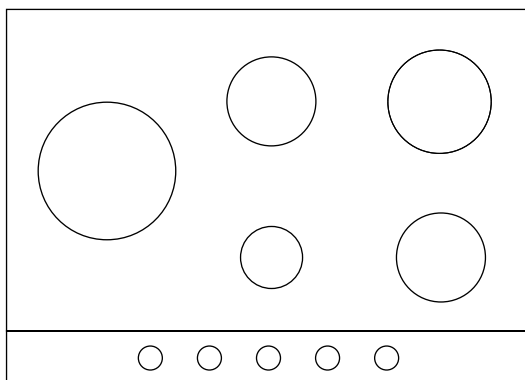
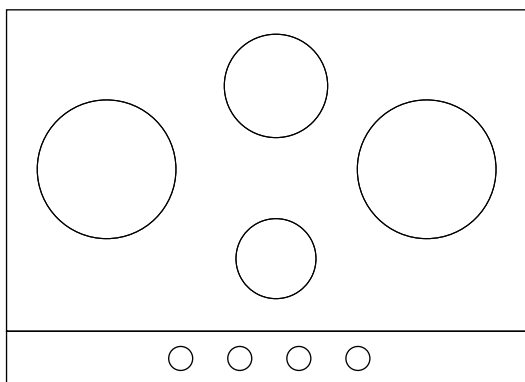
RELEASE LEVEL

PRODUCTION RELEASED

4 2 8 3 5 3 4 7

HAVG6

HAVG7



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

# Haier

## User Instructions

HOBS

EN

3

## Bedienungsanleitung

KOCHMULDEN

DE

13

## Mode d'emploi

PLAQUE DE CUISSON

FR

23

## Istruzioni per l'uso

PIANI COTTURA

IT

33

## Instrucciones de uso

PLACAS

ES

43

## Instrukcje użytkownika

PŁYTY KUCHENNE

PL

53

## Kullanım Talimatları

OCAKLAR

TR

63

## Felhasználói útmutató

FŐZŐLAPOK

HU

73

# Safety instructions

---

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

- **WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.  
Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.  
Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth

conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the

- appliance is installed.

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

- wiring rules.

**WARNING:** use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the

- appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

**WARNING:** unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with

- water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid
- or a fire blanket.

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

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

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

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

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

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used

- and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the

- risks of fire propagation.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the hob as a working surface.  
Do not use the surface as a cutting board.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob for storage of any items.  
Do not slide cookware across the hob.  
Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to
- clean the glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.  
If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.  
The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be
- appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag).  
The type of power cable must be H05GG-F.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.  
This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

# Summary

---

|           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| <b>3</b>  | <b>Safety Instructions</b>            |
| <b>7</b>  | <b>Instructions for the installer</b> |
| <b>8</b>  | <b>Connections</b>                    |
| <b>10</b> | <b>Use of hob - user instructions</b> |
| <b>11</b> | <b>Maintenance and cleaning</b>       |
| <b>11</b> | <b>After care</b>                     |
| <b>12</b> | <b>Protection of the environment</b>  |
| <b>83</b> | <b>Technical information</b>          |

---

Thank you for purchasing the Haier gas hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in safe place for future reference.

# Instructions for the installer

---

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

## BUILDING IN

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

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

If the hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the hob and the cabinet must be at least 15 cm; while the distance between the cut out and the rear wall must be at least 7 cm; while the distance between the hob and the rear wall must be at least 70 mm for frontal control hobs and 50 mm for lateral control hobs.

The distance between the hob and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 700 mm (Figure 4\*). Metal objects in the drawer may reach high temperatures due to air recirculation. It is therefore recommended to use an intermediate wood panel.

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

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

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

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

## SUITABLE LOCATION

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

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

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

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

\*See "Technical information" section at the end of this manual.

# Connections

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

**Warning - this appliance must be earthed**

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the main supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed. The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains

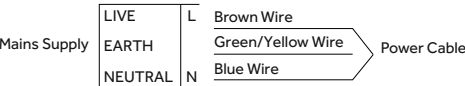
| Connect             | To spur terminal |
|---------------------|------------------|
| Green & yellow wire | Earth connection |
| Blue Wire Neutral   | Connection       |
| Brown Wire          | Live connection  |

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

## ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable. Before connection, check the earthing system. By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth

wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible. Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted. If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk. The earth wire (green and yellow coloured) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires. The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob. Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05GG-F



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

## GAS CONNECTION

These instructions are for qualified personnel, installation of equipment must be in line with the relevant national standard. (For U.K. only: by law the gas installation\commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer). All work must be carried out with the electricity supply disconnected. The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. Connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated see the instructions in the following paragraphs to change gas setting. For liquid gas (cylinder gas) use pressure regulators which comply with the relevant national standards. Use only pipes, washers and sealing washers which comply with the relevant national standards.

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

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

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

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

1. As illustrated, assemble parts in sequence:

A: 1/2 Male Adaptor Cylindrical

B: 1/2 Seal

C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical

or Cylindrical-Cylindrical

2. Tighten the joints with the spanner, remembering

to twist the pipes into position.

3. Attach fitting C to mains gas supply using rigid

copper pipe or flexible steel pipe.

**IMPORTANT:** carry out a final check for leaks on the pipe connections using a soapy solution.

**NEVER USE A FLAME.** Also, make sure that the flexible pipe cannot come into contact with a moving part of the cabinet (eg. a drawer) and that it is not situated where it could be damaged.

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

## ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPE OF GAS

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

- Remove the grids and burners
- Insert on hexagonal spanner (7 mm) into

\*See "Technical information" section at the end of this manual.

the

burners support (Figure 7\*)

- Unscrew the injector and replace it with one

suitable for the gas to be used (see gas type table)

## REGULATING THE MINIMUM FLAME

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

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 9\*.

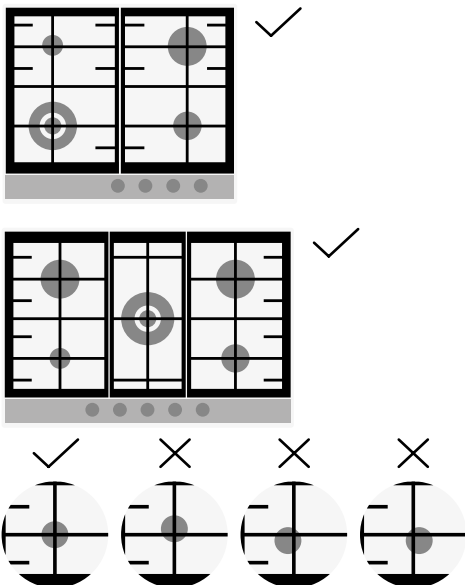
Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

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

When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob)

# Use of hob - user instructions

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use. Before using burner, be sure, grid perimeters center the burner as below figure. If you are using Cast Iron Grids; underneath the grid, position of it is stated. Be sure for the exact grid is used in correct position.



## USING THE GAS BURNER

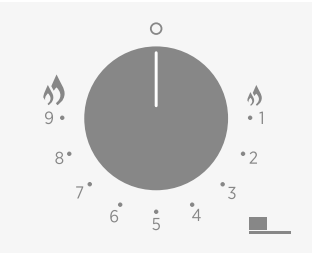
Prior to switching on the gas hob ensure that the burner caps are correctly placed within their position. This hob is fitted with electronic ignition to ignite the burner.

- To ignite the burners carry out the following:
- Push in and turn anticlockwise to the larger flame symbol  or in position 9 and keep pushed 5 seconds after ignition. The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed. Warning: If there is no electricity on appliance to ignite the burner a match or a lighter should be used carrying out the out the following:
  - Place a lighted match or lighter close to the burner

- Push in and turn the knob anticlockwise to the larger flame symbol  or in position 9 and keep pushed 5 seconds after ignition. Warning: In any case if after 5 seconds the burner has not lit, stop operating the device and wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

## KNOBS CONTROL

Each knob controls each burner as showed in the serigraphy. The knobs have 9 steps from highest flame to lowest flame. Never try to switch from ° to 1



| Indicators                                                                                 |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|           | Burner controlled by control knob           |
|         | Switched-off burner                         |
| <br>9 • | Highest power setting and electric ignition |
| <br>• 1 | Lowest power setting                        |

## GENERAL ADVICE

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

| Burner type              | Ø pan/<br>pot (cm) | Power<br>(kW)   | G20/20<br>mbar<br>(methane) | G 30/28-30<br>mbar (LPG) |
|--------------------------|--------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| AUX Auxiliary            | 10-18              | 1,00            | 95 l/h                      | 73 g/h                   |
| SR Semi Rapid<br>1.5 kW  | 12-22              | 1,50            | 143 l/h                     | 109 g/h                  |
| SR Semi Rapid<br>1.75 kW | 12-22              | 1,75            | 167 l/h                     | 127 g/h                  |
| R Rapid 2.5 kW           | 16-26              | 2,50            | 257 l/h                     | 196 g/h                  |
| R Rapid 2.75 kW          | 16-26              | 2,70            | 257 l/h                     | 196 g/h                  |
| DC 4,2 kW<br>MONO        | 16-26              | 4,2 NG<br>4 LPG | 400 l/h                     | 291 g/h                  |
| DC 5 kW<br>MONO          | 16-26              | 5 NG<br>4,6 LPG | 476 l/h                     | 334 g/h                  |

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

**WARNING:** If a flame is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute. If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them. Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.

## Maintenance and cleaning

- Before cleaning the hob, ensure the appliance has cooled down.
- Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.
- When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution.

- The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.
- It is important the Burners are replaced correctly.

### Chromed grids and burners

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

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

## After care

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- That the plug is correctly inserted and fused
- That the gas supply is not faulty

If the fault cannot be detected:

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

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

# Protection of the environment

---

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

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

## Waste management and environmental protection

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused).



It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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

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

equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

## SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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



"Valid only for Cyprus"

# Sicherheitshinweise

---

Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitungen für einen späteren Gebrauch aufzubewahren und vor der Installation der Gaskochmulde die Seriennummer zu notieren, falls Sie einmal die Hilfe des Kundendienstes anfordern müssen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern ab 8 Jahren) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßige ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät lassen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.

- Verbinden Sie das Versorgungskabel mit einem Stecker, dessen Auslegung hinsichtlich Spannung, Strom und Last den Angaben auf dem Typenschild entspricht, und der über einen Erdungskontakt verfügt. Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter hat ist grün/gelb. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.
- Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis
- angeschlossen wird.  
**WARNUNG:** Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgerätes in den Bedienungsanleitungen als geeignet empfiehlt, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung
- ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.  
**WARNING:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Gaskochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel
- oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Keine Gegenstände auf Kochflächen ablegen.  
**VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Die Gardauer
- des Kochvorgangs muss laufend überwacht werden.
- Wenn vorhanden, nicht in die Halogenlampen der Herdelemente schauen.  
 Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel

- Aluminiumfolie und Plastikpfannen dürfen nicht auf Heizzonen abgelegt/aufgestellt werden.
- Nach jedem Gebrauch ist eine Reinigung der Gaskochmulde erforderlich, um Schmutz- und Fettbildung zu vermeiden. Andernfalls brennen solche Rückstände bei der erneuten Verwendung der Gaskochmulde an. Rauch und Gerüche breiten sich aus, zudem besteht Brandgefahr.
- Die Heizzonen während der Benutzung und danach (für eine Weile) nicht berühren.
- Verwenden Sie immer geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Feldes, auf dem Sie garen möchten.
- Stellen Sie nichts auf dem Bedienfeld ab.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Schneidbrett.
- Keine schweren Gegenstände über der Kochmulde aufbewahren. Wenn diese herabfallen, können sie die Kochmulde beschädigen.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht für die Aufbewahrung von Teilen.
- Das Kochgeschirr nicht über die Kochmulde schieben.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienstmitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Der Erdleiter (gelb/grün) muss auf der Seite des Klemmblocks länger als 10 mm sein. Der Abschnitt für interne Leiter sollte der von der Kochmulde absorbierten Leistung (siehe Angabe auf dem Etikett) entsprechen. Das Kabel muss vom Typ H05GG-F.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über eine externe Zeitschaltuhr oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

# Zusammenfassung

---

- 13** Sicherheitshinweise
- 17** Anweisungen für den Installateur
- 18** Anschlüsse
- 20** Verwendung der Gaskochmulde - Bedienungsanleitungen
- 21** Wartung und Reinigung
- 21** Kundendienst
- 22** Umweltschutz
- 83** Technische Daten

---

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf einer Gaskochmulde von Haier entschieden haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzzwecke auf.

# Anweisungen für den Installateur

---

Bei der Installation eines Haushaltsgerätes kann es sich um einen komplizierten Vorgang handeln, der, wenn er nicht korrekt ausgeführt wird, sich nachteilig auf die Sicherheit der Verbraucher auswirken kann. Aus diesem Grund sollte diese Aufgabe einem Fachmann überlassen werden, der sie entsprechend den geltenden technischen Vorschriften durchführt. Für den Fall, dass dieser Ratschlag ignoriert wird und die Installation von einer nicht qualifizierten Person durchgeführt wird, lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung für technische Fehler des Produktes ab, unabhängig davon, ob ein solcher Fehler zu Sachschäden oder zu Personenschäden führt.

## EINBAU

Die Gaskochmulde kann auf jeder Arbeitsfläche mit einer Hitzebeständigkeit von bis zu 100 °C und einer Dicke von 25-45 mm eingebaut werden. Die Maße der aus der Arbeitsfläche herauszuschneidenden Fläche sind in Abb. 2\* dargestellt. Wenn zwischen der Einbau-Gaskochmulde und dem darunter liegenden Garraum ein zugänglicher Raum vorhanden ist, sollte eine aus Dämmmaterial bestehende Trennwand eingefügt werden (Holz oder ähnliches Material) (Abb. 3\*). Wenn die Kochmulde beidseitig neben einem Schrank montiert ist, muss der Abstand zwischen Wenn das Kochfeld neben einem Schrank angebracht wird, muss der Abstand zwischen Schrank und Kochfeld mindestens 15 cm betragen, wohingegen der Abstand zwischen Ausschnitt und Rückwand mindestens 7 cm betragen muss. Der Abstand zwischen Herd und Rückwand muss für Kochmulden mit Frontregelung mindestens 70 mm und für jene mit seitlichen Regelknöpfen mindestens 50 mm betragen. Der Abstand zwischen der Kochmulde und anderen Geräten oder Elementen darüber (z. B. eine Abzugshaube) muss mindestens 700 mm betragen (Abb. 4\*). Metallgegenstände in der Schublade können aufgrund der Luftzirkulation hohe Temperaturen erreichen. Es wird daher empfohlen, eine Zwischenwand aus Holz zu

verwenden.

Wichtig - Das Diagramm in Abb. 1\* zeigt an, wie das Dichtmittel angewendet werden soll. Die Kochmuldeneinheit wird mit den mitgelieferten Befestigungsklammern an den Löchern im Sockel des Gerätes befestigt.

Wenn eine 75-cm Kochmulde über einem Backofen installiert ist, muss dieser mit einem Gebläse gekühlt werden.

Wenn eine 60-cm-Kochmulde über einem Backofen installiert ist, muss dieser lüftergeköhlt werden.

## GEEIGNETE STELLE

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften eingebaut werden. Es darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie diese Anweisungen vor dem Einbau des Gerätes sorgfältig durch. Eine mit Gas betriebene Kochmulde erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Bereich, in dem sie eingebaut ist. Aus diesem Grund sollten Sie für eine gute Belüftung sorgen, indem Sie alle natürlichen Luftdurchgänge offen halten oder es sollte eine Ablufthaube mit einem Abluftabzug montiert werden. Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts ist ggf. zusätzliche Belüftung erforderlich, zum Beispiel durch das Öffnen eines Fensters oder ggf. die Erhöhung der Drehzahl eines elektrischen Lüfters.

Wenn der Einbau einer Abzugshaube nicht möglich ist, sollte ein elektrischer Lüfter an einer Außenwand oder einem Fenster angebracht werden, um sicherzustellen, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. Der elektrische Lüfter sollte in der Lage sein, 3-5 Mal pro Stunde einen kompletten Luftwechsel in der Küche durchzuführen. Der Installateur muss die geltenden nationalen Normen befolgen.

\* Siehe Abschnitt "Technische Informationen" am Ende dieser Anleitung.

# Anschlüsse

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (NUR FÜR GROSSBRITANNIEN) Warnung - Dieses Gerät muss geerdet werden

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Der Anschluss an die Hauptversorgung muss von einem kompetenten Elektriker durchgeführt werden, der gewährleistet, dass alle geltenden Einbauvorschriften eingehalten werden. Das Gerät darf nur an eine Unterputzdose geeigneter Schutzart angeschlossen werden; eine 3-Stift-/13-A-Stecker-/Steckdosenkombination ist nicht ausreichend. Ein Doppelpolschalter und ein geeigneter Sicherungsschutz müssen vorhanden sein. Weitere Details zum Stromverbrauch der einzelnen Produkte finden Sie in der Bedienungsanleitung und auf dem Typenschild des Geräts. Bei einem Einbauprodukt können Sie das mitgelieferte Kabel ggf. gegen ein längeres Kabel desselben hitzebeständigen Typs austauschen. Die

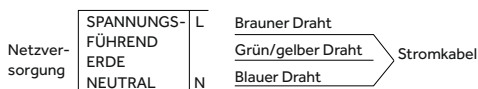
| Anschluss            | Zum Unterputzanschluss |
|----------------------|------------------------|
| Grün/gelber Draht    | Erdungsanschluss       |
| Blauer Draht Neutral | Anschluss              |
| Brauner Draht        | Spannungsanschluss     |

Hinweis: Wir raten nicht dazu, Fehlerstromschutzvorrichtungen für elektrische Kochgeräte zu verwenden, die Unterputz angeschlossen sind, weil damit «Fehlauslösungen» möglich sind. Wir erinnern noch einmal daran, dass das Gerät richtig geerdet werden muss. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für alle Ereignisse ab, die aufgrund einer fehlerhaften elektrischen Installation auftreten.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Überprüfen Sie die Daten auf dem Typenschild an der Außenseite des Gerätes, um sicherzustellen, dass Versorgungs- und Eingangsspannung ausreichend sind. Vor dem Anschluss das Erdungssystem prüfen. Die Erdung dieses Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Wenn diese Vorschrift nicht eingehalten wird, übernimmt der Hersteller keine Haftung für Sach- oder Personenschäden. Sofern nicht bereits ein

Stecker befestigt ist, einen Stecker anbringen, der der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Der Erdleiter ist gelb/grün. Der Stecker muss immer zugänglich sein. Wenn die Kochmulde direkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, muss ein Trennschalter eingebaut werden. Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden. Der Erdleiter (grün/gelb) muss mindestens 10 mm länger sein als die Phasen- und Nullleiter. Der Querschnitt des Kabels muss hinsichtlich der absorbierten Leistung der Gaskochmulde ausreichend bemessen sein. Angaben zur Spannung entnehmen Sie bitte dem Typenschild. Stellen Sie sicher, dass es sich



Falls ein Gerät nicht mit einem Stromkabel und -stecker ausgestattet sein sollte bzw. nicht mit anderen Mitteln für das Trennen des Kontaktstroms, d.h. mit einer Trennung an allen Polen für die vollständige Trennung gemäß Überspannungskategorie III, muss aus den Anleitungen hervorgehen, dass die Trennvorrichtungen gemäß den Anschlussvorschriften ein Bestandteil der festen Verkabelung sein muss.

## GASANSCHLUSS

Diese Anweisungen gelten für qualifiziertes Personal; die Installation der Geräte muss den geltenden nationalen Normen entsprechen. (Nur für GB: Die Gasinstallation \nBetriebsnahme muss gemäß den gesetzlichen Vorschriften durch einen „Gas Safe“-Installateur durchgeführt werden). Alle Arbeiten müssen ausgeführt werden während die Spannungsversorgung getrennt ist. Das Typenschild an der Gaskochmulde informiert über den zu verwendenden Gastyp. Der Anschluss an die Gaszuleitung oder die Gasflasche darf erst hergestellt werden, nachdem sichergestellt wurde, dass es sich um einen geeigneten, geregelten Gastyp handelt. Sollte es sich nicht um einen geregelten Gastyp handeln, beachten Sie

Die Anweisungen für die Änderung der Gaseinstellung in den folgenden Absätzen. Für Flüssiggas (Flaschengas) sind Druckregler zu verwenden, die den geltenden nationalen Normen entsprechen. Nur Leitungen, Unterlegscheiben und Dichtungsscheiben verwenden, die den geltenden nationalen Normen entsprechen. Einige Modelle sind mit konischen Verbindungen für die Installation in jenen Ländern ausgestattet, in welchen ein solcher Verbindungstyp vorgeschrieben ist. Abbildung 8 erläutert, wie Sie die unterschiedlichen Anschluss-/Verbindungstypen erkennen (CY = zylindrisch, CO = konisch). In jedem Fall muss der zylindrische Teil der Verbindung mit der Gaskochmulde verbunden werden.

Beim Anschließen der Gaskochmulde an die Gasversorgung über elastische Schläuche müssen Sie sicherstellen, dass die maximale Entfernung des Schlauchs 2 Meter nicht überschreitet.

Der elastische Schlauch muss so montiert werden, dass er keinen Kontakt mit einem beweglichen Teil des Gehäuses (z. B. einer Schublade) hat, und er darf nicht durch Bereiche geführt werden, in welchen er geknickt/gequetscht oder anderweitig beschädigt werden kann.

Um mögliche Schäden an der Gaskochmulde zu vermeiden, führen Sie bitte die Installation gemäß dieser Reihenfolge durch (Abb. 6\*):

1. Montieren Sie die Teile, gemäß der Abbildung, in dieser Reihenfolge:
  - A: 1/2 Adapterstecker, zylindrisch
  - B: 1/2 Dichtung
  - C: 1/2 Buchsenadapter, konisch-zylindrisch oder zylindrisch-zylindrisch
2. Die Verbindungen mit dem Spannschlüssel festziehen und darauf achten, dass die Leitungen in ihrer Stellung verdreht werden.
3. Verbinden Sie den Anschluss „C“ mit einem starren Kupfer- oder flexiblen Stahlrohr mit der Gasversorgung.

**WICHTIG:** Prüfen Sie die Rohrverbindung abschließend mithilfe einer Seifenlösung auf Leckagen. **KEINE OFFENEN FLAMMEN!** Stellen

Sie zudem sicher, dass das flexible Rohr keinen Kontakt mit einem beweglichen Teil des Schranks hat (z. B. eine Schublade) und dass es so angeordnet ist, dass es vor Beschädigungen geschützt ist. **Warnung:** Bei Gasgeruch in der Nähe dieses Gerätes schalten Sie die Gaszuführung zum Gerät unverzüglich ab. Rufen Sie sofort einen Techniker herbei. Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach einem Leck.

## **ANPASSUNG DER GASKOCHMULDE AN UNTERSCHIEDLICHE GASTYPEN**

Gehen Sie bitte folgendermaßen vor, um die Gaskochmulde an die Verwendung der unterschiedlichen Gastypen anzupassen:

- Rippenrahmenroste und Brenner entfernen.
- Einen Sechskantschüssel (7 mm) in den Brennerträger einsetzen (Abbildung 7\*).

Die Düse abschrauben und gegen eine Düse austauschen, die für das zu verwendende Gas geeignet ist (siehe Gastyp-Tabelle)

## **REGELUNG DER MINDESTFLAMME**

Nach dem Zünden der Brenner drehen Sie den Regler auf die Mindeststellung. Entfernen Sie den Reglerknopf dann (er lässt sich einfach durch leichten Druck abziehen).

Die Schraube lässt sich mit einem kleinen «Terminal»-Schraubendreher einfach regulieren; siehe Abbildung 9\*.

Durch Drehen der Schraube im Uhrzeigersinn verringert sich der Gasfluss, während die Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn den Fluss erhöht - Mit dieser Einstellung wird eine Flamme von etwa 3 bis 4 mm Länge erreicht. Tauschen Sie den Reglerknopf dann aus.

Bei der Versorgung mit Flüssiggas (LPG) muss die Schraube für die Einstellung der Standflamme (im Uhrzeigersinn) bis zum Endanschlag gedreht werden.

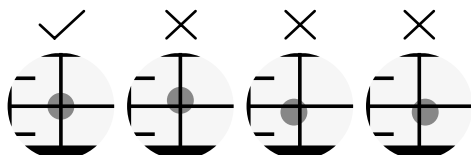
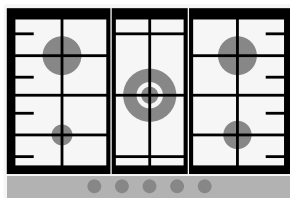
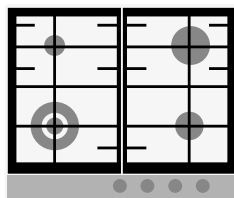
Sobald Sie das Gas neu geregelt haben, tauschen Sie das alte Gastypenschild an Ihrem Gerät gegen das neue (das der Gaskochmulde beiliegt) mit Angaben zu dem geregelten Gastyp aus.

\* Siehe Abschnitt "Technische Informationen" am Ende dieser Anleitung.

# Verwendung der Gaskochmulde - Bedienungsanleitungen

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen ist, d. h. für den Gebrauch im Haushalt. Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß angesehen und könnte somit Gefahren bergen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verluste, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen. Stellen Sie vor der Verwendung eines der Brenner sicher, dass der Rippenrahmen den Brenner einschließt; siehe die nachstehende Abbildung. Bei Gussrippenrahmen ist die Position unterhalb des Rahmens angegeben. Vergewissern Sie sich, dass Sie den richtigen



## VERWENDUNG DES GASBRENNERS

Vor dem Einschalten der Gaskochmulde müssen Sie sich vergewissern, dass sich die Brennerknöpfe in der richtigen Position befinden. Diese Gaskochmulde ist mit einer elektronischen Zündung zum Zünden des Brenners ausgestattet.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Brenner zu zünden:

Den Reglerknopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf das größere Flammensymbol

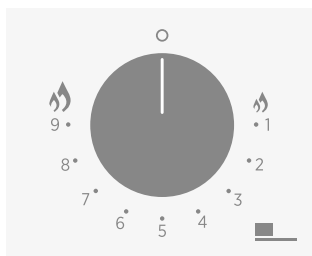
oder in Position 9 drehen und nach der Zündung noch 5 Sekunden gedrückt halten. Das Zündsystem erzeugt Funken, während der Drehknopf gedrückt gehalten wird. Warnung: Wenn kein Strom für das Zünden des Brenners vorhanden ist, verwenden Sie ein Streichholz oder einen Anzünder. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Halten Sie das angezündete Streichholz oder den Anzünder nahe an den Brenner.
- Den Reglerknopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn auf das größere Flammensymbol oder in Position 9 drehen und nach der Zündung noch 5 Sekunden gedrückt halten

Warnung: Wenn der Brenner nach 5 Sekunden nicht zündet, beenden Sie den Vorgang. Warten Sie dann mindestens 1 Minute bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.

## DREHKNÖPFE

Jeder Knopf regelt die einzelnen Brenner, wie



### Anzeigen

|  |                                                      |
|--|------------------------------------------------------|
|  | Mittels Reglerknopf geregelter Brenner               |
|  | Brenner ausschalten                                  |
|  | Höchste Leistungseinstellung und elektrische Zündung |
|  | Niedrigste Leistungseinstellung                      |

## ALLGEMEINER HINWEIS

Für beste Ergebnisse verwenden Sie Kochgefäße mit einer flachen Oberfläche. Die Größe der Oberfläche sollte folgendermaßen gemäß der Größe des Gasbrenners gewählt werden.

| Brennertyp               | Ø Pfanne/<br>Topf (cm) | Leistung<br>(kW) | G20/20<br>mbar<br>(Methan) | G 30/28-30<br>mbar (LPG) |
|--------------------------|------------------------|------------------|----------------------------|--------------------------|
| AUX Auxiliary            | 10-18                  | 1,00             | 95 l/h                     | 73 g/h                   |
| SR Semi-Rapid<br>1.5 kW  | 12-22                  | 1,50             | 143 l/h                    | 109 g/h                  |
| SR Semi-Rapid<br>1.75 kW | 12-22                  | 1,75             | 167 l/h                    | 127 g/h                  |
| R Rapid 2.5 kW           | 16-26                  | 2,50             | 257 l/h                    | 196 g/h                  |
| R Rapid 2.75 kW          | 16-26                  | 2,70             | 257 l/h                    | 196 g/h                  |
| DC 4,2 kW<br>MONO        | 16-26                  | 4,2 NG<br>4 LPG  | 400 l/h                    | 291 g/h                  |
| DC 5 kW MONO             | 16-26                  | 5 NG<br>4,6 LPG  | 476 l/h                    | 334 g/h                  |

Bei kleineren Behältern sollte der Gasbrenner so eingestellt werden, dass die Flamme nicht über den Topfboden hinausreicht. Gefäße mit konkavem oder konvexem Boden dürfen nicht verwendet werden.

**WARNUNG:** Wenn eine Flamme versehentlich gelöscht wird, drehen Sie den Knopf in die Aus-Stellung. Warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie sie wieder entzünden.

Wenn die Gashähne über die Jahre schwergängig werden und sich nicht mehr drehen lassen, müssen sie geschmiert werden. Diese Schmierung muss einem qualifizierten Kundendienst-techniker vorbehalten sein.

## Wartung und Reinigung

- Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen der Gaskochmulde, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Stromversorgung (bei einem fest angeschlossenen Stecker) ab.
- Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Keine Scheuermittel, ätzende Reinigungsmittel, Bleichmittel oder Säuren verwenden. Keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen (Zitrone, Zitronensaft, Essig usw.) auf den Emaille-, Lack- oder Edelstahlteilen verwenden. Verwenden Sie beim Reinigen der emaillierten, lackierten oder verchromten

Abschnitte warmes Seifenwasser oder ein nicht säurehaltiges Spülmittel. Für Edelstahl eine geeignete Reinigungslösung verwenden.

- Die Brenner können mit Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie zum Wiederherstellen des Originalglanzes einen Haushaltsreiniger für Edelstahl. Nach der Reinigung die Brenner trocknen und wieder einsetzen.
- Es ist wichtig, die Brenner richtig einzusetzen.

**Verchromte Rippenrahmen und Brenner**  
Verchromte Rippenrahmen und Brenner verfärben während des Gebrauchs. Dadurch

## Kundendienst

Stellen Sie bitte folgendes sicher, bevor Sie einen Kundendiensttechniker rufen:

- Der Stecker ist richtig eingesteckt und abgesichert
  - Die Gasversorgung ist nicht gestört. Falls der Fehler nicht ermittelt werden kann:
- Schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst an. **ÖFFNEN SIE DAS GERÄT**

**NICHT:** Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Ungenauigkeiten in dieser Anleitung infolge von Übersetzungs- oder Druckfehlern. Wir behalten uns das Recht vor, jederzeit erforderliche Änderungen an Produkten vorzunehmen, auch solche, die den Verbrauch betreffen, und zwar unbeschadet der Merkmale bezüglich Sicherheit oder Funktion.

Durch das Zeichen  auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltaanforderungen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

Das Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2009/142/EG (GAD) und ab 21.04.2018 die Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426 (GAR).

## Entsorgung und Umweltschutz

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente.

Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler

zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

## MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Töpfe nach Möglichkeit mit einem Deckel abdecken. Die Flamme so justieren, dass sie den Topfdurchmesser nicht überschreitet.



## Consignes de sécurité

---

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour référence ultérieure, et avant d'installer la plaque de cuisson, notez son numéro de série au cas où vous auriez besoin d'obtenir de l'aide du service après-vente.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et en ayant conscience des éventuels risques.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

**AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Veillez à ne toucher aucune partie

- chaude.
- AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

**AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être

- raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression

- pour les opérations de nettoyage.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien dessus.

Raccordez une fiche sur le cordon d'alimentation qui soit capable de

- Et dotée d'un contact de terre. La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Le débranchement peut être obtenu en faisant en sorte que la fiche soit accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement des protections de la plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme des protections de la plaque de cuisson appropriées ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil
- puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.  
Si elles sont présentes, ne regardez pas fixement les lampes halogènes de la plaque de cuisson.

- Ne posez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque de cuisson. Ils pourraient chauffer.
- Le papier d'aluminium et les poêles en plastique ne doivent pas être placés sur les zones de chauffage.  
Après chaque utilisation, un peu de nettoyage de la plaque de cuisson est nécessaire pour éviter l'accumulation de saleté et de graisse.
- Lorsqu'elle est laissée, elle est recuite lors de l'utilisation de la plaque de cuisson et brûle en dégagant de la fumée et des odeurs désagréables, sans parler des risques de propagation du feu.
- Évitez de toucher les zones de chaleur pendant le fonctionnement ou pendant un certain temps après l'usage.
- Utilisez toujours les ustensiles appropriés.
- Placez toujours la casserole au centre de l'appareil sur lequel vous cuisinez.
- Ne placez rien sur le panneau de commande.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.  
Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus de la plaque de cuisson.
- S'ils tombent sur la plaque de cuisson, ils peuvent causer des dommages.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson pour stocker des articles.  
Ne placez pas les ustensiles de cuisine sur la plaque de cuisson.  
N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal
- pointus pour nettoyer les vitres, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.  
Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le Fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit avoir une longueur supérieure à 10 mm du côté du bornier. La section des conducteurs internes doit être adaptée à la puissance absorbée par la plaque de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le cordon d'alimentation doit être de type H05GG-F.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.  
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

# Table des matières

---

|           |                                                            |
|-----------|------------------------------------------------------------|
| <b>23</b> | <b>Consignes de sécurité</b>                               |
| <b>27</b> | <b>Instructions pour l'installateur</b>                    |
| <b>28</b> | <b>Connexions</b>                                          |
| <b>30</b> | <b>Utilisation de la plaque de cuisson - mode d'emploi</b> |
| <b>31</b> | <b>Entretien et nettoyage</b>                              |
| <b>31</b> | <b>Après-vente</b>                                         |
| <b>32</b> | <b>Protection de l'environnement</b>                       |
| <b>83</b> | <b>Informations techniques</b>                             |

---

Merci d'avoir acheté une plaque de cuisson à gaz Haier. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

# Instructions pour l'installateur

---

L'installation d'un appareil électroménager peut être une opération compliquée qui, si elle n'est pas effectuée correctement, peut nuire sérieusement à la sécurité des consommateurs. C'est pour cette raison que la tâche doit être exécutée par une personne professionnellement qualifiée qui l'exécutera conformément aux réglementations techniques en vigueur. Dans le cas où ce conseil est ignoré et que l'installation est effectuée par une personne non qualifiée, le fabricant décline toute responsabilité pour toute défaillance technique du produit, qu'elle entraîne ou non des dommages aux marchandises ou des blessures aux personnes.

## INTÉGRATION

La plaque de cuisson peut être installée sur n'importe quel plan de travail résistant à la chaleur à une température de 100 °C et ayant une épaisseur de 25 à 45 mm. Les dimensions de l'insert à couper du plan de travail sont indiquées à la figure 2\*. Lorsqu'il y a un espace accessible entre la plaque intégrée et la cavité dessous, une paroi de séparation en matériau isolant doit être insérée (bois ou matériau similaire) (figure 3\*). Si la plaque de cuisson est installée juste à côté d'un meuble, la distance entre la plaque de cuisson et le meuble doit être d'au moins 15 cm, tandis que la distance entre la découpe et le mur situé à l'arrière doit être d'au moins 7 cm ; alors que la distance entre la plaque de cuisson et la paroi arrière doit être d'au moins 70 mm pour les plaques de cuisson de commande avant et 50 mm pour les plaques de cuisson de commande latérales. La distance entre la plaque de cuisson et toute autre unité ou appareil au-dessus de celle-ci (p.ex. une hotte aspirante) ne doit pas être inférieure à 700 mm (figure 4\*). Les objets métalliques dans le tiroir peuvent atteindre des températures élevées en raison de la recirculation d'air. Il est donc recommandé d'utiliser un panneau de bois intermédiaire. Important - Le schéma de la figure 1\* montre comment le scellant doit être appliqué.

L'unité de la plaque de cuisson est équipée en fixant les pinces de fixation fournies à l'aide des trous situés à la base de l'appareil.

Lorsqu'une plaque de cuisson de 75 cm est montée sur un four intégré, ce dernier doit être refroidi par ventilation.

Lorsqu'une plaque de cuisson de 60 cm est montée sur un four intégré, ce dernier doit être refroidi par ventilation.

## EMPLACEMENT APPROPRIÉ

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la zone dans laquelle il est installé. Pour cette raison, vous devriez assurer une bonne ventilation soit en gardant tous les passages d'air naturel ouverts, soit en installant une hotte aspirante munie d'un conduit d'évacuation. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une augmentation de la vitesse du ventilateur électrique, si vous en avez un.

Si une hotte ne peut pas être installée, un ventilateur électrique doit être monté sur un mur extérieur ou une fenêtre pour s'assurer qu'il y a une ventilation adéquate. Le ventilateur électrique doit être en mesure d'effectuer un changement d'air complet dans la cuisine 3-5 fois par heure. L'installateur devrait respecter les normes nationales en vigueur.

\* Voir la section « Informations techniques » à la fin du présent manuel.

**RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (POUR LE R.-U. SEULEMENT) Avertissement - cet appareil doit être mis à la terre**

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Le raccordement à l'alimentation principale doit être effectué par un électricien compétent, en veillant à ce que toutes les réglementations en vigueur concernant ces installations soient respectées. L'appareil ne doit être raccordé qu'à un embranchement approprié, une fiche/prise de 3 broches de 13 ampères n'est pas adaptée. Un interrupteur à double pôle doit être prévu et le circuit doit être doté d'une protection adéquate contre les fusibles. D'autres détails sur les caractéristiques électriques de chaque produit figurent dans les instructions de l'utilisateur et sur la plaque signalétique de l'appareil. Dans le cas d'un produit intégré, il est conseillé, si vous souhaitez utiliser un câble plus long que celui fourni, d'utiliser un type résistant à la chaleur.

Le câblage doit être raccordé au secteur comme suit :

| Raccordement      | À l'embranchement         |
|-------------------|---------------------------|
| Fil vert et jaune | Raccordement à la terre   |
| Fil bleu neutre   | Raccordement              |
| Fil brun          | Raccordement sous tension |

Remarque : Nous ne préconisons pas l'utilisation de dispositifs de fuite à la terre avec les appareils de cuisson électriques installés sur des embranchements en raison des « déclenchements intempestifs » qui peuvent se produire. Il vous est à nouveau rappelé que l'appareil doit être correctement mis à la terre, le fabricant déclinant toute responsabilité pour tout événement résultant d'une installation électrique incorrecte.

**BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

Vérifier les données de la plaque signalétique, situées à l'extérieur de l'unité, afin de s'assurer que l'alimentation et la tension d'entrée sont appropriées. Avant le raccordement, vérifiez le système de mise à la terre. Selon la loi, cet appareil doit être mis à la terre. Si cette

réglementation n'est pas respectée, le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés aux personnes ou aux biens. Si une fiche n'est pas déjà montée, installez une fiche adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le fil de terre est de couleur jaune/verte. La fiche doit toujours être accessible. Lorsque la plaque de cuisson est raccordée directement à l'alimentation électrique, un disjoncteur doit être installé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel. Le fil de terre (vert et jaune) doit être au moins de 10 mm de plus que les fils sous tension et neutre. La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la plaque de cuisson. Vérifiez la plaque signalétique pour connaître les détails de l'alimentation électrique et assurez-vous que le cordon d'alimentation est du type 3x0,75 mm<sup>2</sup> H05GG-F



Si un appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du secteur ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III, les instructions indiquent que les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

**RACCORDEMENT AU GAZ**

Ces instructions sont à l'intention du personnel qualifié, l'installation de l'équipement doit être conforme à la norme nationale applicable. (Pour le R.-U. seulement : selon la loi, la mise en service de l'installation de gaz doit être effectuée par un installateur « Gas Safe »).

Tous les travaux doivent être effectués hors tension.

La plaque signalétique de la plaque de cuisson indique le type de gaz avec lequel elle est conçue pour être utilisée. Le raccordement au réseau de distribution de gaz ou à la bouteille de gaz doit

Être effectué après avoir vérifié qu'il est adapté pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Dans le cas contraire, consultez les instructions mentionnées dans les paragraphes suivants pour effectuer des modifications du réglage du gaz.

Pour le gaz liquide (gaz en bouteille), utilisez des régulateurs de pression conformes aux normes nationales applicables.

N'utilisez que des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes nationales applicables.

Pour certains modèles, un lien conique est fourni pour équiper l'installation dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; l'image 8 indique comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindrique du lien doit être raccordée à la plaque de cuisson.

Lors du raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation en gaz à l'aide de tuyaux souples, assurez-vous que la distance maximale couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres. Le tube flexible doit être monté de telle manière qu'il ne puisse entrer en contact avec une partie mobile de l'unité (p.ex. un tiroir) et qu'il ne traverse aucun espace où il peut être écrasé / entortillé ou endommagé de quelque manière que ce soit.

Pour éviter tout risque d'endommagement de la plaque de cuisson, veuillez procéder à l'installation suivant cette séquence (figure 6\*) :

1. Comme illustré, assembler les pièces en séquence : A : Raccord mâle cylindrique 1/2 B : Joint 1/2 C : Adaptateur femelle de gaz conique / cylindrique ou cylindrique/cylindrique 1/2
2. Serrez les joints avec la clé, en n'oubliant pas de tourner les tuyaux en position.
3. Fixez le raccord C à l'alimentation en gaz réseau à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou d'un tuyau flexible en acier.

**IMPORTANT :** effectuez une vérification finale des fuites sur les raccords de tuyaux à l'aide d'une solution savonneuse. **N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME.** Assurez-vous également que le tuyau flexible ne puisse pas

entrer en contact avec une partie mobile de l'armoire (par exemple, un tiroir) et qu'il ne soit pas situé à un endroit où il pourrait être endommagé.

**Avertissement :** Si vous pouvez détecter une odeur de gaz à proximité de cet appareil, coupez l'alimentation en gaz de l'appareil et appelez directement l'ingénieur. Ne cherchez pas une fuite avec une flamme nue.

## **ADAPTATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ**

Pour adapter la plaque de cuisson à différents types de gaz, suivez les instructions suivantes :

- Retirez les grilles et les brûleurs
- Insérer une clé hexagonale (7 mm) dans le support du brûleur (figure 7\*) Dévissez l'injecteur et remplacez-le par un autre adapté au gaz à utiliser (voir le tableau des types de gaz)

## **RÉGULATION DE LA FLAMME MINIMALE**

Après avoir allumé les brûleurs, tournez le bouton contrôle sur le réglage minimum, puis retirez le bouton (vous pouvez facilement le retirer en appliquant une pression douce).

À l'aide d'un petit tournevis de type « Terminal », la vis de régulation peut être ajustée comme sur la figure 9\*. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le débit de gaz, tandis que la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente le débit - Servez-vous de ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis remplacez le bouton contrôle.

Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le GPL - la vis pour régler la flamme de ralenti doit être tournée (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée.

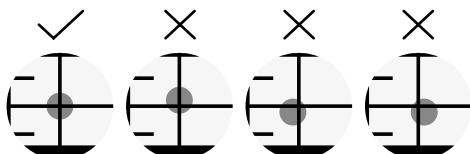
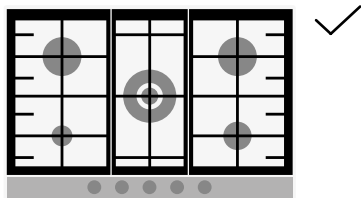
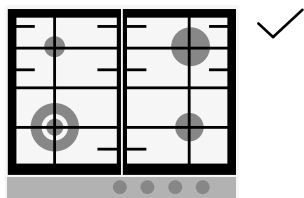
Lorsque vous avez effectué la nouvelle régulation du gaz, remplacez l'ancienne plaque signalétique de votre appareil par une plaque (fournie avec la plaque de cuisson) adaptée au type de gaz pour lequel elle a été réglée.

Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins auxquelles il est destiné, la cuisine domestique, et toute autre utilisation sera jugée inappropriée et peut donc être dangereuse.

\* Voir la section « Informations techniques » à la fin du présent manuel.

# Utilisation de la plaque de cuisson - mode d'emploi

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages ou des préjudices résultant d'une utilisation incorrecte. Avant d'utiliser le brûleur, assurez-vous que les périmètres de la grille centrent le brûleur comme indiqué ci-dessous. Si vous utilisez des grilles en fonte, leur position est indiquée sous la grille. Assurez-vous que la bonne grille est utilisée dans la bonne position.



## UTILISATION DU BRÛLEUR À GAZ

Avant d'allumer la plaque de cuisson au gaz, s'assurer que les chapeaux du brûleur sont correctement positionnés. Cette plaque de cuisson est équipée d'un allumage électronique pour allumer le brûleur.

Pour allumer les brûleurs, procédez comme suit : Appuyez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de flamme plus grand 🔥 ou en position 9 et maintenez la poussée 5 secondes après l'allumage. Le système d'allumage continue de générer des étincelles tant que le bouton contrôle est actionné.

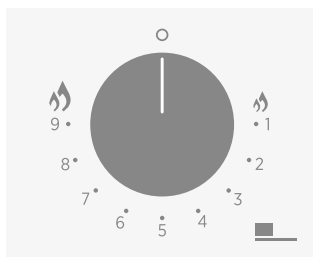
Avertissement : Si l'appareil n'est pas alimenté en électricité pour allumer le brûleur, il convient d'utiliser une allumette ou un briquet en procédant comme suit :

- Placez une allumette ou un briquet près du brûleur ;
- Appuyez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de flamme plus grand 🔥 ou en position 9 et maintenez la poussée 5 secondes après l'allumage.

Avertissement : Dans tous les cas, si au bout de 5 secondes le brûleur n'est pas allumé, cessez son fonctionnement et attendez au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

## BOUTON CONTRÔLE

Chaque bouton contrôle chaque brûleur comme indiqué dans la sérigraphie. Les boutons comportent 9 étapes allant de la flamme la plus haute à la flamme la plus basse. N'essayez jamais de passer de ° à 1



| Indicateurs                                                                                |                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|         | Brûleur contrôlé par bouton contrôle           |
|         | Brûleur éteint                                 |
| <br>9 • | Puissance la plus haute et allumage électrique |
| <br>• 1 | Puissance la plus basse                        |

## CONSEILS GÉNÉRAUX

Pour de meilleurs résultats, utilisez des récipients de cuisson avec une surface plane. La taille de la surface doit correspondre au côté du brûleur à gaz comme suit. Tableau A :

| Type de brûleur Ø      | Ø casserole /marmite (cm) | Puissance (kW)  | G20/20 mbar (méthane) | G 30/28-30 mbar (LPG) |
|------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|
| AUX Auxiliaire         | 10-18                     | 1,00            | 95 l/h                | 73 g/h                |
| SR Semi-Rapide 1.5 kW  | 12-22                     | 1,50            | 143 l/h               | 109 g/h               |
| SR Semi-Rapide 1.75 kW | 12-22                     | 1,75            | 167 l/h               | 127 g/h               |
| R Rapide 2.5 kW        | 16-26                     | 2,50            | 257 l/h               | 196 g/h               |
| R Rapide 2.75 kW       | 16-26                     | 2,70            | 257 l/h               | 196 g/h               |
| DC 4,2 kW MONO         | 16-26                     | 4,2 NG<br>4 LPG | 400 l/h               | 291 g/h               |
| DC 5 kW MONO           | 16-26                     | 5 NG<br>4,6 LPG | 476 l/h               | 334 g/h               |

Pour les petits récipients, le brûleur à gaz doit être réglé de manière à ce que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole. Les récipients à base concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

**AVERTISSEMENT:** Si une flamme est accidentel -lement éteinte, tournez le bouton en position d'arrêt et patientez au moins une minute avant de tenter de la rallumer.

Si, au fil des ans, les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner, il est nécessaire de les lubrifier. Cette opération ne doit être effectuée que par des techniciens de service qualifiés.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer la plaque de cuisson, assurez-vous que l'appareil ait refroidi.
- Retirez la fiche de la prise ou (si elle est branchée directement) coupez l'alimentation électrique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'abrasifs, de détergents corrosifs, d'agents blanchissants ou d'acides. Évitez toute substance acide ou alcaline (citron, jus, vinaigre, etc.) sur les parties émaillées, vernies ou en acier inoxydable.

Lors du nettoyage des parties émaillées, vernies ou chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non caustique.

Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée.

- Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. Pour restaurer leur brillance d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour l'acier inoxydable. Après le nettoyage, séchez les brûleurs et remplacez-les.
- Il est important que les brûleurs soient correctement remplacés.

### Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à se décolorer avec l'utilisation. Cela ne met pas en péril la fonctionnalité de la plaque de cuisson.

Notre centre de service après-vente peut fournir des pièces détachées si nécessaire.

## Après-vente

Avant d'appeler un technicien de service, veuillez vérifier ce qui suit :

- Que la fiche est correctement insérée et protégée par un fusible
- Que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse si le défaut ne peut pas être détecté : Éteignez l'appareil et appelez le centre de service après-vente. **NE MODIFIEZ PAS L'APPAREIL.** Le fabricant n'est pas responsable

des inexactitudes liées à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit de modifier les produits si cela s'avère nécessaire, notamment dans l'intérêt de la consommation, sans compromettre pour autant les caractéristiques de sécurité ou de fonctionnement.

# Protection de l'environnement

En apposant la marque **CE** sur cet appareil, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

L'appareil est conforme à la directive européenne 2009/142/CE (GAD) et à partir du 21/04/2018 avec le règlement concernant les appareils à gaz 2016/426 (GAR).

## Mise au rebut et protection de l'environnement

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés).

Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux.

Chaque personne individuelle peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

## PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Dans la mesure du possible, utilisez un couvercle pour couvrir la casserole. Réglez la flamme de sorte que celle-ci ne dépasse pas le fond de la casserole.



## Avvertenze sulla sicurezza

---

Si consiglia di conservare il libretto di istruzioni per eventuali consultazioni in futuro. Prima di installare il piano cottura, annotare il numero di serie seguente qualora fosse necessario ricorrere all'assistenza post-vendita.

- **ATTENZIONE:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare gli elementi scaldanti. Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano controllati continuamente.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone di almeno 8 anni e da persone affette da limitazioni delle capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza o conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione e dopo averle istruite sull'uso dell'elettrodomestico, in maniera sicura e consapevole dei possibili rischi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Attenzione a non toccare componenti caldi.
- **ATTENZIONE:** durante l'uso, i componenti accessibili possono diventare caldi. Tenere lontani i bambini.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli causati dal reset accidentale del dispositivo di interruzione termica, l'elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad es. un timer, e non deve essere collegato a un circuito che viene acceso e spento regolarmente.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a una distanza di sicurezza dall'elettrodomestico, se non sono sorvegliati continuamente.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare la manutenzione o altre attività simili.
- Collegare la spina al cavo di alimentazione e accertarsi che sia in grado

Essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conformi ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando

- l'elettrodomestico è installato.

Per interrompere l'alimentazione, la spina deve essere facilmente accessibile oppure nel cablaggio fisso deve essere incorporato un

- interruttore, in conformità alle norme sul cablaggio.

**ATTENZIONE:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di

- protezioni inappropriate può causare incidenti.

**ATTENZIONE:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

- **ATTENZIONE:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere controllato costantemente.
- Un processo di cottura breve deve essere controllato costantemente. Non guardare gli elementi del piano cottura a lampada alogena, se presenti.

- Non appoggiare pellicole di alluminio o contenitori di plastica sulle zone di riscaldamento.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il piano cottura per evitare accumuli di grasso e sporco che si riscalderebbero al successivo utilizzo, bruciando e producendo fumo, cattivi odori e rischio di incendio.
- Non toccare le zone calde durante l'uso o subito dopo.
- Adoperare sempre utensili da cucina adeguati.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità utilizzata per cucinare.
- Non collocare oggetti sul pannello di controllo.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.
- Non conservare al di sopra del piano cottura oggetti pesanti che potrebbero danneggiarlo cadendo.
- Non utilizzare il piano cottura per la conservazione di oggetti.
- Non fare scorrere gli utensili da cucina sul piano cottura.
- Non adoperare materiali ruvidi o abrasivi oppure raschietti metallici affilati per pulire i vetri, in quanto potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal Produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere lungo più di 10 mm sul lato morsettiera. La sezione interna dei conduttori deve essere adeguata alla potenza assorbita dal piano cottura (indicata sulla targhetta). Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05GG-F.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione supplementare.
- Questo elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

# Sommario

---

- 33** Avvertenze sulla sicurezza
- 37** Istruzioni per l'installatore
- 38** Collegamenti
- 40** Utilizzo del piano cottura - Istruzioni per l'uso
- 41** Pulizia e manutenzione
- 41** Cura
- 42** Protezione dell'ambiente
- 83** Informazioni tecniche

---

Grazie per aver acquistato un piano cottura a gas Haier. Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il piano cottura e conservarlo in un luogo sicuro per poterlo consultare in seguito.

# Istruzioni per l'installatore

---

L'installazione di un elettrodomestico può rivelarsi un'operazione complicata che può pregiudicare gravemente la sicurezza dell'utente se non viene effettuata correttamente. Questa operazione, quindi, deve essere effettuata da un professionista qualificato in conformità ai regolamenti tecnici vigenti. Se questo avviso viene ignorato e l'installazione viene effettuata da una persona non qualificata, il produttore declina qualunque responsabilità per eventuali guasti tecnici del prodotto, a prescindere dal fatto che possono causare danni materiali o lesioni personali.

## INCASSO

Il piano cottura può essere installato su qualunque top di cucina resistente a una temperatura di 100 °C, di spessore compreso tra 25 e 45 mm. Le dimensioni dell'incasso da ricavare sul top di cucina sono illustrate nella Figura 2\*.

In presenza di uno spazio accessibile tra il piano cottura incassato e la cavità sottostante, è opportuno inserire una parete divisoria in materiale isolante (legno o materiale simile) (Figura 3\*).

Se il piano cottura è montato accanto a un mobile su uno dei lati, la distanza tra il piano cottura e il mobile deve essere almeno 15 cm e la distanza tra il foro e la parete posteriore deve essere almeno 7 cm, mentre la distanza tra il piano cottura e la parete posteriore deve essere almeno 70 mm per i piani cottura con i comandi frontali e 50 mm per quelli con i comandi laterali. La distanza tra il piano cottura e altre unità o elettrodomestici sovrastanti (ad es. una cappa aspirante) non deve essere inferiore a 700 mm (Figura 4\*). Gli oggetti metallici nel cassetto possono raggiungere temperature elevate a causa del ricircolo dell'aria. È preferibile, quindi, utilizzare un pannello di legno intermedio. Importante: l'illustrazione nella Figura 1\* spiega come deve essere applicato il sigillante. Il piano cottura si monta applicando i morsetti di fissaggio forniti in dotazione, utilizzando i fori alla base dell'unità.

Quando si monta un piano cottura di 75 cm

sopra un forno a incasso, quest'ultimo deve essere raffreddato con una ventola.

Quando si monta un piano cottura di 60 cm sopra un forno a incasso, quest'ultimo deve essere raffreddato con una ventola.

## LOCAZIONI CONSIGLIATE

Questo elettrodomestico deve essere installato in conformità alle norme vigenti e deve essere utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.

Consultare attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico. Un elettrodomestico per la cottura a gas produce calore e umidità nell'area in cui è installato.

Per tale motivo, è opportuno garantire una buona ventilazione mantenendo aperti tutti i passaggi naturali dell'aria o installando una cappa aspirante con una canna fumaria di scarico. L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra o un aumento della velocità della ventola elettrica, se presente.

Se non è possibile installare una cappa, è necessario montare una ventola elettrica su una parete esterna o su una finestra per garantire un'adeguata ventilazione. La ventola elettrica dovrebbe essere in grado di effettuare un ricambio d'aria completo in cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore deve attenersi alle norme nazionali pertinenti.

\* Consultare la sezione "Informazioni tecniche" alla fine di questo manuale.

# Collegamenti

## COLLEGAMENTO ELETTRICO (SOLO PER IL REGNO UNITO)

**Avvertenza: questo elettrodomestico deve essere collegato a terra.**

Questo elettrodomestico è stato progettato solo per uso domestico. Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da un elettricista competente nel rispetto di tutte le norme vigenti relative a tali installazioni. L'apparecchio deve essere collegato solo a un punto luce adeguato; una spina/presa da 13 ampere a 3 piedini non è adatta. Deve essere utilizzato un interruttore bipolare e il circuito deve integrare un fusibile di protezione adeguato. Ulteriori dettagli sui requisiti elettrici del singolo prodotto sono reperibili nelle istruzioni per l'uso e sulla targhetta dell'elettrodomestico. Nel caso di prodotti da incasso, per usare un cavo più lungo di quello in dotazione occorre utilizzare un tipo di cavo con un idoneo grado di resistenza al calore.

Il cablaggio deve essere collegato alla rete elettrica come indicato di seguito:

| Collegare               | Al punto luce          |
|-------------------------|------------------------|
| Conduttore giallo-verde | Collegamento a terra   |
| Conduttore neutro blu   | Collegamento           |
| Conduttore marrone      | Collegamento alla fase |

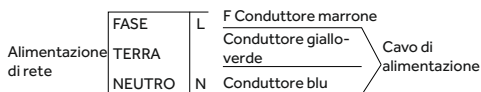
**Nota:** si sconsiglia l'uso di dispositivi di dispersione a terra con elettrodomestici per la cottura installati a punti luce a causa di probabili falsi arresti.

Tenere presente, ancora una volta, che l'elettrodomestico deve essere collegato correttamente a terra; il produttore declina qualunque responsabilità in caso di incidenti dovuti all'installazione elettrica errata.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Controllare i dati sulla targhetta collocata all'esterno dell'unità per accertarsi che la tensione di alimentazione e quella di ingresso siano adeguate. Prima del collegamento, controllare l'impianto di messa a terra. Per legge, questo elettrodomestico deve essere collegato a terra. Se non viene rispettata questa norma, il produttore non sarà

responsabile di eventuali danni causati a persone o cose. Se non è già montata una spina, montare una spina adeguata al carico indicato sulla targhetta. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. La spina deve essere sempre accessibile. Nel caso in cui il piano cottura sia collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario montare un interruttore automatico. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato per evitare qualunque rischio potenziale. Il conduttore di terra (di colore giallo-verde) deve essere almeno 10 mm più lungo rispetto ai conduttori di fase e neutro. La sezione del cavo utilizzato deve essere adeguata alla potenza assorbita dal piano cottura. Controllare la targhetta con i dati della potenza e accertarsi che il cavo di



Se un elettrodomestico è sprovvisto del cavo di alimentazione e della spina o di altri mezzi di scollegamento dalla rete elettrica con separazione dei contatti in tutti i poli che consentano lo scollegamento totale in condizioni di sovratensione di categoria III, le istruzioni devono indicare che i mezzi di scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.

## COLLEGAMENTO GAS

Queste istruzioni sono destinate a personale qualificato; l'installazione delle apparecchiature deve essere conforme alle norme nazionali pertinenti. (Solo per il Regno Unito: per legge, l'installazione del gas e la messa in servizio devono essere effettuate da un installatore "Gas Safe").

Tutte le operazioni devono essere effettuate con l'alimentazione elettrica scollegata. La targhetta sul piano cottura indica il tipo di gas per cui è progettato. Il collegamento alla rete di alimentazione del gas o alla bombola del gas deve essere effettuato dopo aver controllato che sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. Se non è regolato correttamente, consultare

Le istruzioni nei paragrafi seguenti per modificare l'impostazione del gas. Per il gas liquido (gas in bombole) utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme nazionali pertinenti. Utilizzare solo tubi, rondelle e guarnizioni conformi alle norme nazionali pertinenti.

Per alcuni modelli è fornito un collegamento conico per l'installazione nei paesi in cui è obbligatorio questo tipo di collegamento; la Figura 8 spiega come riconoscere i vari tipi di collegamento (cilindrico e conico). In ogni caso, la parte cilindrica del collegamento deve essere collegata al piano cottura.

Quando si collega il piano cottura all'alimentazione del gas tramite tubi flessibili, accertarsi che la distanza massima coperta dal tubo non sia superiore a 2 metri.

Il tubo flessibile deve essere montato in modo che non possa entrare in contatto con un componente mobile dell'involucro (ad es. un cassetto) e non attraversi spazi in cui possa essere schiacciato, piegato o danneggiato.

Per evitare potenziali danni al piano cottura, effettuare l'installazione in base a questa sequenza (Figura 6\*):

1. Assemblare i componenti in sequenza, così come illustrato:  
A: Adattatore cilindrico maschio da 1/2 pollice  
B: Guarnizione da 1/2 pollice  
C: Adattatore gas femmina conico-cilindrico o cilindrico-cilindrico da 1/2 pollice
2. Stringere i giunti con una chiave inglese, ruotando i tubi in posizione.
3. Fissare il raccordo C all'alimentazione del gas utilizzando un tubo rigido in rame o un tubo flessibile in acciaio.

**IMPORTANTE:** effettuare un controllo finale con una soluzione saponata per scongiurare perdite sui raccordi delle tubazioni. **NON USARE MAI UNA FIAMMA.** Accertarsi, inoltre, che il tubo flessibile non possa entrare a contatto con un componente mobile del vano (ad es. un cassetto) e che non si trovi in un punto in cui potrebbe essere danneggiato.

**Avvertenza:** se nelle vicinanze di questo elettrodomestico si sente odore di gas, scollegare l'alimentazione del gas e rivolgersi immediata-mente a un tecnico. Non cercare

la perdita con una fiamma.

## **ADATTAMENTO DEL PIANO COTTURA AI VARI TIPI DI GAS**

Per adattare il piano cottura a vari tipi di gas, seguire istruzioni riportate di seguito: • Rimuovere griglie e bruciatori • Inserire una chiave esagonale (7 mm) nel supporto del bruciatore (Figura 7\*) Svitare l'iniettore e sostituirlo con uno adatto al gas da utilizzare (v. tabella dei tipi di gas)

## **REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA**

Dopo l'accensione dei bruciatori, ruotare la manopola di comando sulla regolazione minima e rimuoverla (la manopola è facilmente rimovibile esercitando una lieve pressione). Regolare la vite di regolazione con un cacciavite piccolo come illustrato nella Figura 9\*. Ruotando la vite in senso orario, il flusso di gas si riduce; ruotandola in senso antiorario, il flusso aumenta. Effettuare questa regolazione per ottenere una fiamma di circa 3-4 mm di lunghezza, quindi rimontare la manopola di comando.

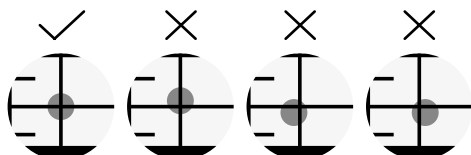
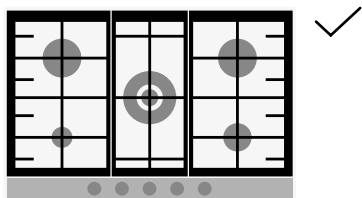
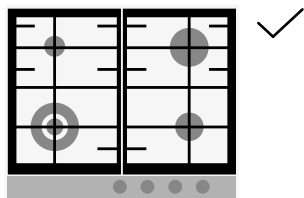
Per l'alimentazione a GPL, ruotare in senso orario la vite di regolazione della fiamma a riposo fino a fine corsa.

Dopo aver effettuato la nuova regolazione del gas, sostituire la vecchia targhetta del gas dell'elettrodomestico con quella (fornita con il piano cottura) adatta al tipo di gas per cui è stata regolata.

\* Consultare la sezione "Informazioni tecniche" alla fine di questo manuale.

# Utilizzo del piano cottura - Istruzioni per l'uso

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato solo per lo scopo per il quale è destinato, ossia la cottura domestica; qualunque altro uso sarà considerato improprio e potrebbe essere pericoloso. Il produttore non sarà responsabile di eventuali danni o perdite derivanti da un uso improprio. Prima di utilizzare il bruciatore, accertarsi che i perimetri della griglia siano al centro del bruciatore, come illustrato nella figura seguente. Se si adoperano griglie in ghisa, la posizione è indicata sotto la griglia. Utilizzare la



## USO DEL BRUCIATORE A GAS

Prima di accendere il piano cottura a gas, accertarsi che i tappi del bruciatore siano collocati correttamente in posizione. Questo piano cottura è dotato di accensione elettronica per l'accensione del bruciatore.

Per accendere i bruciatori, procedere come segue: Premere e ruotare in senso antiorario la manopola fino al simbolo  della fiamma più grande o in posizione 9, quindi tenerla premuta 5 secondi dopo l'accensione. Il sistema di accensione continuerà a generare

scintille fino a quando la manopola di comando rimane premuta. Avvertenza: in mancanza di elettricità, per accendere il bruciatore utilizzare un fiammifero o un accendino, effettuando le seguenti operazioni:

- Collocare un fiammifero acceso o un accendino vicino al bruciatore
- Premere e ruotare in senso antiorario la manopola fino al simbolo  della fiamma più grande o in posizione 9, quindi tenerla premuta 5 secondi dopo l'accensione

Avvertenza: se dopo 5 secondi il bruciatore non si è acceso, non insistere e attendere almeno 1 minuto prima riprovare ad accendere il bruciatore.

## MANOPOLE DI CONTROLLO

Ogni manopola controlla un bruciatore, come indicato nella serigrafia. Le manopole hanno 9 regolazioni, dalla fiamma più alta a quella più



| Indicatori                                                                                 |                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|         | Bruciatore controllato dalla manopola di comando        |
| 0                                                                                          | Bruciatore spento                                       |
| <br>9 • | Regolazione alla massima potenza e accensione elettrica |
| <br>• 1 | Impostazione della minima potenza                       |

## CONSIGLI GENERALI

Per ottenere risultati ottimali, adoperare recipienti di cottura con la superficie piana.

Le dimensioni della superficie devono corrispondere al lato del bruciatore a gas indicato di seguito. Tabella A:

| Tipo di bruciatore     | Ø padella/vasca (cm) | Potenza (kW)    | G20/20 mbar (metano) | G 30/28-30 mbar (LPG) |
|------------------------|----------------------|-----------------|----------------------|-----------------------|
| AUX Ausiliario         | 10-18                | 1,00            | 95 l/h               | 73 g/h                |
| SR Semi-rapido 1.5 kW  | 12-22                | 1,50            | 143 l/h              | 109 g/h               |
| SR Semi-rapido 1.75 kW | 12-22                | 1,75            | 167 l/h              | 127 g/h               |
| R Rapido 2.5 kW        | 16-26                | 2,50            | 257 l/h              | 196 g/h               |
| R Rapido 2.75 kW       | 16-26                | 2,70            | 257 l/h              | 196 g/h               |
| DC 4,2 kW MONO         | 16-26                | 4,2 NG<br>4 LPG | 400 l/h              | 291 g/h               |
| DC 5 kW MONO           | 16-26                | 5 NG<br>4,6 LPG | 476 l/h              | 334 g/h               |

Per contenitori più piccoli, il bruciatore a gas deve essere regolato in modo che la fiamma non fuoriesca alla base della pentola. Non adoperare recipienti con base concava o convessa.

**AVVERTENZA:** se la fiamma si spegne accidentalmente, ruotare la manopola in posizione di spegnimento e attendere almeno 1 minuto prima della riaccensione.

Se i rubinetti del gas si irrigidiscono nel corso degli anni, per ruotarli occorre lubrificarli. Tale operazione deve essere eseguita solo da tecnici qualificati.

## Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire il piano cottura, accertarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
- Togliere la spina dalla presa o, se collegata direttamente, staccare la corrente.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Non adoperare mai detersivi abrasivi o corrosivi, sostanze sbiancanti o acidi. Evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (limone, aceto ecc.) sulle parti smaltate, verniciate o di acciaio inox.

Per la pulizia delle sezioni smaltate, verniciate o cromate, utilizzare acqua calda saponata o un detersivo non caustico. Per l'acciaio inox utilizzare una soluzione detergente

appropriata.

- I bruciatori possono essere puliti con acqua saponata. Per ripristinare la loro lucentezza originale, utilizzare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inox per uso domestico. Dopo la pulizia, asciugare i bruciatori e rimontarli.
- È importante che i bruciatori siano rimontati correttamente.

### Griglie e bruciatori cromati

Le griglie e i bruciatori cromati tendono a scolorirsi con l'uso. Ciò non compromette la funzionalità del piano cottura.

Il centro di assistenza post-vendita può fornire i necessari ricambi.

## Cura

Prima di rivolgersi a un tecnico dell'assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- La spina è correttamente inserita e dotata di fusibile.
- L'alimentazione del gas non è difettosa. Se il guasto non può essere rilevato:

Spegnere l'apparecchio e chiamare il centro assistenza post-vendita. **NON MANOMETTERE L'APPARECCHIO.**

Il produttore non è responsabile di eventuali inesattezze contenute in questo opuscolo dovute a errori di stampa o trascrizione.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti in base alle esigenze (ad es. gli interessi del consumatore), senza pregiudicare le caratteristiche relative alla sicurezza o il funzionamento.

# Protezione dell'ambiente

---

L'applicazione del marchio  sul prodotto garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalle norme vigenti.

Questo elettrodomestico è conforme alla Direttiva europea 2009/142/CE (GAD) e a partire dal 21/04/2018 al regolamento sugli apparecchi a gas 2016/426 (GAR).

## Gestione dei rifiuti e protezione dell'ambiente

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari



riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate, gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello

acquistato.

## PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, utilizzare un coperchio per coprire la padella. Regolare la fiamma in modo che non sia più larga del diametro della pentola.

# Instrucciones de seguridad

---

Le recomendamos conservar las instrucciones de instalación y uso para futuras consultas y, antes de instalar la placa, anote su número de serie por si necesita asistencia del servicio posventa.

- **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de este electrodoméstico, a menos que estén constantemente supervisados.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin experiencia o conocimiento sobre el producto, únicamente si se las supervisa o reciben instrucciones sobre su funcionamiento seguro y con conciencia de los posibles riesgos.
- Los niños sin supervisión no deben realizar las actividades de limpieza y mantenimiento.
- **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar ninguna parte caliente.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar cualquier peligro causado por el reinicio accidental del dispositivo de interrupción térmica, este electrodoméstico no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito que se enciende y apaga regularmente.
- A menos que se les supervise constantemente, los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura de este electrodoméstico.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.

Conexión a tierra. La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la

- normativa actual del país de instalación.

La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de

- corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.

La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o

- incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

**ADVERTENCIA:** Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones

- de uso como protectores adecuados o incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

**ADVERTENCIA:** Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utiliza grasa o aceite, ya que pueden producirse

- incendios. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.

**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las

- superficies de cocción.

**PRECAUCIÓN:** debe supervisarse el proceso de cocción. Los

- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa. Podrían calentarse.
- Los utensilios de aluminio y plástico no deben colocarse sobre las zonas de calentamiento.
- Después de cada uso, es necesario limpiar la placa para evitar la acumulación de suciedad y grasa. Si se dejan, al volver a usar la placa vuelven a cocinarse hasta quemarse, emitiendo humo y olores desagradables, por no mencionar el riesgo de incendio.
- No toque las zonas de calentamiento durante el funcionamiento ni durante un tiempo después del uso.
- Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la unidad en la que vaya a cocinar.
- No coloque nada en el panel de control.
- No utilice la placa como superficie de trabajo.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.
- No guarde objetos pesados encima de la placa. Si caen sobre la placa pueden dañarla.
- No utilice la placa para guardar cosas.
- No deslice los utensilios de cocina a través de la placa.

No utilice materiales ásperos o abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar los cristales, ya que estos pueden rayar la

- superficie y hacer que se rompan.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos. El conductor de tierra (amarillo-verde) debe tener más de 10 mm de largo en el lado del bloque de terminales. La sección de los conductores internos debe ser adecuada a la potencia absorbida por la placa (indicada en la etiqueta).

- El tipo de cable de alimentación debe ser H05GG-F.

No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer

- funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.

• Este electrodoméstico no está diseñado para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control a distancia separado.

# Índice

---

|           |                                              |
|-----------|----------------------------------------------|
| <b>43</b> | <b>Instrucciones de seguridad</b>            |
| <b>47</b> | <b>Instrucciones para el instalador</b>      |
| <b>48</b> | <b>Conexiones</b>                            |
| <b>50</b> | <b>Uso de la placa: instrucciones de uso</b> |
| <b>51</b> | <b>Mantenimiento y limpieza</b>              |
| <b>51</b> | <b>Servicio técnico</b>                      |
| <b>52</b> | <b>Protección del medio ambiente</b>         |
| <b>83</b> | <b>Información técnica</b>                   |

---

Gracias por comprar esta placa de gas Haier. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usarla y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

# Instrucciones para el instalador

---

La instalación de un electrodoméstico puede ser una operación complicada que, si no se lleva a cabo correctamente, puede afectar seriamente a la seguridad de los consumidores. Por esta razón, esta tarea debe ser llevada a cabo por un profesional cualificado y de conformidad con las normas técnicas vigentes. En caso de que este consejo no se tenga en cuenta y la instalación sea realizada por una persona no cualificada, el fabricante declina toda responsabilidad por cualquier fallo técnico del producto, ya sea en perjuicio de bienes o lesiones humanas.

## INSTALACIÓN

La placa se puede instalar en cualquier encimera resistente a temperaturas de hasta 100 °C, y tiene un grosor de 25-45 mm. El tamaño del trozo a extraer de la placa se muestran en la Figura 2\*.

Cuando haya un espacio accesible entre la placa integrada y la cavidad inferior, se debe insertar una pared divisoria de material aislante (madera o material similar) (Figura 3\*). Si la placa se instala junto a un mueble en cualquiera de sus laterales, la distancia entre la placa y el mueble debe ser de al menos 15 cm, mientras que la distancia entre el corte y la pared posterior debe ser de al menos 7 cm, mientras que la distancia entre la placa y la pared trasera debe ser de al menos 70 mm para las placas con controles frontales y de 50 mm para las placas con controles laterales. La distancia entre la placa y cualquier otra unidad o electrodoméstico situado encima de ella (por ejemplo, una campana extractora) no debe ser inferior a 700 mm (Figura 4\*). Los objetos metálicos del cajón pueden alcanzar altas temperaturas debido a la recirculación del aire. Por lo tanto, se recomienda utilizar un panel intermedio de madera. Importante: El diagrama de la Figura 1\* muestra cómo se debe aplicar el sellador.

La placa se instala utilizando las abrazaderas de fijación suministradas y los orificios de la base de la unidad.

Cuando se instala una placa de 75 cm sobre un horno integrado, este debe contar con enfria-

miento por ventilador.

Cuando se instala una placa de 60 cm sobre un horno integrado, este debe contar con enfriamiento por ventilador.

## UBICACIÓN ADECUADA

Este electrodoméstico debe instalarse de conformidad con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.

Un electrodoméstico de cocción a gas produce calor y humedad en la zona en la que está instalado. Por esta razón, debe garantizar una buena ventilación ya sea manteniendo todos los pasos de aire natural abiertos o instalando una campana extractora con un conducto de escape.

El uso intensivo y prolongado de este electrodoméstico puede requerir ventilación adicional, como la apertura de una ventana o un aumento de la velocidad del ventilador eléctrico, si tiene uno.

Si no es posible instalar una campana extractora, se debe instalar un ventilador eléctrico en una pared o ventana exterior para garantizar una ventilación adecuada. El ventilador eléctrico debe ser capaz de llevar a cabo una renovación completa del aire de la cocina de 3 a 5 veces cada hora. El instalador debe seguir las normas nacionales pertinentes.

\* Consulte la sección «Información técnica» al final de este manual.

CONEXIÓN ELÉCTRICA (SOLO PARA R.U.)

**Advertencia: Este electrodoméstico debe conectarse a tierra.**

Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por un electricista competente, asegurando que se cumplan todas las normativas vigentes sobre dichas instalaciones. Este electrodoméstico solo debe conectarse a un punto de derivación con clasificación adecuada; una clavija/toma de corriente de 3 patas y 13 amperios no son adecuados. Debe disponerse de un interruptor de dos polos y el circuito debe contar con una protección de fusible adecuada. En las instrucciones de uso y en la placa de clasificación del electrodoméstico encontrará más detalles sobre los requisitos de alimentación del producto. En el caso de los productos integrados, si desea utilizar un cable más largo que el proporcionado, se debe utilizar uno resistente al calor y con una clasificación adecuada.

El cableado debe conectarse a la red eléctrica

| Conexión               | Terminal          |
|------------------------|-------------------|
| Cable verde y amarillo | Conexión a tierra |
| Cable neutro azul      | Conexión          |
| Cable marrón           | Conexión directa  |

**Nota:** No recomendamos el uso de dispositivos de derivación a tierra con electrodomésticos de cocina eléctricos instalados en puntos de derivación debido a las activaciones innecesarias que pueden ocurrir. Se le recuerda de nuevo que este electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier evento que ocurra como resultado de una instalación eléctrica incorrecta.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

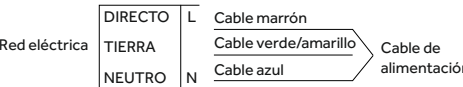
Compruebe los datos de la placa de características técnicas, ubicada en el exterior de la unidad, para garantizar que la tensión de alimentación y de entrada sean adecuadas. Antes de la conexión, compruebe el sistema de puesta

a tierra. Por ley, este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Si esto no se cumple, el fabricante no será responsable de los daños causados a personas o bienes. Si todavía no hay un enchufe conectado, instale un enchufe apropiado para la carga indicada en la placa de características. El cable a tierra es de color amarillo/ verde. El enchufe siempre debe ser accesible.

Cuando la placa esté conectada directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un ingeniero cualificado para evitar cualquier riesgo potencial.

El cable a tierra (verde y amarillo) debe ser al menos 10 mm más largo que los cables directo y neutro. La sección del cable utilizado debe ser del tamaño correcto en relación con la potencia absorbida por la placa. Consulte la placa de características para ver los detalles de



Si un electrodoméstico no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, o con otros medios de desconexión de la red eléctrica que tengan una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa bajo condiciones de sobretensión de categoría III, las instrucciones deberán indicar que los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.

CONEXIÓN DE GAS

Estas instrucciones están destinadas a personal cualificado. La instalación de equipos debe realizarse de conformidad con la normativa nacional pertinente. (Solo para R.U.: por ley, la instalación/trabajo de gas debe realizarlos un instalador «Gas Safe»).

Todos los trabajos deben realizarse con el suministro eléctrico desconectado.

La placa de características de la placa muestra el tipo de gas con el que debe usarse. La conexión a la red o la bombona de gas debe

Después de haber comprobado que está regulada para el tipo de gas con el que se utilizará. Si no está correctamente regulada, consulte las instrucciones de los párrafos siguientes para cambiar la configuración del gas.

Para el gas líquido (bombona) utilice reguladores de presión que cumplan las normas nacionales pertinentes. Utilice solo tubos, arandelas y juntas que cumplan con las normas nacionales pertinentes.

Para algunos modelos se proporciona un conector cónico para la instalación en los países donde este tipo de conector es obligatorio. En la figura 8 se indica cómo reconocer los diferentes tipos de conectores (CI = cilíndrico, CO = cónico).

En todos los casos, la parte cilíndrica del conector debe conectarse a la placa. Al conectar la placa al suministro de gas mediante tubos flexibles, asegúrese de que la distancia máxima cubierta por el tubo no exceda los 2 metros.

El tubo flexible se instalará de tal manera que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de la unidad de alojamiento (p.ej.: un cajón) y no pase por ningún espacio en el que pueda ser aplastado, doblado o dañado de ninguna manera.

Para evitar dañar la placa, lleve a cabo la instalación siguiendo esta secuencia (Figura 6\*):

1. Monte las piezas en secuencia como se muestra en la ilustración:  
A: 1/2 Adaptador macho cilíndrico  
B: 1/2 Junta  
C: 1/2 Adaptador de gas hembra cónico-cilíndrico o cilíndrico-cilíndrico
2. Ajuste las juntas con la llave y recuerde girar los tubos en posición.
3. Conecte el accesorio C al suministro de gas mediante un tubo rígido de cobre o un tubo flexible de acero.

**IMPORTANTE:** Realice una verificación final para detectar fugas en las conexiones del tubo utilizando una solución jabonosa. **NUNCA UTILICE UNA LLAMA.** Además, asegúrese de que el tubo flexible no entra en contacto con ninguna parte móvil del armario (p. ej.: un

cajón) y que no está situado en un lugar donde podría dañarse. Advertencia: Si huele a gas cerca de este electro-doméstico, cierre el suministro de gas al electro-doméstico y llame al técnico directamente. No busque una fuga con una llama abierta.

## ADAPTACIÓN DE LA PLACA A DIFERENTES TIPOS DE GAS

Para adaptar la placa a diferentes tipos de gas, siga las instrucciones siguientes:

- Retire las rejillas y los quemadores.
- Introduzca la llave hexagonal (7 mm) en el soporte del quemador (Figura 7\*).

Desenrosque el inyector y reemplácelo por uno adecuado para el gas que va a utilizar (consulte la tabla de tipos de gas).

## REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

Después de encender los quemadores, gire el mando de control hasta el ajuste mínimo y, a continuación, extraiga el mando (esto se puede hacer fácilmente aplicando una presión suave). El tornillo de regulación puede ajustarse con un pequeño destornillador aislado, como se muestra en la Figura 9\*. Girar el tornillo en sentido horario reduce el flujo de gas, mientras que girarlo en sentido antihorario aumenta el flujo. Utilice este ajuste para obtener una llama de aproximadamente 3 o 4 mm de longitud y luego vuelva a colocar el mando de control.

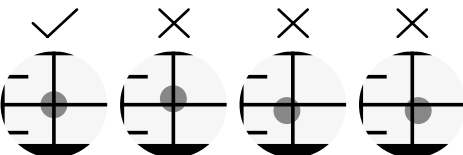
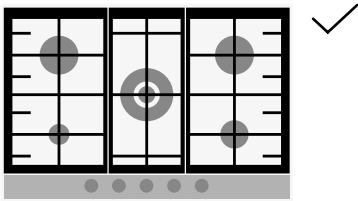
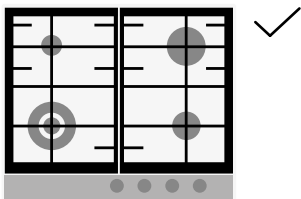
Cuando el suministro de gas disponible sea GLP, el tornillo para ajustar la llama mínima debe girarse en sentido horario hasta el tope final.

Cuando haya llevado a cabo la nueva regulación del gas, cambie la antigua placa de características del gas de su electrodoméstico por otra (suministrada con la placa) adecuada para el tipo de gas para el que se ha regulado.

\* Consulte la sección «Información técnica» al final de este manual.

# Uso de la placa: instrucciones de uso

Este electrodoméstico solo debe utilizarse para los fines para los que ha sido diseñado, es decir, la cocina doméstica. Cualquier otro uso se considerará inadecuado y, por lo tanto, podrían ser peligrosos. El fabricante no será responsable de ningún daño o pérdida resultante de un uso inadecuado. Antes de usar el quemador, asegúrese de que los perímetros de la rejilla centren el quemador como se muestra a continuación. Si utiliza rejillas de hierro fundido, debajo de la rejilla se indica la posición. Asegúrese de que se usa la rejilla exacta en la posición correcta.



## USO DEL QUEMADOR DE GAS

Antes de encender la placa de gas, asegúrese de colocar las tapas del quemador correctamente en su posición. Esta placa está equipada con un sistema de encendido electrónico para encender el quemador.

Para encender los quemadores, haga lo siguiente: Presione y gire en sentido antihorario hasta el símbolo de la llama más grande o la posición 9 y mantenga

presionado durante 5 segundos después del encendido. El sistema de encendido continuará generando chispas mientras se presione el mando de control. Advertencia: Si no hay electricidad en el electro-doméstico para encender el quemador, utilice una cerilla o un encendedor del siguiente modo:

- Acerque la cerilla o el encendedor encendidos al quemador.
- Presione y gire el mando en sentido antihorario hasta el símbolo de la llama más grande o la posición 9 y mantenga presionado durante 5 segundos después del encendido.

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

## MANDOS DE CONTROL

Cada mando controla un quemador, tal y como



| Indicadores |                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------|
|             | Quegador controlado por mando de control          |
|             | Quegador de desconexión                           |
|             | Ajuste de potencia más alto y encendido eléctrico |
|             | Ajuste de potencia más bajo                       |

## CONSEJOS GENERALES

Para obtener los mejores resultados, utilice recipientes de cocción con una superficie plana. El tamaño de la superficie debe coincidir con el del quemador de gas como se indica a continuación.

Tabla A:

| Tipo de quemador       | Ø recipiente (cm) | Potencia (kW)   | G20/20 mbar (metano) | G 30/28-30 mbar (LPG) |
|------------------------|-------------------|-----------------|----------------------|-----------------------|
| AUX Auxiliar           | 10-18             | 1,00            | 95 l/h               | 73 g/h                |
| SR Semirrápido 1.5 kW  | 12-22             | 1,50            | 143 l/h              | 109 g/h               |
| SR Semirrápido 1.75 kW | 12-22             | 1,75            | 167 l/h              | 127 g/h               |
| R Rápido 2.5 kW        | 16-26             | 2,50            | 257 l/h              | 196 g/h               |
| R Rápido 2.75 kW       | 16-26             | 2,70            | 257 l/h              | 196 g/h               |
| DC 4,2 kW MONO         | 16-26             | 4,2 NG<br>4 LPG | 400 l/h              | 291 g/h               |
| DC 5 kW MONO           | 16-26             | 5 NG<br>4,6 LPG | 476 l/h              | 334 g/h               |

Para recipientes más pequeños, el quemador de gas debe regularse de modo que la llama no se superponga a la base. No deben utilizarse recipientes con bases cóncavas o convexas. **ADVERTENCIA:** Si se apaga accidentalmente una llama, gire el mando a la posición de apagado y no intente volver a encenderla durante al menos 1 minuto.

Si, con el paso de los años, las llaves de gas se vuelven rígidas y no se pueden girar, será necesario lubricarlas. Tal operación debe ser realizada únicamente por técnicos de servicio cualificados.

## Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar la placa, asegúrese de que el electrodoméstico se haya enfriado.
- Retire el enchufe de la toma de corriente o (si está conectado directamente) apague la alimentación eléctrica.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Nunca utilice abrasivos, detergentes corrosivos, blanqueadores ni ácidos. Evite cualquier sustancia ácida o alcalina (jugo de limón, vinagre, etc.) en las partes esmaltadas, barnizadas o de acero inoxidable.

Al limpiar las partes esmaltadas, barnizadas o cromadas, use agua caliente con jabón o un detergente no corrosivo. Para el acero

inoxidable, use una solución de limpieza adecuada.

- Los quemadores pueden limpiarse con agua con jabón. Para restaurar su brillo original, utilice un limpiador doméstico para acero inoxidable. Después de la limpieza, seque los quemadores y vuelva a colocarlos.
- Es importante que los quemadores se vuelvan a colocar correctamente.

### Rejillas y quemadores cromados

Las rejillas y los quemadores cromados tienden a decolorarse con el uso. Esto no pone en peligro la funcionalidad de la placa.

Nuestro centro de servicio posventa puede proporcionar repuestos si es necesario.

## Servicio técnico

Antes de llamar a un técnico de servicio, compruebe lo siguiente:

- Que el enchufe esté correctamente insertado y conectado.
- Que el suministro de gas no sea defectuoso. Si no se detecta el fallo:

Apague el electrodoméstico y llame al servicio técnico. NO MANIPULE EL

### ELECTRODOMÉSTICO.

El fabricante no se hace responsable de ninguna imprecisión resultante de los errores de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones a los productos según sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características

# Protección del medio ambiente

Mediante la colocación de la marca **CE** en este electrodoméstico, confirmamos el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos relevantes en materia de seguridad, salud y medio ambiente aplicables a este producto.

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

características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

**AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE**  
Cuando sea posible, use una tapa para cubrir



## Gestión de residuos y protección del medio ambiente

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE



contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables. Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recolección específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga

# Instrukcje bezpieczeństwa

---

Zalecamy zachowanie instrukcji instalacji i użytkowania do późniejszego wykorzystania. Przed zainstalowaniem płyty należy zanotować jej numer seryjny, który jest wymagany, gdyby konieczne było skorzystanie z pomocy obsługi posprzedażowej.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia, chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Osoby w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bez doświadczenia w zakresie użytkowania lub wiedzy o produkcie mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu z

- obsługi urządzenia, w bezpieczny sposób i ze świadomością możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne

- części silnie się nagrzewają. Należy pilnować, by nie dotknąć żadnej gorącej części.

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.

**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia

- zakłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej

- odległości od urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem.

Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u

- wysokociśnieniowego.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego konserwacji należy je odłączyć od sieci elektrycznej.

Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego dla

Styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po

- zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępnym.

Odlączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązują-

- cymi przepisami w zakresie okablowania.

**OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być

- przyczyną wypadków.

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a

- następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: powierzchnie płyty

- kuchennej nie służą do przechowywania przedmiotów.

**UWAGA:** Gotowanie musi być nadzorowane. Krótki proces gotowania

- musi być stale nadzorowany.

Nie należy wpatrywać się w lampy halogenowe elementów płyty, jeśli są

- wbudowane w urządzenie.

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

- Nie umieszczać na strefach grzejnych folii aluminiowej i naczyń plastikowych.
  - Po każdym użyciu płytę kuchenną należy przynajmniej w pewnym stopniu wyczyścić, aby zapobiec nawarstwianiu się brudu i tłuszczu.
  - Pozostawiony brud lub tłuszcz przy kolejnym użyciu płyty kuchennej będzie się przypalał, powodując nieprzyjemny zapach, a także mogąc doprowadzić do ryzyka powstania pożaru.
  - Nie dotykać stref grzejnych podczas ich działania lub tuż po ich wyłączeniu.
  - Zawsze korzystać z odpowiednich garnków.
  - Zawsze umieszczać patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
  - Nie umieszczać niczego na panelu sterowania.
  - Nie używać płyty kuchennej jako blatu roboczego.
  - Nie używać płyty kuchennej jako deski do krojenia.
  - Nie przechowywać ciężkich przedmiotów nad płytą kuchenną. Jeśli spadną na płytę kuchenną, mogą ją uszkodzić.
  - Nie używać płyty kuchennej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
  - Nie przesuwac garnków/patełni po płycie kuchennej.
- Do czyszczenia szkła nie wolno używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one
- zarysować powierzchnię, powodując rozbicie szkła.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być ok. 10 mm dłuższy po stronie zacisku. Przekrój przewodów wewnętrznych musi być dostosowany do wartości mocy pobieranej przez płytę kuchenną (podanej na tabliczce znamionowej).
- Kabel zasilający musi być typu H05GG-F.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest
- wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.

# Spis treści

---

- 53** Instrukcje bezpieczeństwa
  - 57** Instrukcje dla instalatora
  - 58** Podczenia
  - 60** Uytkovanie pyty kuchennej - instrukcje uytkovnika
  - 61** Konserwacja i czyszczenie
  - 61** Obsuga serwisowa
  - 62** Ochrona rodowiska
  - 83** Informacje techniczne
- 

Dziękujemy za zakup gazowej płyty kuchennej firmy Haier. Przed użyciem płyty należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

# Instrukcje dla instalatora

---

Instalacja urządzenia domowego może być skomplikowaną operacją, która jeżeli nie będzie wykonywana prawidłowo, może poważnie zagrozić bezpieczeństwu użytkownika. Dlatego zadanie to powinno być wykonane przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku zignorowania niniejszego zalecenia i wykonania instalacji przez osobę bez odpowiednich kwalifikacji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki techniczne, bez względu na to, czy spowodują one szkody w mieniu czy też obrażenia ciała.

## ZABUDOWA

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

Jeżeli między zabudowaną płytą a komorą poniżej znajduje się dostępna przestrzeń, konieczne jest zamontowanie przegrody z materiału izolacyjnego (np. drewna lub podobnego materiału) (rysunek 3\*).

Jeśli płyta jest zamontowana obok szafki po obu stronach, odległość między płytą a szafką musi wynosić co najmniej 15 cm; natomiast odległość między wycięciem a tylną ścianą musi wynosić co najmniej 7 cm. Natomiast odległość między płytą kuchenną a tylną ścianą musi wynosić co najmniej 70 mm w przypadku płyt z przednim panelem sterowania i 50 mm z bocznym panelem sterowania. Odległość pomiędzy płytą i szafką lub urządzeniem jakimkolwiek zamontowanym nad kuchenką (np. okapem) musi być nie mniejsza niż 700 mm (rysunek 4). Metalowe przedmioty w szufladzie mogą osiągać wysokie temperatury w wyniku recyrkulacji powietrza. Dlatego zaleca się stosowanie pośredniego panelu drewnianego.

Uwaga - Na rysunku 1\* pokazano sposób przyklejenia uszczelki.

Płytę należy zamocować przy użyciu uchwytych znajdujących się w jej wyposażeniu, korzystając z otworów wykonanych w

podstawie płyt.

W przypadku montowania płyty o szerokości 75 cm nad piekarnikiem do zabudowy, piekarnik musi być wyposażony w obieg chłodzący.

W przypadku montowania płyty o szerokości 60 cm nad piekarnikiem do zabudowy, piekarnik musi być wyposażony w obieg chłodzący.

## ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji tego urządzenia. W przestrzeni, w której zainstalowana jest kuchenka gazowa powstają duże ilości ciepła i pary. Dlatego konieczne jest zapewnienie dobrej wentylacji poprzez utrzymywanie naturalnego obiegu powietrza lub zamontowanie okapu kuchennego z wyciągiem. W przypadku długiego i intensywnego użytkowania kuchenki, konieczne może być zastosowanie dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna lub zwiększenie obrotów wentylatora.

Przy braku możliwości zamontowania okapu, w ścianie zewnętrznej lub w oknie należy zainstalować wentylator elektryczny pod warunkiem, że pomieszczenie posiada otwory odpowietrzające. Wentylator elektryczny powinien zapewniać pełną wymianę powietrza w kuchni w tempie 3-5 razy na godzinę. Instalator powinien przestrzegać obowiązujących w danym kraju przepisów.

\* Patrz rozdział „Informacje techniczne” na końcu tej instrukcji.

**PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (WYŁĄCZNIE DLA WIELKIEJ BRYTANII)**  
**Ostrzeżenie - to urządzenie musi zostać uziemione**

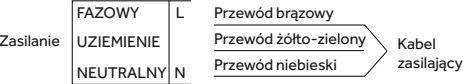
Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Podłączenie do zasilania musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, który zapewni przestrzeganie wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących takich instalacji. Urządzenie może być podłączone tylko do odpowiednio dobranego punktu Spur; 3-pinowa wtyczka 13 A nie jest odpowiednia. Należy zapewnić przełącznik dwubiegunowy, a obwód musi mieć odpowiednie zabezpieczenie bezpiecznikowe. Więcej szczegółów dotyczących zapotrzebowania na moc poszczególnych produktów znajduje się w instrukcji obsługi oraz na tabliczce znamionowej urządzenia. W przypadku produktu do zabudowy zaleca się stosowanie kabla dłuższego niż dostarczony, który musi być odpowiednio odporny na temperaturę.

| Podłącz                     | Do terminala Spur  |
|-----------------------------|--------------------|
| Przewód żółto-zielony       | Uziemienie         |
| Przewód niebieski Neutralny | Podłączenie        |
| Przewód brązowy             | Podłączenie fazowe |

**Uwaga:** Nie zalecamy stosowania zabezpieczających urządzeń upływowch z elektrycznymi urządzeniami do gotowania zainstalowanymi w punktach Spur ze względu na uciążliwe niepożądane wyłączenia obwodów, które mogą wystąpić. Zaznaczamy, że urządzenie musi być prawidłowo uziemione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne zdarzenia powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji elektrycznej.

**PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**  
Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej znajdującej się na obudowie urządzenia. Przed podłączeniem sprawdzić obwód uziemienia. Zgodnie z przepisami prawa, niniejsze

urządzenie musi być uziemione. W razie nieprzestrzegania tego wymagania, producent nie poniesie żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody w stosunku do osób lub mienia. Jeżeli kabel zasilający nie posiada wtyczki, należy zamonto- wać wtyczkę dopasowaną do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód uziemiający jest w kolorze żółto- zielonym. Wtyczka powinna być zawsze dostępna. W przypadku gdy płyta jest podłączona bezpośrednio do sieci elektrycznej, konieczne jest zainstalowanie wyłącznika automatycznego. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, musi on być wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń. Przewód uziemiający (w kolorze żółto- zielonym) musi być co najmniej 10 mm dłuższy niż przewód fazowy i neutralny. Przekrój poprzeczny kabla zasilającego musi być o wielkości dostosowanej do mocy pobieranej



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

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

Na tabliczce znamionowej urządzenia wskazany jest rodzaj gazu, do którego zostało ono przystosowane. Podłączenie do sieci gazowej lub do butli z gazem należy przeprowadzić po uprzednim upewnieniu się, że urządzenie jest wyregulowane dla danego rodzaju gazu, który ma

Być podłączony. Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo wyregulowane, patrz instrukcje w kolejnym punkcie na temat zmiany ustawień gazowych.

W przypadku butli z gazem płynnym (butli gazowej) należy zastosować regulator ciśnienia zgodny z obowiązującymi normami krajowymi. Należy stosować wyłącznie rury, podkładki i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

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

W przypadku podłączania płyty do gazu przy użyciu przewodów elastycznych, należy zapewnić, aby maksymalna odległość łączenia tym przewodem nie przekroczyła 2 metrów. Elastyczna rurka powinna być wyposażona w taki sposób, aby nie mogła wejść w kontakt z ruchomą częścią obudowy (np. szuflady) i nie przechodziła przez wszelkie miejsca, gdzie może zostać zgnieciona / załamana lub uszkodzona w inny sposób.

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

1. Jak pokazano na rysunku, kolejno zamontować:

A: Łącznik cylindryczny męski 1/2

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

2. Zaciśnąć połączenia przy użyciu kluczy, pamiętając o ułożeniu przewodów rurowych w odpowiednim położeniu.

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

**UWAGA:** Sprawdzić szczelność połączeń przewodów rurowych przy użyciu roztworu wody z mydłem. **NIGDY NIE UŻYWAĆ PŁOMIENIA.** Należy również się upewnić, że przewód elastyczny nie wejdzie w kontakt z ruchomą częścią szafki (np. szufladą), oraz że jest on ułożony w sposób wykluczający jego uszkodzenie. Ostrzeżenie: Jeżeli w pobliżu urządzenia wyczuwalny jest gaz, należy natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia i wezwać instalatora. Nie próbować wykrywania nieszczelności przy pomocy otwartego płomienia.

## **PRZYSTOSOWANIE PŁYTY DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU**

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

- Zdjąć ruszty i palniki

- Umieścić klucz sześciokątny (7 mm) we wsporniku palnika (rysunek 7\*)

Odkręcić dysze i wymienić je na dysze odpowiednie do danego rodzaju gazu (patrz tabela rodzajów gazu)

## **REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO**

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

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

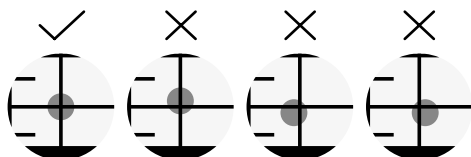
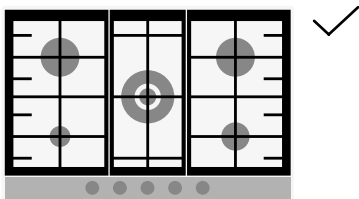
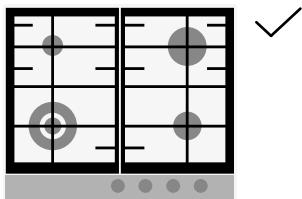
W przypadku korzystania z gazu płynnego (LPG) - śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aż do oporu.

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

\* Patrz rozdział „Informacje techniczne” na końcu tej instrukcji..

# Uytkovanie pyty kuchennej - instrukcje uytkovnika

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do którego zostało przeznaczone, tzn. do przyrządzania potraw w gospodarstwie domowym, i jego używanie do wszelkich innych celów będzie traktowane jako niewłaściwe i może być niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia. Przed użyciem palnika należy się upewnić, że obwody rusztu środkują palnik zgodnie z poniższym rysunkiem. W przypadku korzystania z rusztów żeliwnych; pozycja palnika jest pod rusztem. Należy się upewnić, że ruszt jest w



## UŻYWANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Przed włączeniem płyty gazowej, należy się upewnić, że palniki i nakryvky palników są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach. Ta płyta jest wyposażona w elektroniczny zapłon służący do zapalenia palnika.

Aby zapalić palniki, należy wykonać następujące czynności: Wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do większego symbolu

plomienia lub do pozycji 9 i przytrzymać wciśniętą przez 5 sekund. System zapłonowy będzie generował iskry przez cały czas, gdy naciśnięty jest kurek gazowy. Ostrzeżenie: Jeżeli na urządzeniu nie ma prądu elektrycznego do zapalenia palnika, należy użyć zapałki lub zapalniczki, wykonując następujące czynności:

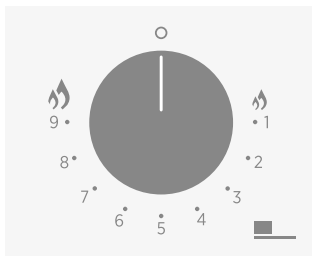
- Umieścić zapaloną zapałkę lub zapalniczkę w pobliżu palnika

- Wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do większego symbolu plomienia lub do pozycji 9 i przytrzymać wciśniętą przez 5 sekund

Ostrzeżenie: W każdym przypadku, jeżeli po 5 sekundach palnik nie zapali się, należy przerwać pracę urządzenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia palnika.

## POKRĘTKA REGULACYJNE

Każde pokrętko steruje każdym palnikiem, jak



| Wskaźniki |                                                   |
|-----------|---------------------------------------------------|
|           | Palnik sterowany za pomocą pokrętki regulacyjnego |
|           | Palnik wyłączony                                  |
|           | Najwyższe ustawienie mocy i zapłon elektryczny    |
|           | Najniższe ustawienie mocy                         |

## OGÓLNE ZALECENIE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać naczyń do gotowania o płaskiej powierzchni. Wielkość powierzchni powinna być dopasowana do strony palnika gazowego w następujący sposób.

| Typ palnika                 | Ø patelnia/<br>garnek<br>(cm) | Moc<br>(kW)     | G20/20<br>mbar<br>(metan) | G 30/28-30<br>mbar (LPG) |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|
| AUX Pomocniczy              | 10-18                         | 1,00            | 95 l/h                    | 73 g/h                   |
| SR Średnioszybki<br>1.5 kW  | 12-22                         | 1,50            | 143 l/h                   | 109 g/h                  |
| SR Średnioszybki<br>1.75 kW | 12-22                         | 1,75            | 167 l/h                   | 127 g/h                  |
| R Szybki 2.5 kW             | 16-26                         | 2,50            | 257 l/h                   | 196 g/h                  |
| R Szybki 2.75 kW            | 16-26                         | 2,70            | 257 l/h                   | 196 g/h                  |
| DC 4,2 kW<br>MONO           | 16-26                         | 4,2 NG<br>4 LPG | 400 l/h                   | 291 g/h                  |
| DC 5 kW MONO                | 16-26                         | 5 NG<br>4,6 LPG | 476 l/h                   | 334 g/h                  |

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

**OSTRZEŻENIE:** W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia, należy wyłączyć palnik i spróbować powtórnie go zapalić dopiero po upływie co najmniej 1 minuty. Jeżeli z biegiem lat kurki gazowe zaczną się ciężko obracać, konieczne będzie ich naoliwienie.

Czynność ta może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.

## Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, że płyta wystygła.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania lub (w przypadku podłączenia bezpośredniego) wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru
- Do czyszczenia płyty nigdy nie należy używać środków ściernych, środków zawierających substancje żrące, wybielające lub kwasy. Należy również unikać stosowania substancji kwaśnych lub alkalicznych (sok z cytryny, ocet itp.) do części emaliowanych, lakierowanych lub wykonanych ze stali nierdzewnej.

Podczas czyszczenia emaliowanych, lakierowanych lub chromowanych części, należy używać ciepłej wody z mydłem lub detergentu nie

zawierającego substancji żrących. Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej, należy używać odpowiedniego roztworu czyszczącego.

- Palniki można czyścić wodą z mydłem. Aby przywrócić ich oryginalny blask, należy stosować domowy płyn do czyszczenia stali nierdzewnej. Po wyczyszczeniu, palniki należy wysuszyć i umieścić na płycie.
- Istotne jest, aby palniki były umieszczone dokładnie na swoim miejscu.

### Chromowane ruszty i palniki

Chromowane ruszty i palniki mają tendencję do ciemnienia w miarę ich używania. To nie pogarsza funkcjonalności płyty gazowej. W każdym bądź razie, są one dostępne w naszym centrum serwisowym jako części zamienne.

## Obsługa serwisowa

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

- Wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku
- Nie ma awarii zasilania gazowego. Jeżeli nie można zidentyfikować źródła usterki:

Urządzenie należy wyłączyć i zadzwonić do centrum serwisowego. **NIE MANIPULOWAĆ PRZY URZĄDZENIU.**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w druku lub transkrypcji zawartych w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa

Umieszczając znak  na tym urządzeniu, potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia oraz ochrony środowiska stosowanymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu.

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

## Gospodarka odpadami i ochrona środowiska

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt



Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarki domowej;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Jeśli to możliwe, należy przykryć patelnię pokrywką. Wyregulować płomień tak, aby nie wychodził poza brzeg naczynia.

## Güvenlik talimatları

---

Kurulum ve kullanım talimatlarını daha sonra başvurmak üzere saklamanızı ve ocağı kurmadan önce satış sonrası servisten yardım almanız gerektiğinde kullanmak üzere seri numarasını not etmenizi öneririz.

- UYARI: kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.
- Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri kişiler ve sınırlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler tarafından, ürün hakkında deneyim veya bilgi sahibi olmadan, yalnızca gözetim altında veya cihazın çalıştırılması ile ilgili talimat verildiğinde, olası risklerin farkında olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- UYARI: kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçalar ısınır. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Kullanım sırasında erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- UYARI: Termal kesinti cihazının yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan herhangi bir tehlikeyi önlemek için, cihaza zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı ile güç verilmemeli veya düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Sürekli gözetim altında değillerse, 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- Üzerinde herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Besleme kablolarına etikette belirtilen gerilim, akım ve yükü taşıyabilecek ve topraklama kontağı olan bir fiş bağlayın.
- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır. Priz ile cihaz fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkili bir

elektrikçi den prizi uygun başka bir ti ple de ğ iř tirmesini isteyin. Fiř ve priz, kurulum yapılan ũ lkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır. Gũ ğ kayna ğ ı ba ğ lantısı, cihaz ile gũ ğ kayna ğ ı arasına, mevcut mevzuata ve ař ır ı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ay ır ır malı ğ ok kutuplu bir kesici yerleř tirilerek de yapılabilir. Sarı-yeř il topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Ba ğ lantı i ğ in kullanılan priz veya ğ ok kutuplu kesici, cihaz kuruldu ğ unda

- kolayca eriř ilabilir olmalıdır.
- Ba ğ lantının kesilmesi, fiř in eriř ilabilir olması veya kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablo tesisatına bir anahtar eklenmesiyle ger ğ ekleř tiri lebilir.
- UYARI: Yalnızca piřirme cihazının ũ reticisi tarafından tasarlanan veya cihazın ũ reticisi tarafından kullanım talimatlarında uygun olarak belirtilen ocak koruyucularını ya da cihaza entegre edilmiř ocak
- koruyucularını kullanın. Uygun olmayan korumaların kullanılması kazalara neden olabilir. UYARI: ocakta katı veya sıvı ya ğ ile gũ zetimsiz bir bi ğ imde yemek piřirmek tehlike teřkil edebilir ve yangın ğ ıkmasına neden olabilir. ASLA yangını suyla sũ ndũ rmeye ğ alıř mayın,
- cihazı kapatın ve ardından alevin ũ zerini ũ rne ğ in bir kapakla
- ya da yangın battaniyesiyle kapatın.
- UYARI: yangın tehlikesi: piřirme yũ zeylerinde eř ya bulundurmayın.
- DİKKAT: piřirme iř lemi denetlenmelidir. Kısa sũ reli
- bir piřirme iř lemi sũrekli olarak denetlenmelidir.
- Varsa halojen lambalı ocak elemanlarına bakmayın.
- Oca ğ ın ũ zerine bı ğ ak, ğ atal, kař ık veya kapak gibi metal nesneler
- koymayın. Bunlar ısınabilir.
- Isıtma bũlgelerine alũ minyum folyo ve plastik tava koyulmamalıdır. Kir ve ya ğ birikmesini ũ nlemek i ğ in oca ğ ın her kullanımdan sonra bir miktar temizlenmesi gerekir. Bunlar oldu ğ u gibi bırakılırsa, ocak kullanıldı ğ ında
- kalıntılar yeniden piřirilir ve yangın riski oluř turmanın yanı sıra duman ve hoř olmayan kokular yayarak yanar.
- Ğ alıř ma sırasında veya kullanımdan sonra bir sũ re ısı bũlgelerine dokunmayın.
- Her zaman uygun piřirme kaplarını kullanın.
- Tavayı her zaman ũ zerinde piřirece ğ iniz ũ nitenin ortasına yerleř tirin.
- Kumanda panelinin ũ zerine hi ğ bir ř ey koymayın.
- Oca ğ ı ğ alıř ma yũ zeyi olarak kullanmayın.

- Yüzeyi kesme tahtası olarak kullanmayın.
- Ağır eşyaları ocağın üzerinde tutmayın. Bunlar ocağın üzerine düşerse, hasara neden olabilir.
- Ocağı herhangi bir eşyanın saklanması için kullanmayın.
- Pişirme kaplarını ocağın üzerinde kaydırmayın.
- Yüzeyi çizebileceklerinden ve camın kırılmasına neden olabileceklerinden camları temizlemek için sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Besleme kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için bu kablo Üretici, servis acentesi veya benzer vasıflı kişiler tarafından değiştirilmelidir. Topraklama iletkeni (sarı-yeşil) terminal bloku tarafında 10 mm'den uzun olmalıdır. Dahili iletkenler bölümü, ocak tarafından
- çekilen güce uygun olmalıdır (etiket üzerinde belirtilmiştir). Güç kablosu H05GG-F tipi olmalıdır.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

# Özet

---

|           |                                              |
|-----------|----------------------------------------------|
| <b>63</b> | <b>Güvenlik Talimatları</b>                  |
| <b>67</b> | <b>Montaj sorumlusu için talimatlar</b>      |
| <b>68</b> | <b>Bağlantılar</b>                           |
| <b>70</b> | <b>Ocak kullanımı - kullanım talimatları</b> |
| <b>71</b> | <b>Bakım ve temizlik</b>                     |
| <b>71</b> | <b>Bakım sonrasında</b>                      |
| <b>72</b> | <b>Çevrenin korunması</b>                    |
| <b>83</b> | <b>Teknik bilgiler</b>                       |

---

Haier gazlı ocağı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Ocağı kullanmadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere güvenli bir yerde saklayın.

# Montaj sorumlusu için talimatlar

**Bir ev aletinin montajı karmaşık bir işlem olabilir ve doğru şekilde gerçekleştirilmezse tüketici güvenliğini ciddi şekilde etkileyebilir. Bu nedenle işlemin, işlemi yürürlükteki teknik düzenlemelere uygun olarak gerçekleştirecek, mesleki olarak gerekli vasıfları haiz bir kişi tarafından üstlenilmesi gerekir. Bu tavsiyenin dikkate alınmaması ve kurulumun vasıflı olmayan bir kişi tarafından gerçekleştirilmesi durumunda, üretici, ürünün hasar görmesine veya kişilerin yaralanmasına neden olsun veya olmasın, ürünün herhangi bir teknik arızasından sorumlu tutulmayacaktır.**

## DAHİLİ MONTAJ

Ocak, 100°C sıcaklığa dayanıklı ve 25-45 mm kalınlıkta herhangi bir tezgah üzerine kurulabilir. Tezgahtan kesilecek parçanın boyutları Şekil 2'de gösterilmektedir \*.

Ankastre ocak ile alttaki boşluk arasında erişilebilir bir açıklık olduğunda, yalıtım malzemesinden (ahşap veya benzeri bir malzeme) yapılmış bir bölme duvarı yerleştirilmelidir (Şekil 3\*).

Ocak her iki yanında bir dolap bulunacak şekilde monte edileceğinde, ocak ile dolap arasındaki mesafe en az 15 cm; oyuk ile arka duvar arasındaki mesafe en az 7 cm olmalıdır; ocak ile arka duvar arasındaki mesafe, önden kumandalı ocaklar için en az 70 mm ve yan kumandalı ocaklar için en az 50 mm olmalıdır.

Ocak ile üzerindeki diğer herhangi bir ünite veya cihaz (ör. Aspiratör) arasındaki mesafe 700 mm'den az olmamalıdır (Şekil 4\*).

Çekmecedeki metal nesneler, hava devridaimi nedeniyle yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Bu nedenle bir ara ahşap panel kullanılması tavsiye edilir.

Önemli - Şekil 1'de\* verilen şema, dolgu macununun nasıl uygulanması gerektiğini göstermektedir.

Ocak ünitesi, ünitenin tabanındaki deliklere ürünle birlikte verilen Sabitleme Kelepçeleri takılarak sabitlenir.

Ankastre fırının üzerine 75 cm'lik bir ocak yerleştirildiğinde, fırın fanla soğutulmalıdır.

Ankastre fırının üzerine 60 cm'lik bir ocak yerleştirildiğinde, fırın fanla soğutulmalıdır.

## UYGUN KONUM

Bu cihaz yürürlükteki düzenlemelere uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir yerde kullanılmalıdır. Bu cihazı kurmadan veya kullanmadan önce talimatları okuyun.

Gazla çalışan bir pişirme cihazı, kurulduğu alanda ısı ve nem üretir. Bu nedenle, ya tüm doğal hava geçişlerini açık tutarak ya da egzoz bacalı bir aspiratör takarak iyi bir havalandırma sağlamalısınız. Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, bir pencerenin açılması veya varsa elektrikli fanın hızının artırılması gibi ekstra havalandırma sağlanmasını gerektirebilir.

Aspiratör monte edilemiyorsa, yeterli havalandırmayı sağlamak için dış duvara veya pencereye bir elektrikli fan takılmalıdır. Elektrikli fan, mutfakta saatte 3-5 kez tam hava değişimi yapabilmelidir. Montaj sorumlusu, ilgili ulusal standartları takip etmelidir.

\* Bu kılavuzun sonundaki "Teknik bilgiler" bölümüne bakın.

# Bağlantılar

## ELEKTRİK BAĞLANTISI (YALNIZCA BİRLEŞİK KRALLIK İÇİN)

### Uyarı - bu cihaz topraklanmalıdır

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Ana beslemeye bağlantı, yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından gerçekleştirilmeli ve bu tür kurulumlarla ilgili tüm mevcut düzenlemelere uyulduğundan emin olunmalıdır. Cihaz sadece uygun olarak derecelendirilmiş bir destek noktasına bağlanmalıdır, 3 pimli 13 amperlik fiş/priz uygun değildir. Çift kutuplu bir anahtar sağlanmalı ve devre uygun sigorta korumasına sahip olmalıdır.

Her bir ürünün güç gereksinimleriyle ilgili daha ayrıntılı bilgi için kullanım talimatlarına ve cihaz bilgi plakasına başvurulabilir. Ankestre ürün durumunda, verilenden daha uzun bir kablo kullanmak isterseniz, uygun, ısıya dayanıklı bir tipte kablo kullanılması tavsiye edilir.

Kablolama şebekeye bağlanmalıdır

| Bağlayın          | Destek terminaline    |
|-------------------|-----------------------|
| Yeşil ve sarı tel | Topraklama bağlantısı |
| Mavi Tel Nötr     | Bağlantı              |
| Kahverengi Tel    | Yükü bağlantı         |

Not: Oluşabilecek "zararlı kesinti" nedeniyle, elektrikli pişirme cihazlarının takılı olduğu destek noktalarına topraklama kaçacağı cihazlarının kullanılmasını tavsiye etmemekteyiz. Cihazın doğru bir şekilde topraklanması gerektiğini tekrar hatırlatmak isteriz, üretici hatalı elektrik kurulumundan kaynaklanan herhangi bir olay durumunda hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

## ELEKTRİK BAĞLANTISI

Besleme ve giriş voltajının uygun olduğundan emin olmak için ünitenin dışında bulunan anma değeri plakasındaki verileri kontrol edin. Bağlantıdan önce topraklama sistemini kontrol edin. Yasalara göre bu cihazın topraklanması gerekmektedir. Bu düzenlemeye uyulmaması durumunda, üretici, kişilere veya mülke verilen zararlardan sorumlu olmayacaktır. Henüz bir fiş takılı değilse, anma değeri plakasında belirtilen yüke uygun bir fiş takın. Topraklama teli sarı/yeşil renktedir. Fiş her zaman erişilebilir olmalıdır. Ocağın doğrudan elektrik kaynağına

bağlı olduğu durumlarda bir devre kesici takılmalıdır. Güç kaynağı kablosu hasar görürse, herhangi bir olası riski önlemek için kablo, vasıflı bir mühendis tarafından değiştirilmelidir. Topraklama teli (yeşil ve sarı renkli), yüklü ve nötr tellerden en az 10 mm daha uzun olmalıdır. Kullanılan kablounun kesiti, ocağın çektiği güce göre doğru boyutta olmalıdır. Lütfen güç ayrıntıları için anma değeri plakasını kontrol edin ve güç kaynağı kablosunun 3x0,75 mm<sup>2</sup> H05GG-F tipinde olduğundan emin olun



Bir cihaza besleme kablosu ve fiş veya besleme şebekesinden bağlantı kesmek için aşırı gerilim kategorisi III koşullarında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayacak şekilde tüm kutuplarında kontak ayrımı olan başka araçlar takılmamışsa, talimatlarda, bağlantı kesme aracının kablolama kurallarına uygun olarak sabit kablo tesisatına dahil edilmesi gerektiği belirtilmelidir.

## GAZ BAĞLANTISI

Bu talimatlar vasıflı personel içindir, ekipmanın kurulumu ilgili ulusal standarda uygun olmalıdır. (Yalnızca Birleşik Krallık için: kanunen gaz kurulumu/devreye alma işlemi "Gaz Güvenliği" eğitimi bir montaj sorumlusu tarafından gerçekleştirilmelidir). Tüm çalışmalar elektrik beslemesi kesilerek gerçekleştirilmelidir. Ocak üzerindeki anma plakası, ürünün kullanılmak üzere tasarlandığı gaz türünü gösterir. Şebeke gaz kaynağına veya gaz tüpüne bağlantı, bağlantının ürüne sağlanacak gaz türüne göre düzenlenip düzenlenmediği kontrol edildikten sonra yapılmalıdır. Doğru şekilde düzenlenmemişse, gaz ayarını değiştirmek için aşağıdaki paragraflardaki talimatlara bakın. Sıvı gaz (tüp gazı) için ilgili ulusal standartlara uygun basınç regülatörleri kullanın. Yalnızca ilgili ulusal standartlara uygun borular, rondelalar ve sızdırmazlık rondelaları kullanın. Bazı modellerde, bu tip bağlantının zorunlu olduğu ülkelerde kurulum için bir konik bağlantı bulunur; resim 8'de farklı bağlantı tiplerinin nasıl ayırt edileceği gösterilmektedir (CY = silindirik,

CO = konik). Her durumda, bağlantının silindirik kısmı ocağa bağlanmalıdır.

Ocağı esnek hortumlar kullanarak gaz kaynağına bağlarken lütfen hortumun kapsadığı maksimum mesafenin 2 metreyi geçmemesine dikkat edin.

Esnek boru, muhafaza ünitesinin hareketli bir parçasıyla (örneğin bir çekmece) temas etmeyecek ve ezilebileceği/bükülebileceği veya herhangi bir şekilde hasar görebileceği herhangi bir boşluktan geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

Ocağın olası bir zarar görmesini önlemek için lütfen kurulumu aşağıdaki sırayı takip ederek gerçekleştirin (Şekil 6<sup>+</sup>):

1. Resimde gösterildiği gibi, parçaları sırayla monte edin:

A: 1/2 Erkek Adaptör, Silindirik

B: 1/2 Conta

C: 1/2 Dişi Gaz Adaptörü, Konik-Silindirik veya Silindirik-Silindirik

2. Boruları döndürerek doğru pozisyona getirmeyi unutmadan bağlantıları anahtarla sıkın.

3. C bağlantı parçasını sert bakır boru veya esnek çelik boru kullanarak ana gaz kaynağına bağlayın.

**ÖNEMLİ:** Sabunlu bir solüsyon kullanarak boru bağlantılarında son bir sızıntı kontrolü yapın.

**ASLA ALEV KULLANMAYIN.** Ayrıca esnek borunun kabinin hareketli bir parçasına (ör. çekmece) temas edemeyeceğinden ve zarar görebileceği bir yerde bulunmadığından emin olun.

Uyarı: Bu cihazın yakınında gaz kokusu duyulabiliyorsa, cihaza giden gaz beslemesini kapatın ve doğrudan mühendisi arayın. Çıplak alevle kaçak aramayın.

## **OCAĞIN FARKLI GAZ TÜRÜNE UYARLANMASI**

Ocağı farklı gaz türleriyle kullanıma uyarlamak için aşağıdaki talimatları uygulayın:

- Izgaraları ve brülörleri çıkarın
- Altıgen anahtarı (7 mm) brülör desteğine yerleştirin (Şekil 7\*)
- Enjektörün vidasını sökün ve kullanılacak gaza uygun olanı ile değiştirin (gaz tipi tablosuna bakın)

## **MİNİMUM ALEVİ DÜZENLEME**

Brülörleri yaktıktan sonra, kontrol düğmesini minimum ayara getirin ve ardından düğmeyi çıkarın (hafif basınç uygulanarak kolayca çıkarılabilir).

Ayar vidası küçük bir «Terminal» tipi tornavida kullanılarak Şekil 9\*'daki gibi ayarlanabilir.

Vidayı saat yönünde çevirmek gaz akışını azaltırken, saat yönünün tersine çevirmek akışı artırır - Yaklaşık 3 ila 4 mm uzunluğunda alev elde etmek için bu ayarı kullanın ve ardından kontrol düğmesini değiştirin.

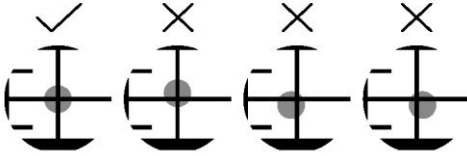
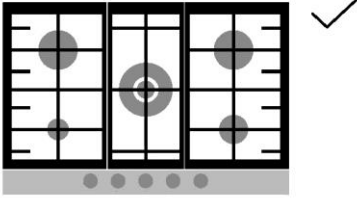
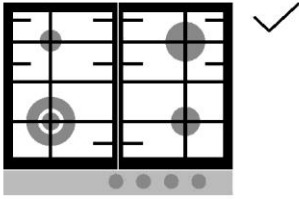
Mevcut gaz kaynağı LPG olduğunda - boştaki alevi ayarlayan vida sonuna kadar (saat yönünde) çevrilmelidir.

Yeni gaz düzenlemesini gerçekleştirdikten sonra, cihazınızın üzerindeki eski gaz derecelendirme plakasını değiştirin.

\* Bu kılavuzun sonundaki "Teknik bilgiler" bölümüne bakın.

# Ocak kullanımı - kullanım talimatları

Bu cihaz yalnızca tasarlandığı amaç olan evde yemek pişirmek için kullanılmalıdır, diğer her türlü kullanım uygunsuz olarak kabul edilecektir ve bu nedenle tehlikeli olabilir. Üretici, uygunsuz kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasar veya kayıptan sorumlu olmayacaktır. Brülörü kullanmadan önce, ızgara çevre birimlerinin brülörü aşağıdaki şekildeki gibi merkeze aldığınızdan emin olun. Döküm Demir Izgara kullanıyorsanız; ızgaranın altında konumu belirtilmektedir. Tam ızgaranın doğru konumda kullanıldığınızdan emin olun.



## GAZ BRÜLÖRÜNÜN KULLANILMASI

Gazlı ocağı çalıştırmadan önce brülör kapaklarının yerlerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Bu ocak, brülörü ateşlemek için elektronik ateşleme ile donatılmıştır.

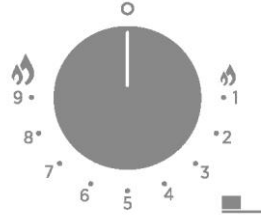
Brülörleri ateşlemek için aşağıdakileri yapın:

- Daha büyük alev sembolüne  doğru itin ve saat yönünün tersine çevirin veya 9 konumuna getirin ve ateşlemeden sonra 5 saniye süreyle basılı tutun. Kontrol düğmesine basıldığı sürece ateşleme sistemi kıvılcım çıkarmaya devam edecektir. Uyarı: Cihazda brülörü ateşleyecek elektrik yoksa aşağıdakiler gerçekleştirilerek kibrit veya çakmak kullanılmalıdır:

- Yanan bir kibrit veya çakmağı brülörün yakınına getirin
- Düşmeyi daha büyük alev sembolüne  doğru itin ve saat yönünün tersine çevirin veya 9 konumuna getirin ve ateşlemeden sonra 5 saniye süreyle basılı tutun. Uyarı: Her durumda, 5 saniye sonra brülör yanmazsa, cihazı çalıştırmayı bırakın ve brülörü daha fazla ateşlemeye çalışmadan önce en az 1 dakika bekleyin.

## DÜĞME KONTROLÜ

Serigrafide gösterildiği gibi her düğme bir brülörü kontrol eder. Düğmeler, en yüksek alevden en düşük aleve kadar 9 adımlıdır. Asla ° ile 1 arasında geçiş yapmayı denemeyin



| Göstergeler                                                                             |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|        | Kontrol düğmesi ile kontrol edilen brülör  |
|      | Kapalı durumdaki brülör                    |
|  9 • | En yüksek güç ayarı ve elektrikli ateşleme |
|  • 1 | En düşük güç ayarı                         |

## GENEL TAVSİYE

En iyi sonuçlar için düz yüzeyli pişirme kapları kullanın. Yüzeyin boyutu aşağıdaki gibi gaz brülörü tarafına uygun olmalıdır. Tablo A:

| Brülör tipi              | Ø tava/<br>tencere<br>(cm) | Güç<br>(kW)     | G20/20<br>mbar<br>(metan) | G 30/28-30<br>mbar (LPG) |
|--------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|
| AUX Yardımcı             | 10-18                      | 1,00            | 95 l/sa                   | 73 g/sa                  |
| SR Yarı Hızlı<br>1,5 kW  | 12-22                      | 1,50            | 143 l/sa                  | 109 g/sa                 |
| SR Yarı Hızlı<br>1,75 kW | 12-22                      | 1,75            | 167 l/sa                  | 127 g/sa                 |
| R Hızlı 2,5 kW           | 16-26                      | 2,50            | 257 l/sa                  | 196 g/sa                 |
| R Hızlı 2,75 kW          | 16-26                      | 2,70            | 257 l/sa                  | 196 g/sa                 |
| DC 4,2 kW<br>MONO        | 16-26                      | 4,2 NG<br>4 LPG | 400 l/sa                  | 291 g/sa                 |
| DC 5 kW<br>MONO          | 16-26                      | 5 NG<br>4,6 LPG | 476 l/sa                  | 334 g/sa                 |

Daha küçük kaplar için gaz brülörü, alevin tavanın tabanını aşmayacak şekilde ayarlanmalıdır. İçbükey veya dışbükey tabanlı kaplar kullanılmamalıdır.

**UYARI:** Bir alev kazayla sönerse, düğmeyi kapalı konuma çevirin ve en az 1 dakika boyunca yeniden tutuşturmaya çalışmayın. Yıllar geçtikçe gaz musluklarında sertleşme olursa, bunların yağlanması gerekir. Bu tür işlemler yalnızca vasıflı Servis Mühendisleri tarafından gerçekleştirilmelidir.

## Bakım ve temizlik

- Ocağı temizlemeden önce cihazın soğuduğundan emin olun.
- Fişi prizden çekin veya (doğrudan bağlıysa) elektrik beslemesini kapatın.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılamaz
- Keskinlikle aşındırıcı maddeler, korozif deterjanlar, ağartıcı maddeler veya asitler kullanmayın. Emaye, cilalı veya paslanmaz çelik bölümlerde asit veya alkali maddelerden (limon, meyve suyu, sirke vb.) kaçının.
- Emaye, cilalı veya krom bölümleri temizlerken ılık sabunlu su veya kostik olmayan bir deterjan kullanın. Paslanmaz çeliğe uygun bir temizleme solüsyonu kullanın.

- Brülörler sabunlu suyla temizlenebilir. Orijinal parlaklıklarını geri kazanmaları için ev tipi bir paslanmaz çelik temizleyici kullanın. Temizleme sonrasında, brülörleri kurutun ve geri takın.
- Brülörlerin doğru şekilde geri takılması önemlidir.

### Krom kaplama ızgaralar ve brülörler

Krom kaplama ızgaralar ve brülörler, kullanımla birlikte renk değiştirmeye meyillidir. Bu, ocağın işlevselliğini tehlikeye atmaz. Satış Sonrası Servis Merkezimiz gerektiğinde yedek parça temin edebilir.

## Bakım sonrasında

Bir Servis Mühendisini çağırmadan önce lütfen aşağıdakileri teyit edin:

- Fişin doğru takılmış ve sigortalanmış olduğunu
- Gaz kaynağının arızalı olmadığını Arıza tespit edilemiyorsa:
- Cihazı kapatın ve Satış Sonrası Servis Merkezini arayın. CİHAZI KURCALAMAYIN.

Üretici, bu broşürde yer alan baskı veya yazım hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özellikleri etkilemeden, tüketim menfaatleri de dahil olmak üzere gerektiği gibi ürünlerde değişiklik yapma hakkımızı saklı tutmaktayız.

# Çevrenin korunması

Cihaza **CE** işaretini yerleştirerek, bu ürün için mevzuatta geçerli olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre gereksinimlerine uygunluğu teyit etmekteyiz.

Cihaz, Avrupa Direktifi 2009/142/EC (GAD) ve 21/04/2018 itibarıyla da 2016/426 (GAR) Gazlı Cihazlar Yönetmeliği ile uyumludur.

## Atık yönetimi ve çevrenin korunması

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirleticili maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilir) içerir.



WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir. Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

## ÇEVREYİ KORUMA VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olan durumlarda, tavayı kapakla kapatın. Alevi, örtüşmeyecek şekilde ayarlayın



"Sadece Kıbrıs için geçerlidir"

## Biztonsági utasítások

---

Javasoljuk, hogy őrizze meg a telepítési és a használati útmutatót, hogy később elővehesse. Továbbá javasoljuk, hogy a főzőlap telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot arra az esetre, ha később segítséget kellene kérnie az értékesítés utáni szerviztől.

- **FIGYELMEZTETÉS:** a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem biztosítható a folyamatos felügyelet.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel.
- A készülék csak abban az esetben használható 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott érzékszervi, fizikai vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy a készülékre vonatkozó tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek által, amennyiben valaki felügyelettel szolgál rájuk nézve, vagy útmutatást biztosít számukra a készülék üzemeltetése kapcsán, biztonságos módon, figyelve az esetleges kockázatokra.
- A tisztítást és a karbantartást felügyelet híján nem végezhetik gyermekek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Kerülje bármelyik forró alkatrész megérintését.
- **FIGYELMEZTETÉS:** a hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.
- **FIGYELMEZTETÉS:** megelőzendő a hőkioldó eszköz esetleges alaphelyzetbe állása által felmerülő veszélyt, a készülék tápellátását ne biztosítsa külső kapcsolóeszköze, például időzítőre, illetve a készüléket ne csatlakoztassa olyan körre, amelyet szabályos időközönként be- és kikapcsolnak.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a 8 évnél kisebb gyermekek biztonságos távolságban maradnak a készüléktől, vagy biztosítson számukra folyamatos felügyeletet.
- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát vagy nagynyomású permetezőt.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

- A tápkábelhez olyan villát csatlakoztasson, amelyik képes megfelelni a címkén szereplő feszültségnek, áramerősségnek és terhelésnek, illetve rendelkezik földelő érintkezővel.

Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. Ezt a műveletet megfelelően képzett szakembernek kell elvégeznie. Ha az aljzat és a készülék csatlakozódugója nem kompatibilis, kérjen szakképzett villanyszerelőt, hogy az aljzatot más megfelelő típussal helyettesítse. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával is, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.

- A leválasztás megvalósítható a dugó elérhetősége révén, vagy kapcsoló építhető be a rögzített huzalozásba, a huzalozási előírások figyelembe vételével.
- FIGYELMEZTETÉS: kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.
- FIGYELMEZTETÉS: a főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- VIGYÁZAT: a főzési folyamat kötelező módon felügyeletre feltételez. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.
- Ha a főzőlap halogén elemekkel rendelkezik, ne nézzen hosszan a fényébe.
- Ne tegyen fém tárgyakat, például kést, villát, kanalat vagy fedelet a főzőlapra. Felforrósodhatnak.

- Alumíniumfóliát és műanyag edényeket nem szabad a főzőzónákra helyezni. Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot, így elkerülve a szennyeződés és a zsír lerakódását. Ellenkező esetben a főzőlap használatakor a sütés megismétlődik, és az égés füstöt és kellemetlen szagokat bocsát ki, valamint fennáll a veszélye a tűz továbbterjedésének.
- Ne érintse meg működés közben a főzőzónákat, illetve használat után egy ideig.
- Mindig megfelelő edényeket használjon.
- A serpenyőt mindig a főzéshez használt egység közepére helyezze.
- Ne helyezzen semmit a vezérlőpultra.
- Ne használja a főzőlapot munkalapként.
- Ne használja a felületet vágódeszkaként.
- Ne tároljon nehéz tárgyakat a főzőlap felett. A főzőlapra esve károsodást okozhatnak.
- A főzőlapon ne tároljon semmilyen tárgyat.
- Ne csúsztasson edényeket a főzőlapon.
- Ne használjon durva vagy koptató hatású anyagokat vagy éles fém tisztítóeszközöket az üvegfelületek tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg összetörését eredményezheti.
- A tápkábel sérülése esetén a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki azt a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel. A földelő vezetéknek (sárga-zöld) 10 mm-nél hosszabbnak kell lennie a sorkapocs oldalán. A belső vezetők átmérőjének meg kell felelnie a főzőlap által felvett teljesítménynek (a címkén feltüntetve).
- Kötelezően H05GG-F típusú tápkábelt használjon.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt a készülék használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

# Összegzés

---

- 73** Biztonsági utasítások
- 77** Utasítások a beszerelést végző szakember számára
- 78** Csatlakozások
- 80** A főzőlap használata - felhasználói útmutató
- 81** Karbantartás és tisztítás
- 81** Vásárlást követő ügyfélszolgálat
- 82** Környezetvédelem
- 83** Műszaki adatok

---

Köszönjük, hogy a Haier gázfőzőlap mellett döntött. A főzőlap használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és jövőbeli referencia céljából tárolja biztonságos helyen.

# Utasítások a beszerelést végző szakember számára

**A háztartási készülék üzembe helyezése bonyolult művelet lehet, amely nem megfelelő végrehajtás esetén súlyosan befolyásolhatja a fogyasztók biztonságát. Ezért a feladatot szakképzett személynek kell elvégeznie, a hatályos műszaki előírásoknak megfelelően. Abban az esetben, ha ezt a tanácsot figyelmen kívül hagyják, és a telepítést szakképzetlen személy végzi, a gyártó a termék bármilyen műszaki meghibásodása esetén minden felelősséget elhárít magától, függetlenül attól, hogy a meghibásodás jár-e dologi kárral vagy személyi sérüléssel.**

## BEÉPÍTÉS

A főzőlap bármilyen munkalapra felszerelhető, amely ellenáll 100 °C-os hőmérsékletnek, vastagsága pedig 25–45 mm. A munkalapról eltávolítandó rész méretei a 2. ábrán\* láthatók.

Ha a beépített főzőlap és az alatta lévő sütőtér között hozzáférhető tér található, illesszen be egy falat szigetelőanyagból (fa vagy hasonló anyag) (3. ábra\*).

Ha a főzőlapot mindkét oldalon szekrény mellé szerelik, a főzőlap és a szekrény közötti távolságnak legalább 15 cm-nek kell lennie; míg a kivágás és a hátsó fal közötti távolságnak legalább 7 cm-nek kell lennie; a főzőlap és a hátsó fal közötti távolságnak legalább 70 mm-nek kell lennie az elülső vezérlésű főzőlapok és 50 mm-nek az oldalsó vezérlésű főzőlapok esetében.

A főzőlap és a fölötte lévő bármely más egység vagy készülék (pl. páraelszívó) közötti távolságnak legalább 700 mm-nek kell lennie (4. ábra\*). A fiókban lévő fémtárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el a levegő visszakeringetés miatt. Ezért javasoljuk egy köztes fa panel beépítését. Fontos - Az 1. ábrán\* látható a tömítőanyag felhasználásának a módja.

A főzőlapot a mellékelt rögzítőbilincsekkel szerelje fel az egység alján lévő furatok segítségével.

Amikor egy 75 cm-es főzőlapot szerelnek egy beépített sütő fölé, az utóbbit ventilátoros hűtéssel kell ellátni.

Amikor egy 60 cm-es főzőlapot szerelnek egy beépített sütő fölé, az utóbbit ventilátoros hűtéssel kell ellátni.

## A MEGFELELŐ HELYSZÍN

A készüléket az érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően kell beszerelni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa el az utasításokat.

A gázüzemű főzőkészülék hőt és párákat termel a beépítés helyén. Ezért gondoskodnia kell a jó szellőzésről – vagy úgy, hogy nyitva tartja az összes természetes levegőjáratot, vagy úgy, hogy elszívót szerel be. A készülék intenzív és tartós használata extra szellőzést igényelhet, például ablak kinyitását vagy az elektromos ventilátor sebességének növelését, ha van ilyen.

Ha nem szerelhető be páraelszívó, akkor a megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a külső falra vagy ablakra elektromos ventilátort kell felszerelni. Az elektromos ventilátornak képesnek kell lennie arra, hogy óránként 3–5 alkalommal teljes levegőcserét hajtson végre a konyhában. A telepítőnek be kell tartania a vonatkozó nemzeti szabványok előírásait.

\*Lásd a kézikönyv végén található „Műszaki adatok” című részt.

# Csatlakozások

## ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS (EGYESÜLT KIRÁLYSÁG KIZÁRÓLAGOSAN)

### Figyelmeztetés: a készüléket kötelező földelni.

Ezt a készüléket kizárólag háztartási célú használatra tervezték. A fő áramforráshoz való csatlakoztatást egy megfelelően képzett villanyszerelőnek kell elvégeznie, figyelembe véve az adott telepítésekre vonatkozó összes hatályos előírást. A készüléket csak megfelelő jellemzőkkel rendelkező csatlakozási ponthoz szabad csatlakoztatni, 3 tűs 13 amperes dugó/aljzat nem megfelelő. A beépítéshez kétpólusú kapcsoló használata indokolt, valamint az áramkörnek megfelelő biztosítékvédelemmel kell rendelkeznie. Az egyes termékek teljesítményigényével kapcsolatos további részletek a használati utasításban és a készülék adattábláján található. Beépített termék esetén, ha a mellékeltnél hosszabb kábel használata indokolt, javasoljuk, hogy megfelelő hőálló típust használjon.

A vezetékeket a hálózathoz kell csatlakoztatni

| Csatlakoztatás      | A szakaszolókapcsolóhoz |
|---------------------|-------------------------|
| Zöld és sárga huzal | Földelőcsatlakozás      |
| Kék huzal nulla     | Csatlakozás             |
| Barna huzal         | Fázis csatlakozás       |

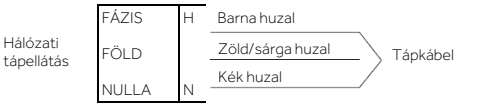
Megjegyzés: A „zavaró kioldás” jelenség miatt nem javasoljuk földzárlati eszközök használatát olyan elektromos főzőberendezések esetében, amelyek szakaszolókapcsolókhoz kapcsolódnak. Ismét felhívjuk a figyelmét, hogy a készüléknek megfelelő földeléssel kell rendelkeznie, a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a nem megfelelő elektromos telepítés következtében bekövetkező eseményekért.

## VILLAMOS CSATLAKOZTATÁS

Ellenőrizze a készülék külső részén lévő adattáblán olvasható adatokat, hogy megbizonyosodjon a táp- és bemeneti feszültség megfelelőségéről.

Csatlakoztatás előtt ellenőrizze a földelőrendszert. Törvény értelmében a készüléket kötelező földelni. Az előírás figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem vállal felelősséget a személyek sérüléséért vagy a vagyontárgyakban okozott

károkért. Ha a készülékhez nem csatlakozik dugó, szereljen fel egy, az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő dugót. A földelővezeték sárga/zöld színű. A dugónak mindig hozzáférhetőnek kell lennie. Ha a főzőlapot közvetlenül az elektromos hálózat csatlakoztatja, szereljen fel megszakítót. Ha a tápkábel megsérül, azt megfelelően képzett szakembernek kell kicserélnie az esetleges kockázatok elkerülése érdekében. A földelővezetéknek (zöld és sárga színű) legalább 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a fázis és nulla vezetékeknek. A használt kábel átmérőjének a főzőlap által felvett teljesítményhez képest megfelelő méretűnek kell lennie. Kérjük, ellenőrizze az adattáblát a teljesítményadatok tekintetében, és győződjön meg arról, hogy a tápkábel 3x0,75 mm<sup>2</sup> H05GG-F típusú



Ha a készülék nem rendelkezik tápkábellel és dugóval, vagy egyéb olyan leválasztó eszközzel, amely a III. kategóriájú túlfeszültség esetén teljes lekapcsolást biztosít az összes póluson, az utasításban fel kell tüntetni, hogy a leválasztó eszközt a bekötési előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített huzalozásba.

## GÁZCSATLAKOZTATÁS

Jelen utasítások szakképzett személyzetnek szólnak, a berendezés telepítési módjának meg kell felelnie a vonatkozó országos előírásoknak. (Csak az Egyesült Királyságban: a törvény szerint a gáz telepítését üzembe helyezését „Gas Safe” tanúsítvánnyal rendelkező szerelőnek kell elvégeznie.) Minden munkát a készülék áramellátásról leválasztott állapotában kell elvégeznie. A főzőlapon lévő adattábla mutatja, hogy milyen típusú gázzal tervezték használni. A hálózati gázellátáshoz vagy a palackhoz való csatlakoztatást azt követően kell végrehajtani, hogy megbizonyosodott arról, hogy a készülék be van szabályozva az ellátás gáztípusához való használatra. Ha nincs megfelelően beszabályozva, olvassa el a gázbeállítás megváltoztatásáról szóló következő bekezdéseket.

Cseppfolyósított gáz (palackozott gáz) esetében olyan nyomásszabályozókat használjon, amelyek megfelelnek a vonatkozó országos előírásoknak. Csak olyan csöveket, alátéteket és tömítő alátéteket használjon, amelyek megfelelnek a vonatkozó országos előírásoknak.

Egyes modellek esetében a termékhez mellékelve elérhető egy kúpos csatlakozó a felszereléshez azokban az országokban, ahol elengedhetetlen az ilyen típusú csatlakozó megléte; a 8. ábrán látható az eltérő csatlakozók közötti különbség (CY = hengeres, CO = kúpos). A csatlakozó hengeres részét minden esetben a főzőlaphoz kell csatlakoztatni.

Amikor a főzőlapot flexibilis csövek segítségével csatlakoztatja a gázellátáshoz, figyeljen arra, hogy a tömítő által áthidalat maximális távolság ne haladja meg a 2 métert.

A flexibilis csövet úgy kell felszerelni, hogy az ne érintkezzen a burkolatként szolgáló egység mozgatható részével (pl. fiókkal), és ne hatoljon át olyan helyen, ahol összezúzódhat/megtörhet vagy bármilyen módon megsérülhet.

A főzőlap esetleges károsodásának megelőzése érdekében a következő sorrendben végezze el a telepítést (6. ábra\*):

1. Az ábrán látható módon szerelje össze az alkatrészeket egymás után:

A: 1/2 hüvelykes dugós adapter hengeres

B: 1/2 hüvelykes tömítés

C: 1/2 hüvelykes hüvelyes gázadapter kúpos-hengeres

vagy hengeres-hengeres

2. Szorítsa meg az illesztéseket csavarkulccsal; ne felejtse el a csöveket a helyükre csavarni.

3. Csatlakoztassa a C idomot a hálózati gázellátáshoz merev részcső vagy flexibilis acélcső segítségével.

**FONTOS:** végezzen végső ellenőrzést szivárgások tekintetében szappanos oldattal a csőcsatlakozásoknál.

**EHHEZ SOHA NE HASZNÁLJON LÁNGOT.** Ügyeljen arra is, hogy a flexibilis cső ne érintkezhesen a szekrény mozgó részével (pl. fiók), és ne kerüljön olyan helyre, ahol megsérülhet.

**Figyelmeztetés:** Ha a készülék közelében gázt lehet érezni, kapcsolja ki a készülék gázellátását, és hívja közvetlenül a tervezőt. Ne keressen szivárgást nyílt lánggal.

## A FŐZŐLAP BEÁLLÍTÁSA A KÜLÖNBÖZŐ GÁZTÍPUSOKHOZ

A főzőlap más gáztípussal való üzemelésre történő átállításához a következőket kell tenni:

- Vegye le a rácsokat és a gázégőket
- Helyezze be az imbuszkulcsot (7 mm) az égőtartó foglatba (7. ábra\*)
- Csavarja le a befecskendező fűvókát, és cserélje a használni kívánt gáztípushoz valóra (lásd a gáztípust feltüntetető táblázatot)

## A MINIMÁLIS LÁNG BESZABÁLYOZÁSA

Az gázégők meggyújtása után fordítsa a tekerőgombot a minimális beállításra, majd távolítsa el a gombot (ez könnyedén eltávolítható enyhe erőfelfejtéssel).

Egy kis műszerész-csavarhúzóval a szabályozó csavar a 9. ábra\* szerint beállítható.

Ha az óramutató járásával megegyező irányba forgatja a csavart, csökkenti a gázáramlást, míg az óramutató járásával ellentétes irányba forgatás növeli az áramlást. Így állítsa be a gázlángot 3-4 mm hosszú lángot kap, majd tegye vissza a tekerőgombot.

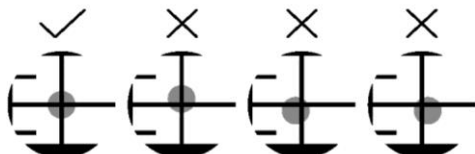
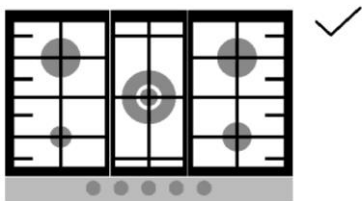
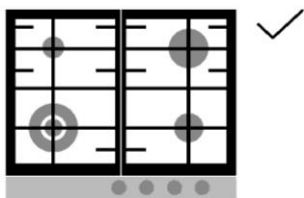
Ha a gázellátás LPG alapú, akkor az alapjáratú láng beállítására szolgáló csavart az óramutató járásával megegyező irányban végállásig kell elforgatni.

Miután átállította a gázszabályozást, cserélje ki a készülék régi gáz adattábláját egy megfelelőre (főzőlaphoz mellékelve)

\*Lásd a kézikönyv végén található „Műszaki adatok” című részt.

# A főzőlap használata - felhasználói útmutató

Ezt a készüléket csak a rendeltetésének megfelelő célra, háztartási főzéshez szabad használni – bármilyen ettől eltérő felhasználás helytelennek minősül, ebből következően veszélyes lehet. A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért. A gázégő használata előtt győződjön meg arról, hogy az égő az ábrán látható módon a rácskeret közepére esik. Ha öntöttvas rácsokat használ, a rács alatt bizonyosodhat meg a rács megfelelő pozíciójáról. Győződjön meg arról, hogy pontosan használja a rácsot a helyes pozícióban.



## A GÁZÉGŐ HASZNÁLATA

A gáztűzhely bekapcsolása előtt gondoskodjon róla, hogy a gázrőzsák megfelelően a helyükön legyenek. A főzőlap az égők begyújtásához elektronikus gyújtással rendelkezik.

Az égők begyújtásához hajtsa végre az alábbiakat:

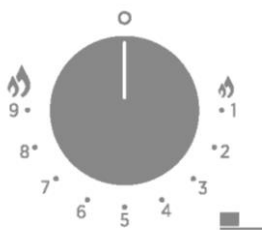
- Nyomja be és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a nagyobb láng szimbólum felé  vagy a 9-es pozícióba, és tartsa lenyomva 5 másodpercig a gyújtás után. A gyújtásrendszer mindaddig szikrákat bocsát ki, amíg nyomja a tekerőgombot. Figyelmeztetés: Ha a készülék számára nem biztosított az áramellátás egy égő

begyújtásához, használjon egy szál gyufát vagy öngyújtót az alábbi művelet végrehajtásához:

- Helyezzen egy meggyújtott gyufát vagy öngyújtót az égő közelébe
- Nyomja be és fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a nagyobb láng szimbólum felé vagy a 9-es pozícióba, és tartsa  lenyomva 5 másodpercig a gyújtás után. Figyelmeztetés: Mindenesetre, ha 5 másodperc múlva az égő nem gyúlt meg, hagyja abba a készülék működését, és várjon legalább 1 perct, mielőtt megkísérelné az égő ismételt meggyújtását.

## TEKERŐGOMBOK

Mindegyik gomb a szitázott ábrának megfelelően vezérli az egyes égőket. A gombok 9 fokozatban állíthatók a legmagasabb lángtól a legalacsonyabb lángig. Soha ne próbáljon a ° pozícióról 1-re váltani



| Jelzések                                                                            |                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Az égőt a tekerőgomb vezérli                            |
|  | Égő kikapcsolva                                         |
|  | Legmagasabb teljesítménybeállítás és elektromos gyújtás |
|  | Legalacsonyabb teljesítménybeállítás                    |

## ÁLTALÁNOS TANÁCSOK

A legjobb eredmények érdekében laposfenekű főzőedényeket használjon. A felület méretének meg kell felelnie a gázégő jellemzőivel az alábbiak szerint. „A” táblázat:

| Égő típusa                    | Ø serpenyő/<br>edény<br>(cm) | Teljesít<br>mény<br>(kW) | G20/20<br>mbar<br>(metán) | G 30/28-30<br>mbar (LPG) |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| AUX Kiegészítő                | 10-18                        | 1,00                     | 95 l/ó                    | 73 g/ó                   |
| SR Félgyors<br>1,5 kW         | 12-22                        | 1,50                     | 143 l/ó                   | 109 g/ó                  |
| SR Félgyors<br>1,75 kW        | 12-22                        | 1,75                     | 167 l/ó                   | 127 g/ó                  |
| R Gyors 2,5 kW                | 16-26                        | 2,50                     | 257 l/ó                   | 196 g/ó                  |
| R Gyors 2,75 kW               | 16-26                        | 2,70                     | 257 l/ó                   | 196 g/ó                  |
| Egyeránam<br>4,2 kW egyfázisú | 16-26                        | 4,2 NG<br>4 LPG          | 400 l/ó                   | 291 g/ó                  |
| Egyeránam 5 kW<br>egyfázisú   | 16-26                        | 5 NG<br>4,6 LPG          | 476 l/ó                   | 334 g/ó                  |

## Karbantartás és tisztítás

- A főzőlap tisztítása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék lehűlt.
- Húzza ki a dugót az aljzatból, vagy kapcsolja ki az áramellátást (közvetlenül csatlakoztatott készülék esetén).
- A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- Soha ne használjon súrolószereket, maró tisztítószereket, fehérítőszereket vagy savakat. lgyekezzen elkerülni, hogy zománcozott, lakkozott vagy rozsdamentes acél részekre savas vagy lúgos anyagok (citrom, gyümölcslé, ecet stb.) kerüljenek.
- A zománcozott, lakkozott vagy króm részek tisztításakor használjon meleg szappanos vizet

Kisebb edények esetén a gázégőt úgy kell szabályozni, hogy a láng ne nyúljon túl az edény alján. Ne használjon homorú vagy domború fenekű edényeket.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha egy láng véletlenül kialszik, fordítsa a gombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 percre ne próbálja újra meggyújtani. Ha az évek során a gázcsapok működtetése nehézkessé válik, meg kell kenni őket. Ezt a műveletet szakképzett szervizmérnököknek kell elvégezniük.

vagy nem maró mosószert. Rozsdamentes acélhoz használjon megfelelő tisztítóoldatot.

- A gázégők szappanos vízzel tisztíthatók. Eredeti fényük helyreállításához használjon háztartási, rozsdamentes acélhoz való tisztítószert. Tisztítás után szárítsa meg az égőket és tegye vissza a helyére őket.
- Fontos, hogy a gázégőket helyesen tegye vissza.

### Krómozott rácsok és gázégők

A krómozott rácsok és gázégők a használat során hajlamosak elszíneződni. Ez nem veszélyezteti a főzőlap működését

Vevőszolgálatunk szükség esetén tud pótalkatrészeket biztosítani.

## Vásárlást követő ügyfélszolgálat

Mielőtt szervizmérnökhöz fordulna, ellenőrizze az alábbiakat:

- A dugót megfelelően csatlakoztatta és a biztosíték is működik
- A gázellátás hibátlanul üzemel. Ha nincs észlelhető hiba:
- Kapcsolja ki a készüléket, és hívja a szervíz-központot. **NE KÍSÉRELJE MEG A KÉSZÜLÉK MÓDOSÍTÁSÁT.**

A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen, a brosúrában fellelhető pontatlanságért, amely a nyomtatási vagy átirási hibák nyomán jelentkezik. Fenntartjuk a jogot arra, hogy termékeinken szükség szerint, a biztonsággal vagy működéssel kapcsolatos jellemzők hátrányos befolyásolása nélkül változtatásokat hajtsunk végre, ideértve a fogyasztási jellemzők javítását szolgáló módosításokat is.

# Környezetvédelem

A **CE** jelölés készülékre helyezésével megerősítjük, hogy a készülék megfelel valamennyi európai biztonsági, egészségvédelmi és környezetvédelmi követelménynek, amelyek a termékre alkalmazhatók a törvényi előírásnak megfelelően.

A készülék megfelel a gázüzemű berendezésekről szóló 2009/142/EK európai irányelv előírásainak, 2018. április 21-től pedig a gázüzemű berendezésekről szóló 2016/426 gázkészülék-rendeletnek.

## ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Lehetőség szerint fedje le a főzőedényt fedővel. Úgy állítsa be a lángot, hogy az ne nyúljon túl



„Csak Cipusra érvényes”

## Hulladékkezelés és környezetvédelem

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak



úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).

Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében. Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

# Technical information

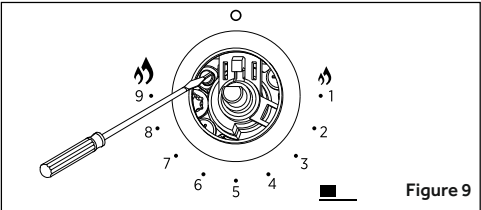
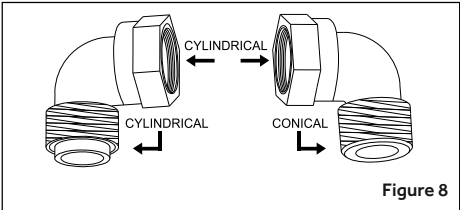
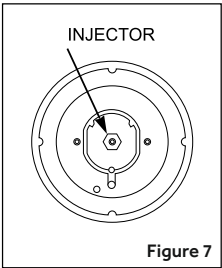
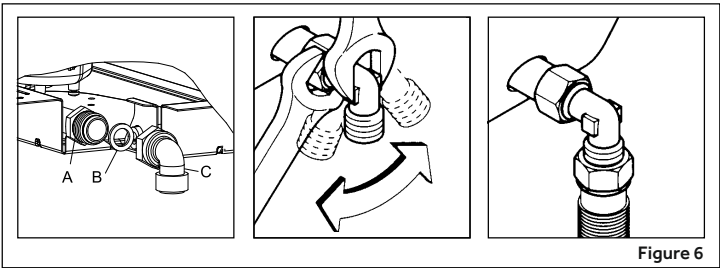
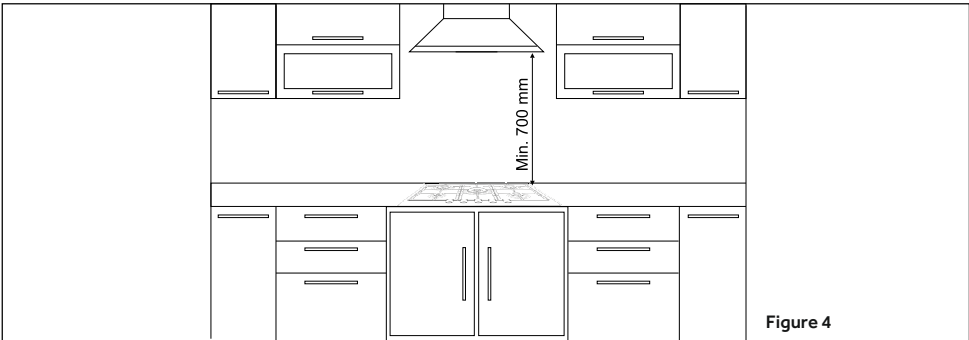
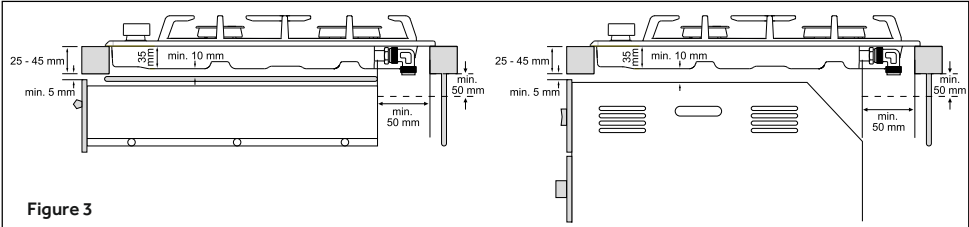
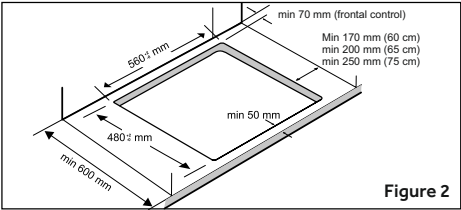
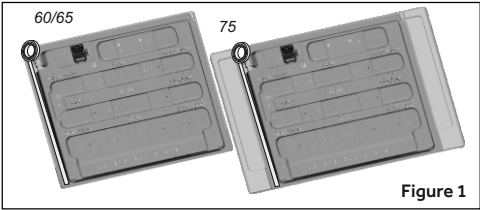
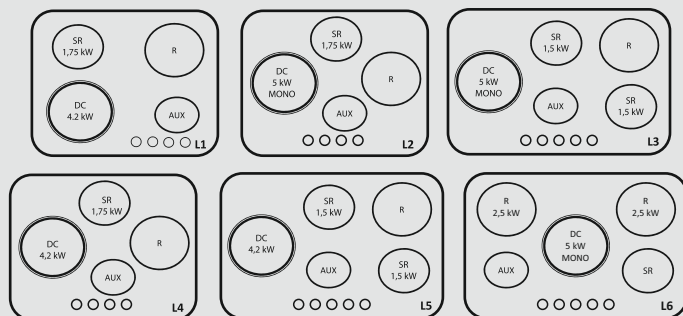


Table 1

| Burner Plate           | 4Gas - L1 - Big Front  | 4Gas - L2 - Diamond         | 5Gas - L3 - 4+1             | 4Gas - L4 - Diamond (4.2 kW) | 5Gas - L5 - 4+1 (4.2 kW)    | 5Gas - L6 - CENTRAL WOK     |
|------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Burner                 | AUX/SR/R/DC            | AUX/SR/2R                   | AUX/2SR/R/DC                | AUX/SR/2R                    | AUX/2SR/R/DC                | AUX/SR/2R/DC                |
| Type                   | PVUH60MF               | PVUH60MF                    | PVUH75MF                    | PVUH60MF                     | PVUH75MF                    | PVUH75MF                    |
| FFD                    | YES                    | YES                         | YES                         | YES                          | YES                         | YES                         |
| AUX 1kW                | 1                      | 1                           | 1                           | 1                            | 1                           | 1                           |
| SR 1,5 kW              | -                      | -                           | 2                           | -                            | 2                           | 1                           |
| SR 1.75 kW             | 1                      | 1                           | -                           | 1                            | -                           | -                           |
| R 2,5 kW               | -                      | -                           | -                           | -                            | -                           | 2                           |
| R 2,7 kW               | 1                      | 1                           | 1                           | 1                            | 1                           | -                           |
| DC 4,2 kW Mono         | 1                      | -                           | -                           | 1                            | 1                           | -                           |
| DC 5 kW Mono           | -                      | 1                           | 1                           | -                            | -                           | 1                           |
| Nominal Heat Input     | NG 9,65 kW<br>LPG 9,45 | NG 10,45 kW<br>LPG 10,05 kW | NG 11,70 kW<br>LPG 11,30 kW | NG 9,65 kW<br>LPG 9,45 kW    | NG 10,90 kW<br>LPG 10,70 kW | NG 12,50 kW<br>LPG 12,10 kW |
| G20/20 mbar            | 919 l/h                | 948 l/h                     | 1115 l/h                    | 872 l/h                      | 1039 l/h                    | 1228 l/h                    |
| G30/28-30 mbar         | 687 g/h                | 723 g/h                     | 850 g/h                     | 680 g/h                      | 807 g/h                     | 908 g/h                     |
| Installation Class     | 3                      | 3                           | 3                           | 3                            | 3                           | 3                           |
| Voltage V/Frequency Hz | 220-240V 50/60Hz       | 220-240V 50/60Hz            | 220-240V 50/60Hz            | 220-240V 50/60Hz             | 220-240V 50/60Hz            | 220-240V 50/60Hz            |
| Electrical Input Power | 1                      | 1                           | 1                           | 1                            | 1                           | 1                           |
| Electric Ignition      | YES                    | YES                         | YES                         | YES                          | YES                         | YES                         |
| Product Dimension      | 595x505x42             | 595x505x42                  | 745x505x42                  | 595x505x42                   | 745x505x42                  | 745x505x42                  |



HOBS GAS TYPE

## TABLE FRONTAL PVUH75MF

|  | Gas Type        |          | G20                      | G20                      | G25.1                    | G25.3                    | G30/G31                   | G30/G31                   | G30/G31                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------|
|                                                                                  | Gas Pressure    |          | 20 mbar                  | 25 mbar                  | 25 mbar                  | 25 mbar                  | 28-30 mbar                | 37 mbar                   | 50 mbar                      |
| Burners                                                                          | Max (kW)        | Min (kW) | Injector NG<br>Max - Min | Injector NG<br>Max - Min | Injector NG<br>Max - Min | Injector NG<br>Max - Min | Injector LPG<br>Max - Min | Injector LPG<br>Max - Min | Injector LPG<br>Max - Min    |
| AUX<br>(for All layouts)                                                         | 1               | 0,3      | 72X<br>(1kW-0.3kW)       | 70X<br>(1kW-0.3kW)       | 74F1<br>(1kW-0.3kW)      | 72F1<br>(1kW-0.3kW)      | 50<br>(73g/h-22g/h)       | 46<br>(73g/h-25g/h)       | 46H2<br>(73g/h-29g/h)        |
| SR<br>(for L3 - L5 - L6)                                                         | 1,5             | 0,5      | 85Y<br>(1.5kW-0.5kW)     | 85Z<br>(1.5kW-0.5kW)     | 91Y<br>(1.5kW-0.5kW)     | 95F2<br>(1.5kW-0.5kW)    | 62H2<br>(109g/h-36g/h)    | 57<br>(109g/h-40g/h)      | 56M<br>(109g/h-44g/h)        |
| SR<br>(for L1 - L2 - L4)                                                         | 1,75            | 0,5      | 97Z<br>(1.75kW-0.5kW)    | 91Z<br>(1.75kW-0.5kW)    | 98Y<br>(1.75kW-0.5kW)    | 102F3<br>(1.75kW-0.5kW)  | 65<br>(127g/h-36g/h)      | 61<br>(127g/h-40g/h)      | 58M<br>(127g/h-44g/h)        |
| R<br>(for only L6)                                                               | 2,5             | 0,8      | 109Y<br>(2.5kW-0.8kW)    | 107F3<br>(2.5kW-0.8kW)   | 118F2<br>(2.5kW-0.8kW)   | 110F2<br>(2.5kW-0.8kW)   | 80<br>(182g/h-58g/h)      | 75<br>(182g/h-62g/h)      | 69S<br>(182g/h-69g/h)        |
| R<br>(for L1 - L2 - L3 - L4 - L5)                                                | 2,7             | 0,8      | 112Y<br>(2.7kW-0.8kW)    | 110F3<br>(2.7kW-0.8kW)   | 120F2<br>(2.7kW-0.8kW)   | 115F2<br>(2.7kW-0.8kW)   | 83<br>(196g/h-58g/h)      | 78<br>(196g/h-62g/h)      | 73S<br>(196g/h-69g/h)        |
| DC 4,2 kW MONO<br>(for L1 - L4 - L5)                                             | NG 4,2<br>LPG 4 | 2,4      | 153H3<br>(4,2kW-2.4kW)   | 148H3<br>(4,2kW-2.4kW)   | 154F3<br>(4,2kW-2.4kW)   | 148F3<br>(4,2kW-2.4kW)   | 100<br>(286g/h-160g/h)    | 94<br>(286g/h-167g/h)     | 78 F4<br>(286g/h-175g/h)     |
| DC 5 kW MONO<br>(for L2 - L3 - L6)                                               | NG 5<br>LPG 4,6 | 2,4      | 166S4<br>(5kW-2.4kW)     | 160H3<br>(5kW-2.4kW)     | 168F3<br>(5kW-2.4kW)     | 162F3<br>(5kW-2.4kW)     | 107<br>(334g/h-160g/h)    | 100<br>(334g/h-167g/h)    | 95 type 6<br>(334g/h-175g/h) |

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

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

## Efficiency Declaration 2016/426

|                           |        |        |           |
|---------------------------|--------|--------|-----------|
| PVUH60MF - BIG FRONT (L1) |        |        |           |
| SINGLE BURNER EFFICIENCY  |        |        |           |
| AUX                       | SR     | R      | DC 4,2 kW |
| -                         | 57,10% | 54,30% | 54,30%    |
| MEDIUM %55.20             |        |        |           |

| PVUH60MF - DIAMOND (L2)  |     |       |         |
|--------------------------|-----|-------|---------|
| SINGLE BURNER EFFICIENCY |     |       |         |
| AUX                      | SR  | R     | DC 5 kW |
| -                        | 60% | 54,3% | 59,40%  |
| MEDIUM %57.9             |     |       |         |

| PVUH75MF - 4+1 (L3)      |           |           |       |         |
|--------------------------|-----------|-----------|-------|---------|
| SINGLE BURNER EFFICIENCY |           |           |       |         |
| AUX                      | SR 1.5 kW | SR 1.5 kW | R     | DC 5 kW |
| -                        | 60%       | 60%       | 54,3% | 59,40%  |
| MEDIUM %58               |           |           |       |         |

| PVUH60MF - DIAMOND (4.2 kW) (L4) |     |       |           |
|----------------------------------|-----|-------|-----------|
| SINGLE BURNER EFFICIENCY         |     |       |           |
| AUX                              | SR  | R     | DC 4.2 kW |
|                                  | 60% | 54,3% | 59,40%    |
| MEDIUM %57.9                     |     |       |           |

| PVUH75MF - 4+1 (4.2 kW) (L5) |           |           |       |           |
|------------------------------|-----------|-----------|-------|-----------|
| SINGLE BURNER EFFICIENCY     |           |           |       |           |
| AUX                          | SR 1.5 kW | SR 1.5 kW | R     | DC 4.2 kW |
| -                            | 60%       | 60%       | 54,3% | 59,40%    |
| MEDIUM %58                   |           |           |       |           |

| PVUH75MF - CENTRAL WOK (L6) |           |            |            |         |
|-----------------------------|-----------|------------|------------|---------|
| SINGLE BURNER EFFICIENCY    |           |            |            |         |
| AUX                         | SR 1.5 kW | R (2.5 kW) | R (2.5 kW) | DC 5 kW |
| -                           | 54,30%    | 55,90%     | 55,90%     | 55,90%  |
| MEDIUM %55,50               |           |            |            |         |



#### **GB - IE**

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

#### **DE**

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

#### **FR**

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

#### **IT**

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

#### **ES**

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

#### **PL**

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

#### **TR**

Üretici, bu broşürde yer alan baskı veya yazım hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özellikleri etkilemeden, tüketim menfaatleri de dahil olmak üzere gerektiği şekilde ürünlerde değişiklik yapma hakkımızı saklı tutmaktayız.

#### **HU**

A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen, a brosúrában fellelhető pontatlanságért, amely a nyomtatási vagy átírási hibák nyomán jelentkezik. Fenntartjuk a jogot arra, hogy termékeinken szükség szerint, a biztonsággal vagy működéssel kapcsolatos jellemzők hátrányos befolyásolása nélkül változtatásokat hajtsunk végre, ideértve a fogasztási jellemzők javítását szolgáló módosításokat is.

# Haier

42835347 • 07.2022 • Rev\_H