



Madame, Monsieur et Cher Client,

La famille dont votre produit fait partie, a subi une évolution qui a entraîné un changement du contenu de la notice.

Ainsi vous trouverez ci-dessous la notice d'origine suivie de la version modifiée.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire sur notre site :

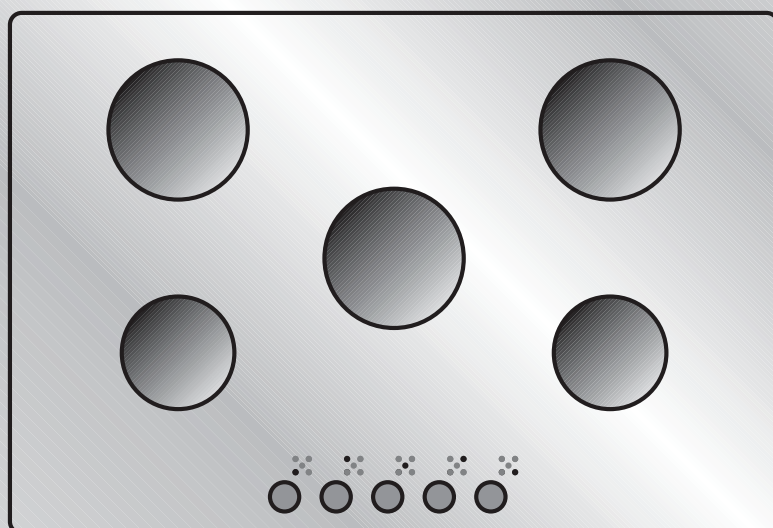
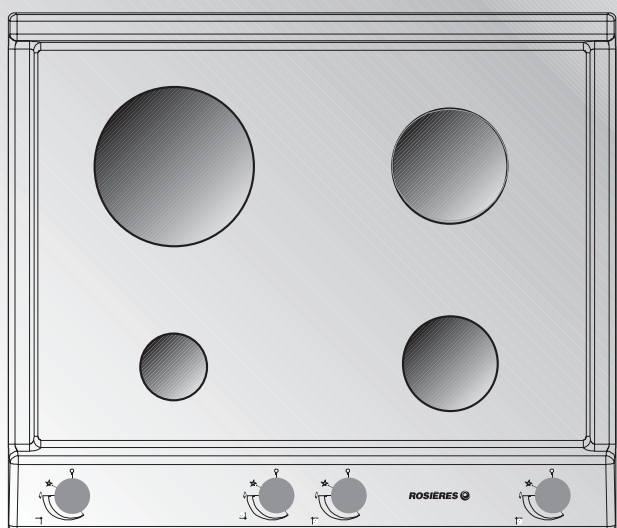
«www.rosieres.fr/contact.aspx ».

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur et Cher Client, à l'expression de nos salutations les meilleures.

ROSIÈRES

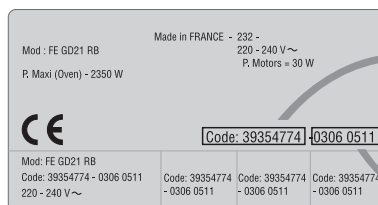
TABLES DE CUISSON NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR



INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous recommandons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.



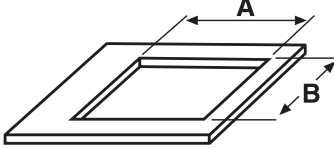
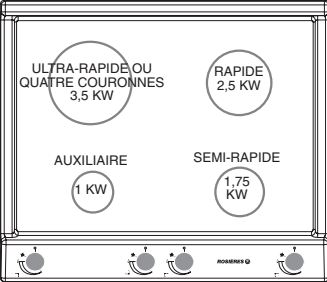
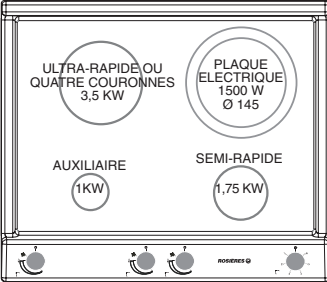
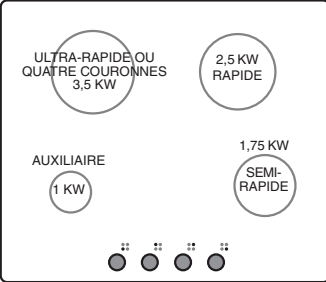
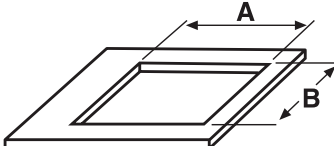
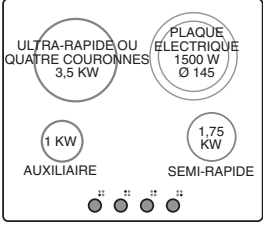
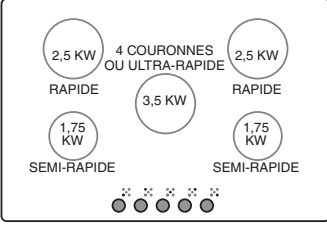
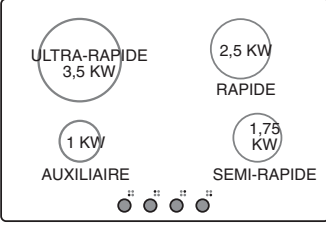
Plaquette signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)

Code produit :
Numéro de série :

- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 89/109, 73/23 et 90/396.

TABLE DE CUISSON	MODELES 60cm	MODELES 60cm	MODELES 60cm
Foyers	4 à gaz	3 à gaz 1 électr.	4 à gaz
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Puissance électr. (W)	-	1500	-
Puissance gaz installée:			
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	8,75	6,25	8,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	636	454	636
• air propané G130/8 mbar (kW)***	8,75	6,25	8,75
Dimensions appareil (l x p) mm.	595x530	595x530	595x510
Dimensions d'encastrement (Ax B)	560x480	560x480	560x480
			
TABLE DE CUISSON	MODELES 60cm	MODELES 75cm	MODELES 70cm
Foyers	3 à gaz 1 électr.	5 à gaz	4 à gaz
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Puissance électr. (W)	1500	-	-
Puissance gaz installée:			
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	6,25	12,0	8,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	454	873	636
• air propané G130/8 mbar (kW)***	6,25	12,0	8,75
Dimensions appareil (l x p) mm.	595x510	745x510	705x510
Dimensions d'encastrement (Ax B)	560x480	560x480	560x480
			

** Prédiposition de l'usine : FR cat. III₁C2E+3+

*** Injecteurs disponibles sur demande auprès de votre distributeur

INSTALLATION

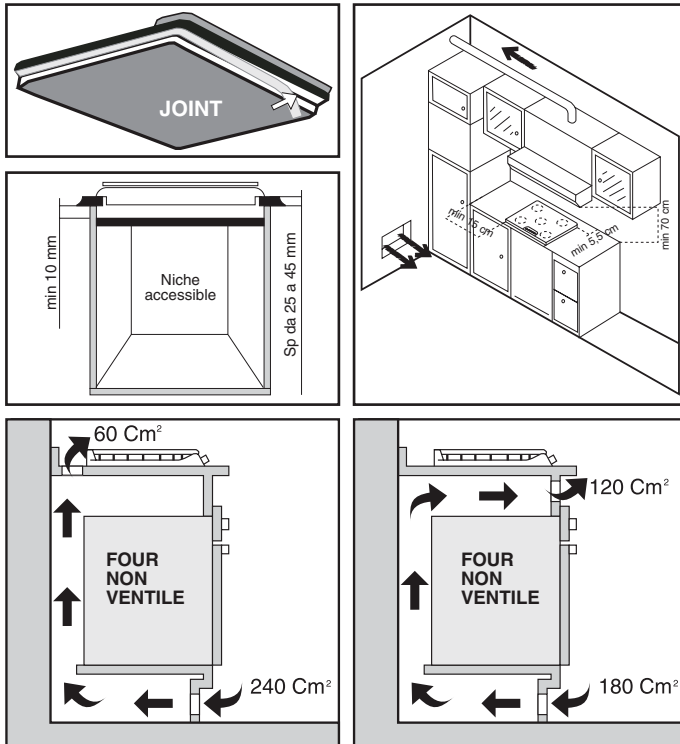
La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel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

ENCASTREMENT

MISE EN PLACE : le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décolllement.

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison, à 1 cm du fond du caisson, avec une ouverture de 10x10 cm dans le coin arrière droit, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration. Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

Attention : lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion. Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.



LE RACCORDEMENT GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées dans le paragraphe CHANGEMENT DE GAZ.

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) - Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) - Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) - (1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

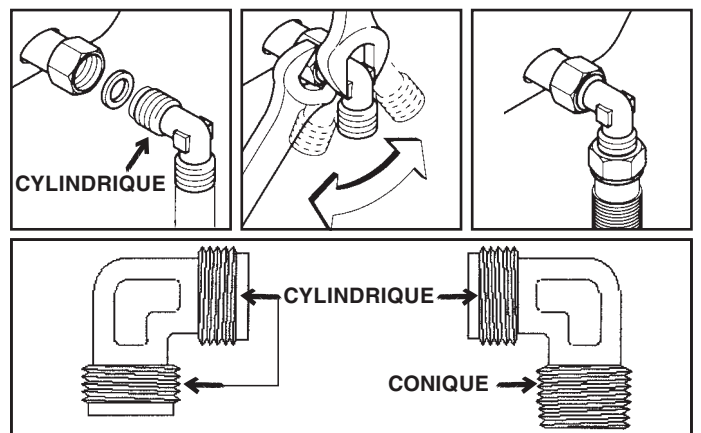
Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE (Nous conseillons ce type de raccordement.)

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX**. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

** Equipement vendu séparément chez votre revendeur électroménager.

Important : à l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit. S'assurer que le tuyau flexible ne soit pas en contact avec une partie mobile du meuble d'encastrement (ex : tiroir) et qu'il soit disposé de manière à ne pas être endommagé.



LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation* avec prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères, après avoir vérifié :

- la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- le réglage du disjoncteur,
- le calibre du fusible et,
- la continuité de la terre.

Remarque : la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.

* le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine :

- table tout gaz : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm²).
- table mixte : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 1,5 mm²).

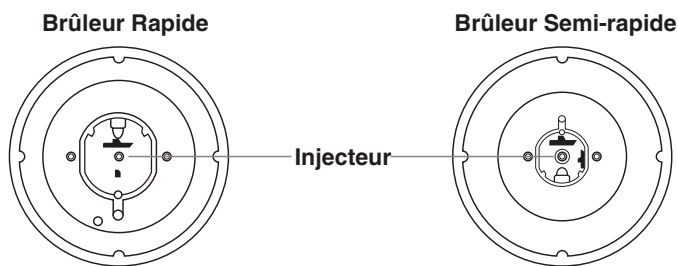
LE CHANGEMENT GAZ

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en procédant de la façon suivante :

• CHANGEMENT DES INJECTEURS

Chaque injecteur est identifié par un repère.
Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de:

- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- prendre une clé à pipe et dévisser l'injecteur,
- placer le/les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- le/les visser à fond,
- régler la bague d'air
- remplacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.



1


BRÛLEURS DE TABLE		auxiliaire		semi-rapide		rapide		ultra-rapide	Quatre couronnes	
Débit réduit		250 W		400 W		600 W		700 W	1750 W	
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	Inj.	kW
* G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	141	3,50
* G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	141	3,20
G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
G 130	8	140	1,00	185	1,75	230	2,50	330	340	3,50
Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur										
* Réglage d'origine: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

• REGLAGE DU RALENTI

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.
Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

2

a) en gaz naturel :

- Dévisser le bipasse d'un tour .
- Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Visser la vis du bipasse  jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.



En aucun cas ne desserrer les autres vis!

Vis bipasse du brûleur de table



UTILISATION

LES BRÛLEURS GAZ


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- * une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- * une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- * aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

ALLUMAGE


ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole (☆), la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, tourner la manette jusqu'au repère  allumer la flamme avec une allumette.

ATTENTION: pour les modèles dotés d'une sécurité par thermocouple continuer à maintenir appuyée à fond la manette pendant quelques secondes pour activer le système de sécurité, si la manette est relâchée subitement le système de sécurité ne s'active pas et la flamme s'éteint. Dans ce cas, il faut renouveler l'opération d'allumage depuis le début en attendant un peu plus de temps après l'allumage de la flamme. La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Si localement des conditions particulières de distribution de gaz rendaient difficile l'allumage, il est conseillé de répéter l'opération d'allumage en positionnant la manette sur le ralenti.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum () et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, attendre une minute avant de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre correspondant à ceux indiqués ci-dessous :

TYPE DE BRULEUR	DIAMETRE CASSEROLE
-----------------	--------------------

QUATRE COURONNES	24 - 26 cm
ULTRA RAPIDE	24 - 26 cm
RAPIDE	18 - 24 cm
SEMI-RAPIDE	12 - 18 cm
AUXILIAIRE	10 - 18 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

QUELQUES CONSEILS

- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE ELECTRIQUE: la puissance de la plaque dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous). La plaque électrique est du type rapide et auto-protégée, elle est dotée d'un thermostat interne qui diminue automatiquement la puissance en cas de température anormale (ex : fonctionnement à vide).



AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

Les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Positions		Quelques conseils
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes
6	Vif	Steaks, escalopes....

Conseils

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

- **Utiliser des récipients épais et à fond plat :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque** sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- **Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide :** elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention :

Durant le fonctionnement de la plaque électrique la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

UTILISATION : ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- d'attendre le refroidissement complet de la table.

Ne jamais utiliser :

de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.

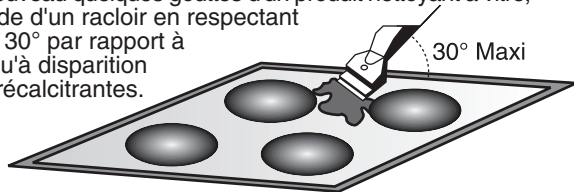
Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

• VERRE:

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre.
- frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.



- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée. Ne pas la laisser à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

• ACIER ÉMAILLÉ :

lorsque l'appareil est froid nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

• INOX :

nettoyer simplement à l'eau savonneuse et rincer. Un produit usuel du commerce pour l'entretien de la matière inox vous permettra de conserver son aspect d'origine.

LES MANETTES - Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes de commande en les tirant vers le haut. Nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher avant de les repositionner.

- Ne pas essayer de retirer les bagues d'étanchéité. Elles sont fixées d'origine, et ne doivent en aucun cas être retirées.

LES BRÛLEURS GAZ

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacés ou produits d'entretien du commerce. Nous déconseillons l'emploi de produits abrasifs.

- Le chapeau de brûleur : il est simplement posé sur le corps de brûleur. Retirer la grille, retirer le chapeau de brûleur et le nettoyer

avec une éponge humide légèrement savonneuse. Rincer puis sécher. Le chapeau de brûleur émaillé : ne pas le plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. Le chapeau de brûleur en laiton : à l'usage la matière du chapeau se ternit. Pour retrouver l'éclat du laiton, utiliser un produit spécifique pour

l'entretien des "cuivres, laiton et bronze" disponible dans le commerce. Ne pas utiliser un tel produit pour l'entretien des manettes.

- Le corps de brûleur : un entretien régulier permet de conserver son aspect d'origine.

Utiliser une éponge additionnée de produit lessiviel, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

Avant le montage, s'assurer que le chapeau de brûleur et le corps de brûleur soient bien essuyés. Veiller au bon positionnement de chacun de ces éléments avant de réutiliser la table de cuisson.

Attention à ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur du brûleur gaz.

LES GRILLES

Selon le modèle de table de cuisson, les grilles sont en acier émaillé ou en fonte émaillée.

Elles sont simplement posées. Soulever pour les retirer. Pour leur entretien, ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.

Lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.

La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps.

En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur spécifique pour les plaques électriques, disponible dans le commerce.

CADRE DE TABLE

- Pour le nettoyer sans l'endommager, le laver avec une éponge et du produit lessiviel, le rincer, puis le sécher avec un chiffon doux.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- vérifier que l'arrivée de gaz soit régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée :

- éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

Grilles et brûleurs chromés

Les grilles et brûleurs chromés ont tendance à noircir à l'usage. C'est un phénomène normal et inévitable, mais il ne met absolument pas en danger les fonctionnalités de la table de cuisson. Cependant, les pièces de rechanges sont disponibles, sur demande, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente.

FR



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.



HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB

TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI

FR

ВБУДОВАНА ПОВЕРХНЯ

КОРИСТУВАННЯ ПОВЕРХНЕЮ - ІНСТРУКЦІЇ

UA

1. Instructions For The Installer	04
1.1. Bulding In	04
1.2. Suitable Location	04
2. Electrical Connection (For U.K. Only)	04
2.1. Electrical Connection	04
2.2. Gas Connection (For U.K. Only).....	04
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas	05
2.4. Regulating The Minimum Flame.....	05
3. Use Of Hob - User Instructions	05
3.1. Using The Gas Burner.....	05
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates	05
4. Maintenance and Cleaning	06
5. Aftercare	06
6. Protection Of The Environment	06

1. Installation	07
1.1. Encastrement	07
1.2. Caracteristiques Requises	07
2.1. Raccordement Electrique	07
2.2. Raccordement Gaz	07
2.3. Adapter La Table à Differents Types De Gaz	08
2.4. Regler La Flamme au minimum	08
3. Utilisation De La Table	08
3.1. Utilisation du brûleur gaz.....	08
3.2. Utilisation de la plaque électrique.....	08
4. Maintenance et Entretien	09
5. Assistance Technique	09
6. Protection De L'environnement	09

1. Інструкції зі встановлення	10
1.1. Вбудовування	10
1.2. Розташування	10
2. Електричне під'єднання (тільки для Великобританії)	10
2.1. Електричне під'єднання	10
2.2. Газове під'єднання (тільки для Великобританії)	10
2.3. Адаптація поверхні для різних типів газу	11
2.4. Регулювання мінімального полум'я	11
3. Користування поверхнею - Інструкції	11
3.1. Використання газового пальника	11
3.2. Використання варильної поверхні електричної плити.....	11
4. Технічне обслуговування та чищення	12
5. Подальше користування	12
6. Охорона навколишнього середовища	12

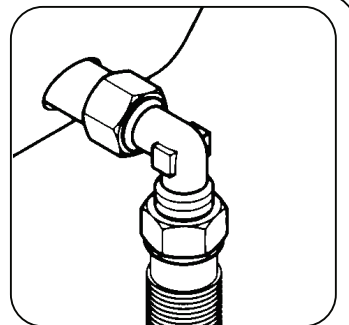
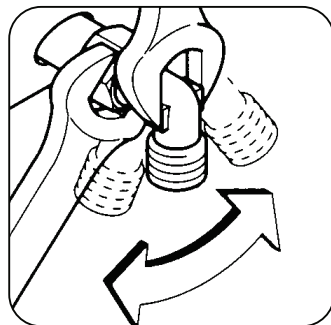
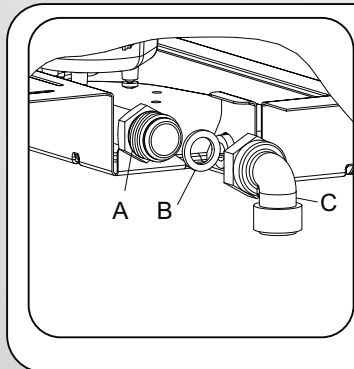
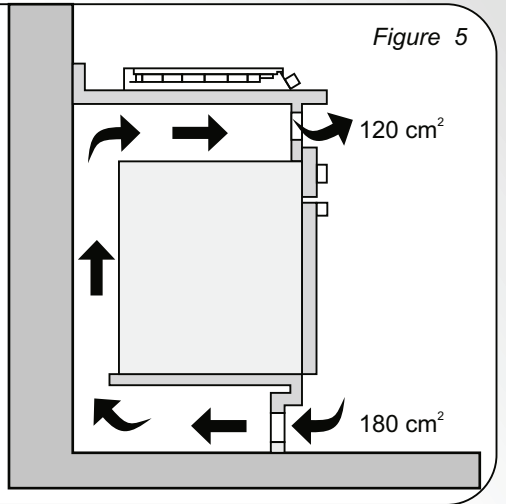
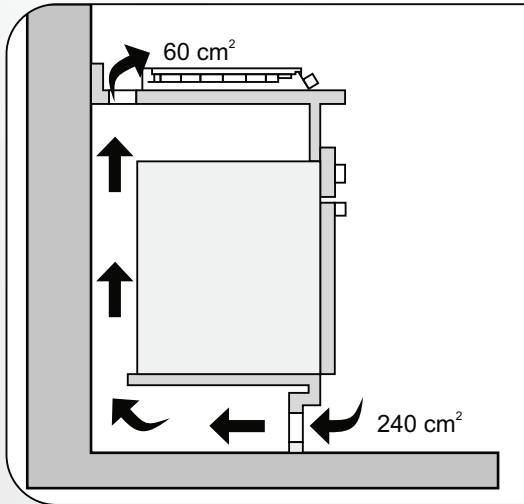
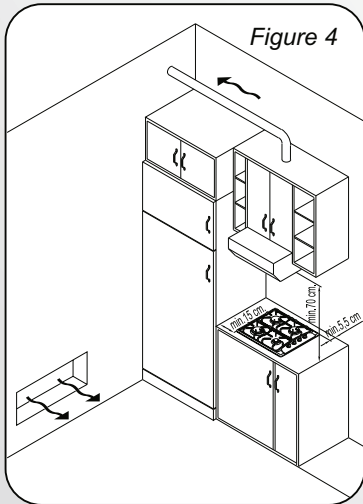
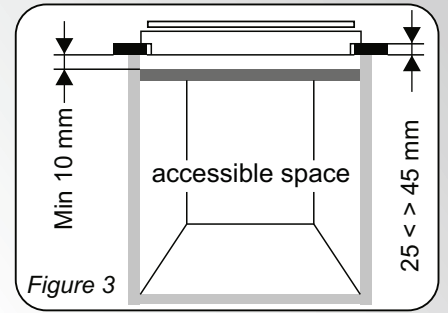
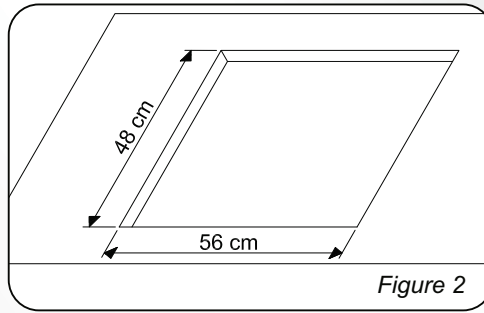
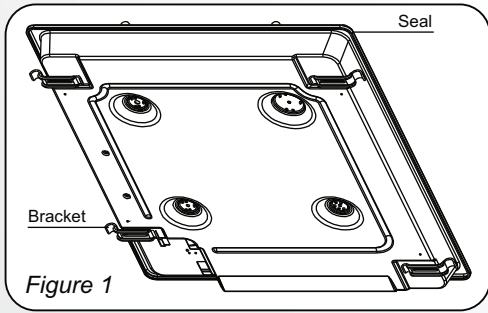
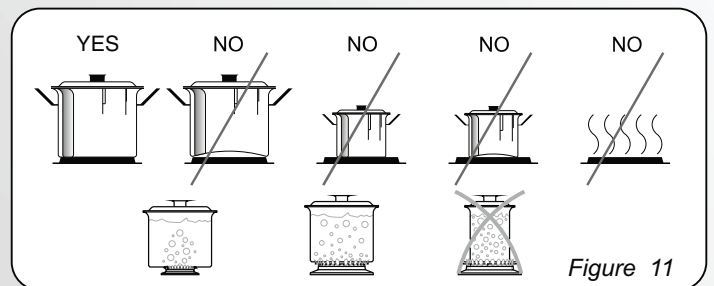
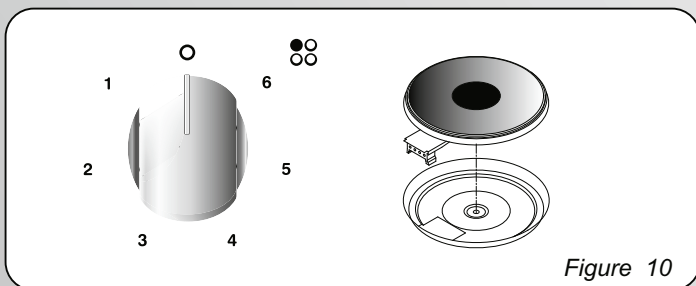
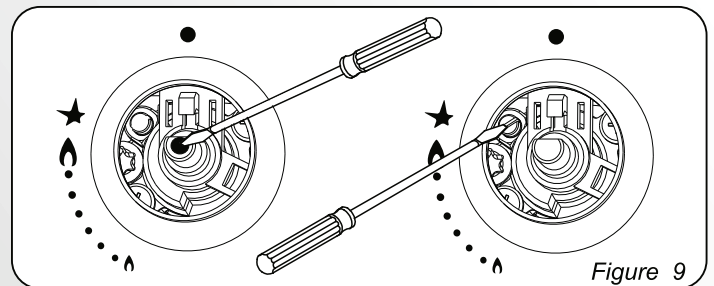
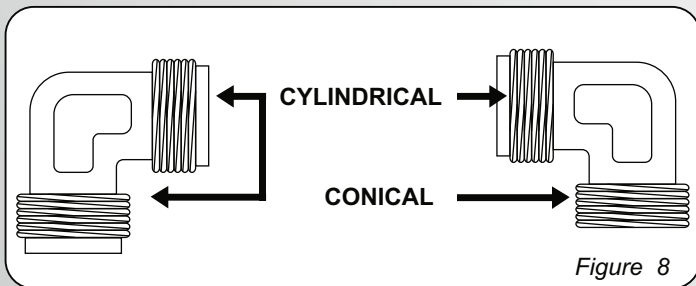
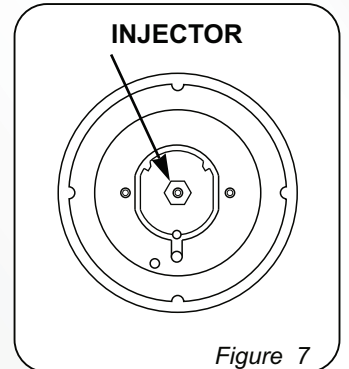


Figure 6



1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

1.1 BUILDING IN

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

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 (see *Figure 4*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 5,5 cm.

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

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*).

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

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

If a hob of 60 cm is fitted above an oven which is not equipped with fan cooling system it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation.

The size of these openings must be at least 300 cm² and placed as shown in *Figure 5*.

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

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

1.2. SUITABLE LOCATION

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

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

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible;

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

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

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

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

Warning - this appliance must be earthed

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

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

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

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

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

2.1. ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connection, check the earthing system.

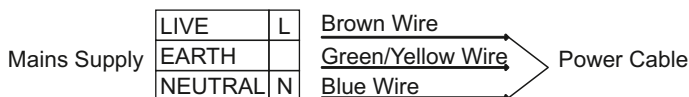
By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth wire is coloured yellow/green.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

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its service agent or similiary qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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



The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

2.2. GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1)As illustrated, assemble parts in sequence:

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.adrawer) and that it is not situated where it could be damaged.

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

2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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

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

2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

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

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

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

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

3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

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.

3.1. USING THE GAS BURNER

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

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

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- push in and turn the knob anticlockwise to the ignition symbol.
- ignite the burner by pressing the spark button.

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol.

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

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

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

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

GENERAL ADVISE

For best results, use cooking vessels with a flat surface. The size of the surface should match the gas burner side as follows. Never use recipients that comes out from the edges of the hob. Table A.

Burner Type	∅ pan / pot Min (cm)	∅ pan / pot Max(cm)
AUX Auxiliary	≥ 10	≤ 18
SR Semi Rapid	≥ 12	≤ 24
R Rapid	≥ 16	≤ 26
UR UltraRapid	≥ 18	≤ 26
QC 4 crown	≥ 18	≤ 26

Table A

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.

3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

- Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the "O" position. (Figure 10). Do not leave the hot plate turned on without a pan on it.

The diameter and the base of the pan you use is important. The maximum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

CLEANING

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

Position	Power (Watt)	Explanation
0	0	Off
1	135 W	Heating
2	220 W	Cooking at low temperature
3	300 W	Cooking at low temperature
4	850 W	Cooking, Roasting, Boiling
5	1150 W	Cooking, Roasting, Boiling
6	1500 W	Cooking, Roasting, Boiling

Suitability of Cooking Pans (Figure 11)

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.

This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove.

This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria; They should be heavy.

They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

- For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

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

"WARNING" - Do not use a steam cleaner to clean the hob.

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.

- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialized cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialized cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialized cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

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

If the fault cannot be detected:

Switch off the appliance and call the After Service Centre.

DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.

6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Declaration of compliance: This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.



Appliance complies with European Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/142/EC and subsequent amendments.

Table 1

BUILT IN HOBS				
Type	PLV6S			PLV7S
Models	4 Gas	3 Gas+1E	4Gas	5Gas
Auxiliary Burner (AUX)	1	1	1	-
Semirapid Burner (SR)	1	1	1	2
Rapid burner (R)	1	-	1	2
UltraRapid Burner (UR)	1	1	1	1
Electric Plate	-	1	-	-
Flame failure device	YES			
Ignition	YES			
Installation Class	3	3	3	3
Product dimension LxD (mm)	595 x 510		700 x 510	745 x 510
Installed Gas type / power				
Gas Power (kW)	8,75	6,25	8,75	12,0
G 20/20 mbar (N.G) (l/h)	833	595	833	1143
Alternative injector kit for LPG gas available in the packaging				
Gas Power (kW)	8,75	6,25	8,75	12,0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	636	454	636	873
Rated power input				
Voltage (V) / Frequency (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Electrical power (W)	1	1500	1	1

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

1. INSTALLATION

LAMISEENPLACEFONCTIONNELLEDESAPPAREILSMÉNAGERSDANSLEURENVIRONNEMENTESTUNEOPÉRATIONDÉLICATEQUI,SI ELLE N'EST PAS CORRECTEMENT EFFECTUÉE, PEUT AVOIR DE GRAVES CONSÉQUENCES SUR LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS. DANS CES CONDITIONS, IL EST IMPÉRATIF DE CONFIER CETTE TÂCHE À UN PROFESSIONNEL QUI LA RÉALISERA CONFORMÉMENT AUX NORMES TECHNIQUES EN VIGUEUR. SI MALGRÉ CETTE RECOMMANDATION, LE CONSOMMATEUR RÉALISAIT LUI-MÊME L'INSTALLATION, LE CONSTRUCTEUR DÉCLINERAIT TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉFAILLANCE TECHNIQUE DU PRODUIT ENTRAÎNANT OU NON DES DOMMAGES AUX BIENS ET/OU AUX PERSONNES.

1.1. ENCASTREMENT

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

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

Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (voir schéma 4); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 5,5 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (voir schéma 4).

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

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

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

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

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

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm² et placées comme indiqué sur le schéma 5.

L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

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

Un appareil de cuisson alimenté par le gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. Pour cette raison, veuillez assurer la bonne ventilation de la pièce en gardant des courants d'air ou en installant une hotte. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

•Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (la nature du gaz et la pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

•Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre. La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

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

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

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

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

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

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

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

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

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

Veillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type H105RR F, H05VV-F, F-H05V2V2.



Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

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

La plaque signalétique sur l'appareil indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées ci-dessous.

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

Utilisez uniquement des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

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

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

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

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

A: Adaptateur Cylindrique mâle

B: Joint

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

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

3) Fixer le raccord C au réseau d'alimentation en gaz à l'aide d'un tuyau rigide ou en acier flexible.

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

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

2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

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

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

2.4. REGLER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande, qui peut facilement être enlevée avec une légère pression.

En utilisant un petit «Terminal» type tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.

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

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

3. UTILISATION DE LA TABLE

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

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Durant le fonctionnement de la table de cuisson, les parties accessibles deviennent obligatoirement très chaudes, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3.1. UTILISATION DU BRULEUR GAZ

Pour allumer le brûleur, placez une flamme près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

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

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

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

Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage. Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.

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

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

ATTENTION : Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement positionnés.

CONSEIL

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

Ne pas utiliser des récipients qui dépassent les bords de la table.

Type brûleurs	Ø casserole	
	Min (cm)	Max(cm)
AUX Auxiliaire	≥ 10	≤ 18
SR Semi Rapide	≥ 12	≤ 24
R Rapide	≥ 16	≤ 26
UR UltraRapide	≥ 18	≤ 26
QC Quatre couronnes	≥ 18	≤ 26

Table A

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

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

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

Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.

3.2. UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

• Placer la manette sur la position nécessaire à la cuisson. Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0" (Schéma 10).

Ne laisser jamais fonctionner la plaque électrique sans récipient dessus.

Le diamètre et la forme du fond du récipient utilisé a une très grande importance. Le fond du récipient doit être épais, plat et d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque.

Entretien de la plaque électrique

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.

Position	Puissance (Watt)	Remarques
0	0	Fermée
1	135 W	Maintien au chaud
2	220 W	Cuisson à basse température
3	300 W	Cuisson à basse température
4	850 W	Cuisson, Saisie, Ebullition
5	1150 W	Cuisson, Saisie, Ebullition
6	1500 W	Cuisson, Saisie, Ebullition

La conformité des récipients de cuisson (Schéma 11)

N'oubliez pas que des récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus larges. Des grands récipients permettent une cuisson plus rapide par rapport aux récipients ayant des petites surfaces de chauffe. Utiliser toujours des récipients qui sont conformes aux quantités des plats à cuire. Pour que les cuissons ne débordent pas, surtout pour la cuisson des plats relativement liquide, n'utilisez pas des petits récipients.

En cas d'utilisation de grand récipient pour les plats dont la cuisson demande une cuisson rapide, la sauce du plat risque de coller au fond du récipient et des résidus peuvent restés dans le fond du récipient.

Pour la cuisson des desserts, il est conseillé d'utiliser des récipients fermés sinon la sauce sucrée pourrait débordée, donc le nettoyage de la plaque électrique serait plus difficile.

Contrôlez la conformité des récipients selon les critères suivants :

Il faut qu'ils soient lourds.

Il faut qu'ils couvrent entièrement la surface de chauffe (Ils peuvent être un peu plus grands, jamais plus petits par rapport à la surface de chauffe).

La surface du fond du récipient doit être sèche, plate et doit se poser entièrement sur la surface de la plaque électrique. Toutes ces précautions permettront de mieux bénéficier des avantages offerts de la plaque électrique et de minimiser la consommation de l'énergie électrique.

4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique et d'attendre le refroidissement complet de la table. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée.

Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

Il est important que les différents éléments du brûleur soient remplacés correctement.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

• **LA TABLE VERRE:**

- disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre.

- frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.

- essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre, - gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.

- essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

- répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée. Ne pas la laisser à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

5. ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Si la panne ne peut être identifiée:

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

6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

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



L'appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, remplacée par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et ses modifications ultérieures.

Table 1

TABLES DE CUISSON				
Type	PLV6S			PLV7S
Modèles	4 Gas	3 Gas+1E	4Gas	5Gas
Brûleur Auxiliaire (AUX)	1	1	1	-
Brûleur Semi-rapide(SR)	1	1	1	2
Brûleur Rapide (R)	1	-	1	2
Brûleur Ultra-rapide (UR)	1	1	1	1
Plaque électrique	-	1	-	-
Sécurité par thermocouple	OUI			
Allumage électronique	OUI			
Classe d'installation	3	3	3	3
Dimensions produit (LxP) mm	595 x 510		700 x 510	745 x 510
Type de gaz installé / puissance				
Puissance Gaz (kW)	8,75	6,25	8,75	12,0
G20/G25 20/25 mbar (N.G) (l/h)	833	595	833	1143
kit pour LPG gaz disponible en sachet				
Puissance Gaz (kW)	8,75	6,25	8,75	12,0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	636	454	636	873
Puissance électrique				
Voltage (V) / Fréquence (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Puissance électrique (W)	1	1500	1	1

Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement, et non pas pour un usage professionnel.

1. ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Для оптимального використання вашої варильної панелі, уважно прочитайте дану інструкцію. Рекомендуємо зберегти буклет, для подальших консультацій. Перед встановленням запишіть серійний номер виробу, на випадок, якщо вам буде потрібне сервісне обслуговування. Газова вбудована поверхня призначена для використання лише в домашньому господарстві.

Установку приладу та його підключення до електромережі повинен проводити лише кваліфікований спеціаліст сервісного центру. Виробник не несе відповідальності за будь-які поранення або пошкодження, спричинені неправильною установкою або невідповідним застосуванням.

1.1 ВБУДОВУВАННЯ

Даний пристрій під час роботи виділяє тепло, тому оздоблювальний матеріал кухонних меблів, куди буде встановлена варильна поверхня, має бути стійким до впливу високих температур (100°C), у іншому разі оздоблення робочої поверхні може втратити колір або деформуватися. Товщина стільниці повинна мати товщину 25-45 мм. Перед встановленням варильної поверхні, огорніть ушлішнювач навколо всього периметру отвору в робочій поверхні. Отвір для вбудовування повинен відповідати розмірам вказаним на *Малюнку 2*. Відстань між краєм приладу та розташованим поруч елементом кухонних меблів має складати не менше, ніж 15 см (*див. Мал.4*); Мінімальна відстань між вбудованою варильною поверхнею та задньою стінкою повинна складати 5,5 см.

Відстань між варильною поверхнею та витяжкою повинна бути не менше, ніж зазначено в інструкціях з установки кухонної витяжки. Найменша вертикальна відстань має складати 70 см (*див. Мал. 4*).

Якщо між вбудованою варильною поверхнею. Елемент кухонних меблів, розташований нижче варильної поверхні, (повинен мати дерев'яну перегородку за дерева (або подібного матеріалу) (*див. Мал. 3*).

Важливо- на *малюнку 1* вказана схема по застосуванню герметика.

Якщо варильна панель 60 см розташовується над духовою шафою, яка не вентиляційною обладнана системою охолодження, рекомендується для циркуляції повітря ці отвори створити у меблях в які вбудовується техніка.

Розмір цих отворів повинен бути не менше 300 см² і розміщуватись, як показано на *Малюнку 5*.

Даний посібник розроблений для групи приладів, які, мають різні характерні особливості, тому у інструкціях може бути наданий опис функцій та обладнання, яких нема у вашому приладі.

Визначитись з точними даними Вам допоможе маркувальна табличка розташована на вашому пристрої

1.2. РОЗТАШУВАННЯ

Цей пристрій має бути встановлено і використовуватися тільки в постійно провітрюваних приміщеннях у відповідності з Українськими нормами та правилами: Слід дотримуватись наступних вимог:

Приміщення повинно бути оснащено системою відводу повітря, що виключає будь-які пари від згоряння. Вона може складатися з вентиляційного ковпака або електричного вентилятора, який автоматично запускається кожного разу, коли пристрій увімкнений. Робоча поверхня має бути встановлена суворо горизонтально. Отвір для варильної поверхні має бути відповідно захищений. Закріпіть елементи кріплення за допомогою гвинтів до передньої та задньої стінки варильної поверхні та робочої поверхні. Підключіть варильну поверхню до електромережі та газопостачання (*дивіться інструкції щодо підключення варильної поверхні до електромережі та газопостачання*). Перед підключенням та користуванням приладом уважно прочитайте інструкції. Перед підключенням переконайтеся, чи відповідають місцеві технічні характеристики (тиск та тип газу) даному приладу. Основна інформація щодо приладу вказана на фірмовій табличці. Цей прилад не можна приєднувати до установок для відводу продуктів згоряння (напр.димходів/витяжок). Прилад необхідно установити та підключити згідно діючих норм та стандартів по монтажу та підключенню. Особливу увагу треба звернути на циркуляцію повітря.

2. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНІЇ)

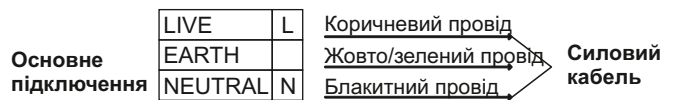
2.1. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

Варильні поверхні, обладнані трифазним кабелем живлення, призначені для роботи на змінному струмі з напругою і частотою, зазначеними на табличці з технічними даними (яка знаходиться на нижній частині приладу). Провід заземлення в кабелі має жовто-зелену оплітку. Якщо прилад має бути встановлений понад вбудованою електричною духовою шафою, електричні підключення для варильної поверхні та духової шафи необхідно робити окремо, як задля електричної безпеки, так і задля того, щоб духову шафу було легше витягти. Підключення кабелю живлення до електричної мережі Встановіть стандартну вилку, що відповідає навантаженню, вказаному на табличці з технічними даними. Прилад має бути підключений напряму до електричної мережі за допомогою однофазного переривника кола з мінімальним зазором 3 мм, встановленого між приладом та електричною мережею. Переривник кола має підходити до вказаного

навантаження та має відповідати поточним правилам роботи з електричним струмом (провід заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення не повинен торкатися поверхонь, температура яких перевищує 50°C. ! Установник має переконаватися, що електричне підключення було зроблено правильно і що воно відповідає вимогам правил безпеки. Перед тим як підключати прилад до електричного живлення переконайтеся що:

Прилад має заземлення, та вилка відповідає всім стандартам. Розетка витримує максимальну потужність приладу, що вказана на табличці з технічними даними. Напруга знаходиться в межах, вказаних на табличці з технічними даними. Розетка сумісна з вилкою приладу. Якщо вилка не сумісна з розеткою, попросіть уповноваженого техніка замінити її. Не користуйтеся подовжувачами проводу або трійниковими розетками. Кабель живлення та розетка мають бути легко доступними після встановлення приладу. Провід має бути без перегинів або дефектів. Необхідно регулярно перевіряти кабель, заміну кабелю може проводити лише уповноважений технік (*див. Сервісна підтримка*).

Виробник не несе ніякої відповідальності, якщо цих заходів безпеки не дотримуються.



2.2. ГАЗОВЕ ПІД'ЄДНАННЯ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНІЇ)

Прилад має бути приєднаний до централізованого газопроводу або до газового балону відповідно поточним національним нормам. Перед підключенням переконайтеся, що варильна поверхня сумісна з типом газу в газопроводі. Якщо тип газу не підходить, дотримуйтеся інструкцій, вказаних в розділі «Використання різних типів газу». Якщо Ви використовуєте рідкий газ з балону, встановіть газовий редуктор, що відповідає поточним національним нормам.

! Перевірте, щоб тиск газу відповідав даним, вказаним в Таблиці 1 («Характеристики конфорок та форсунок»). Це забезпечить безпечну роботу та подовжить строк експлуатації Вашого приладу наразі з ефективним споживанням енергії.

Металева труба для підключення. З'єднання з газовою системою має виконуватись таким чином щоб прилад не піддавався будь якому напруженню. Вхідний клапан приладу обладнаний з'єднувальною деталлю в формі букви L, яку можна регулювати, також він обладнаний сальником, щоб запобігти витіканню. Сальник має бути встановлений на місце кожного разу після обертання з'єднувальної деталі (сальник постачається з приладом). Якщо підключення газу здійснюється за допомогою гнучкого шланга, який під'єднується до входу газової плити, то це з'єднання потрібно закріпити поєднальною муфтою (хомутком). Під'єднайте до плити шланг. Зробіть його довжину якомога меншою і максимально ближчою до газової труби. Допустима довжина для шланга 1,5 м. Він повинен замінюватися з періодичністю приблизно раз на рік. Шланг необхідно розташовувати подалі від зон, де температура може досягати 500С і більше. Він не повинен бути надірваний, сильно натягнутий або зігнутий. Шланг повинен знаходитись подалі від гострих кутів стін, предметів, які Ви часто пересуваєте і не повинен мати ніяких дефектів.

Для запобігання можливого пошкодження варильної панелі, будь ласка виконувати установку після цієї послідовності (*Мал. 6*):

- 1) Як показано, зібрати частини в наступній послідовності: 1/2 Циліндричний адаптер В: 1/2 Ушлішнювач С: 1/2 Конічний адаптер
- 2) Затягніть з'єднання за допомогою гайкового ключа, не забуваючи крутити труби на місці.
- 3) Закріпіть клапан С до мережі газопостачання з використанням жорсткої мідної труби або гнучкої сталевий труби.

Увага. Коли газовий вентиль відкритий і здійснюється подача газу, всі сполучні зони і шланг повинні бути перевірені на предмет пропускання газу. Для цього скористайтесь мильним розчином. Намильте трохи руки і змастіть ними потрібні ділянки шланга і з'єднань так, щоб мильний розчин повністю обволікав потрібні місця. Якщо після цього мило не почне помалу пінитись, створюючи невеликі міхури, то все підключено правильно. Якщо ж почне, це означає, що відбувається пропуск газу і необхідно залатати джерело пропуску або замінити повністю шланг і підключення. У жодному випадку не перевіряйте витікання газу за допомогою піднесення відкритого вогню до труби з газом і місць з'єднання шланга. Всі компоненти для під'єднання до газової труби і плити повинні бути очищені від заводських обгортток, лушпиння, бруду і т.д. Також перевірте терміни придатності цих компонентів.

2.3. АДАПТАЦІЯ ПОВЕРХНІ ДЛЯ РІЗНИХ ТИПІВ ГАЗУ

Якщо Вам необхідно підключити прилад до іншого типу газу, дотримуйтесь наступного:

Не потрібно витягувати варильну поверхню при підключенні до іншого типу газу.

Перекрийте газ на загальній трубі.

Зніміть з конфорки кришку та адаптер.

Викрутіть інжектор за допомогою гайкового ключа на 7мм. (мал. 7)

Поміняйте один інжектор на інший (зі з'єднувального комплекту), відповідаючи потрібному діаметру й типу газу, що буде використовуватися (зі з'єднувального комплекту).

2.4. РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО ПОЛУМ'Я

Розмір полум'я в мінімальній позиції регулюється за допомогою плоского гвинта, розташованого на клапані. Для клапанів з автопідпалом гвинт знаходиться на боці стрижня клапану. Для клапанів без автопідпала гвинт знаходиться всередині стрижня клапану. Щоб спростити регулювання розміру полум'я, рекомендується зняти контрольну панель. Позиція обвідного гвинта повинна бути послаблена для трансформації зрідженого газу у природний. Для трансформації природного газу у зріджений, навпаки, потрібно закрутити обвідний гвинт. Впевніться, що виконується подача газу. Щоб встановити мінімальний розмір полум'я, запаліть конфорки й встановіть їх на мінімальну позицію. Зніміть ручки. Гвинти доступні для регулювання тільки тоді, коли ручки зняті. За допомогою невеликої викрутки викручайте або закручайте обвідний гвинт. (Мал.9). Коли полум'я стане приблизно 3-4 мм, вважається, що газ подається нормально. Перевірте, щоб полум'я не згасло при повному повороті ручки конфорки від максимуму до мінімуму. Рекомендується також помахати біля конфорок руками, щоб впевнитись у стабільності полум'я. Для пальника духовки, увімкніть її мінімум на 5 хвилин на мінімальній позиції подачі полум'я. Потім декілька разів відкрийте й закрийте двері духовки для перевірки стабільності полум'я.

Попередження: цю роботу може виконати лише кваліфікований фахівець сервісного центру або газової компанії!

3. КОРИСТУВАННЯ ПОВЕРХНЕЮ - ІНСТРУКЦІЇ

Під час роботи приладу у приміщенні підвищується рівень тепла та вологості. Коли приладом користуються протягом тривалого часу, необхідно забезпечити відповідну циркуляцію повітря у приміщенні. Не користуйтеся газовими конфорками, якщо полум'я нестабільне. Якщо у приміщенні відчувається запах газу, негайно перекрийте подання газу або закрийте газовий балон, погасіть відкритий вогонь (у тому числі сигарети), добре провітрити приміщення, не вмикайте будь-які електричні прилади, негайно сповістіть про це газову компанію. Основний вентиль подання газу з мережі треба закривати, якщо ви не користуєтесь приладом тривалий час (напр., під час відпустки). Не залишайте дітей без нагляду, якщо вони знаходяться поруч з працюючою плитою: вони можуть отримати опіки. Під час готування гарячий жир або олія на варильній поверхні можуть спалахнути. Існує ризик займання вогню або виникнення пожежі; отже, процес готування має бути під постійним наглядом. Ніколи не використовуйте плиту для нагрівання приміщення.

У разі виявлення несправності приладу, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру. Не користуйтеся приладами для чищення, що подають гарячу пару під високим тиском, для чищення плити, це може спричинити ураження електричним струмом. Даний прилад виготовлений відповідно до вимог стандартів безпеки. Тим не менш, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні вади, психічні розлади, або таким, що не мають достатньо досвіду, не користуватися приладом без допомоги досвідченої особи або під її пильним наглядом. Такі ж поради стосуються і неповнолітніх дітей. З часом, після тривалого використання чавунних конфорок, поверхня та краї конфорки можуть втратити колір. На усунення подібних наслідків експлуатації приладу гарантії не поширюються.

3.1. ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОГО ПАЛЬНИКА

Підпалювання конфорок здійснюється за допомогою піднесення палаючого сірника до верхніх отворів в конфорці, одночасно слід натискати і повертати відповідний перемикач

проти годинникової стрілки, доки максимальна позиція співпадає з відповідною позначкою. Коли конфорку підпалено, встановіть полум'я згідно до Ваших потреб. Мінімальна позиція є кінцевою позицією обертання в напрямку проти годинникової стрілки.

Для плит оснащених електронним запалюванням

У моделях з автоматичним підпалюванням управління перемикачем здійснюється аналогічно описаному вище, одночасним натисканням і повертанням відповідного перемикача. В моделях з автоматичним/одночасним (однією рукою) підпалюванням підпалювання слід здійснювати описаним вище описаним вище способом.

Електрична іскра між свічкою підпалювання та конфоркою спричиняє підпалювання конфорки. Після підпалення відразу відпустіть перемикач та встановіть полум'я відповідно до Ваших потреб.

В моделях з термостатом конфорка підпалюється таким самим чином, як і випадках вище, утримуючи перемикач натиснутим до максимальної позиції протягом приблизно 3/5 секунд. Після вивільнення перемикача впевніться, що конфорку дійсно підпалено.

Якщо Ви не змогли підпалити конфорку протягом 15 секунд, вимкніть конфорку і почекайте хвилину перед наступною спробою.

ВАЖЛИВО: ми рекомендуємо використовувати каструлі такого діаметру, що відповідає конфорці, запобігаючи тим самим огортанню каструлі полум'ям

Типа пальника	Ø pan / pot Мін. (cm)	Ø pan / pot Max(cm)
AUX Допоміжна	≥ 10	≤ 18
SR Напівшвидка	≥ 12	≤ 24
R Швидка	≥ 16	≤ 26
UR Надшвидка	≥ 18	≤ 26
QC 4Четвертна корона	≥ 18	≤ 26

!Не залишайте порожніх каструл на вогні

По закінченні готування рекомендується перекривати вентиль постачання газу.

3.2. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ

Увімкніть кожну конфорку, не розміщуючи на ній посуд, на максимальний рівень потужності на 5 хвилин. Під час першого нагрівання захисний шар варильної поверхні може відчуватися запах згари. Таким чином захисний шар досягає своєї максимальної витривалості.

Не вмикайте конфорки, якщо на них нема посуду, і не користуйтеся приладом для нагріву приміщення! Переконайтеся, що конфорки і дно посуду цілком чисті та сухі; це забезпечить належне передавання тепла та дозволить уникнути пошкодження конфорок.

Під час готування нагрітий жир або олія можуть потрапити на варильну поверхню і спалахнути. Отже, будьте уважні при використанні жиру або олії (напр., під час готування смаженої картоплі) і постійно наглядайте за процесом готування. Не кладіть вологі кришки від каструл на конфорки. Волога шкідлива для конфорок. Не залишайте посуд на конфорках для охолодження, волога, яка накопичується під ним, може спричинити корозію.

Управління конфорками здійснюється за допомогою ручок, розташованих на панелі управління. Коли хоча б одна з конфорок увімкнена, світиться жовтий індикатор Коли приготування закінчено поверніть регулятор в положення O (мал. 10).

Позиція	Потужність (Watt)	Використання
0	0	Вимкнено
1	135 W	Нагрівання
2	220 W	Приготування при низькій температурі
3	300 W	Приготування при низькій температурі
4	850 W	Готування, Смеження, Кипіння
5	1150 W	Готування, Смеження, Кипіння
6	1500 W	Готування, Смеження, Кипіння

Рекомендації по використанню посуду мал. 11

Завжди слідкуйте за тим, щоб ручки каструл були повернуті до центру варильної поверхні, щоб уникнути випадкових опіків. Не закривайте скляну кришку (якщо встановлена), коли конфорки ще гарячі. Не використовуйте хитливі або деформовані каструлі. Користуйтеся високоякісним посудом із плоским та стійким дном. Тепло найкраще передається, якщо діаметр дна посуду ідентичний діаметру конфорки, і якщо посуд розміщений точно в центрі конфорки.

При користуванні посуду із термостійкого скла або керамічного посуду виконуйте настанови виробника посуду. При користуванні сковарками не залишайте посуд без нагляду доки бажаний тиск не установиться. Конфорку необхідно установити на максимальний рівень потужності; після того як тиск підвищиться, за допомогою сенсорів знизьте рівень потужності відповідно до настанов виробника сковарки. Стежте, щоб у сковарці завжди було достатньо води, оскільки при недостатній кількості води під час нагрівання посуду може пошкодитися і посуд, і конфорка. Посуд з термостійкого скла можна використовувати тільки в тому випадку, якщо діаметр дна відповідає діаметру конфорки. Посуд, діаметр дна якого більший за діаметр конфорки, може тріснути в наслідок утворення теплової напруги. При використанні спеціального посуду завжди враховуйте інструкції з експлуатації виробника посуду.

Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки. Якщо посуд надто малий, відбувається втрата тепла; більше того, користування надто малим посудом може пошкодити конфорку. По можливості накривайте посуд відповідними кришками. Розмір посуду повинен відповідати кількості продуктів, що готуються. Під час готування у великому, але частково заповненому посуді, витрачається більше енергії. Страви, які вимагають тривалого готування, треба готувати у сковарці. Різноманітні овочі, картоплю, тощо, можна готувати у невеликій кількості води, при цьому треба накрити посуд кришкою. Коли вода починає кипіти, зменшіть потужність до рівня, який відповідає температурі кипіння.

4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

Очищення

Після того як прилад охолоне, очистіть його за допомогою губки, води та миючого засобу.

Щоразу після використання очищайте поверхню деталей конфорки після того, як вона охолоне. Якщо навіть невелике забруднення (рештки продуктів, краплі жиру тощо, що запеклися на конфорці) залишити, воно пристане до поверхні, і потім його буде важче видалити. Для правильного виходу полум'я необхідно, щоб отвори та щілини конфорки були чистими.

Від пересування деякого посуду на решітках можуть лишатися металеві сліди.

Очистіть конфорки і решітки за допомогою води та миючого засобу та протріть їх неметалевою щіткою. Якщо решітки оздоблені гумовими підкладками, очищайте їх з обережністю. Підкладки можуть злетіти, і тоді решітка може подряпати варильну панель. Завжди насухо витирайте конфорки і решітки. Присутність крапель води або вологи на початку приготування може пошкодити емаль. Після очищення та просушування конфорок перевірте, щоб кришки були правильно встановлені на розсікачах.

Увага!

Не використовуйте пароочишувачі. Вони можуть пошкодити варильну поверхню.

Частини з нержавіючої сталі треба чистити спеціально призначеними для цього засобами для чищення. За допомогою сухої ганчірки, що добре вбирає вологу, нанесіть тонкий шар миючого засобу на суху на холодну поверхню, обережно протріть. Для видалення важких плям також використовуйте ганчірку та миючий засіб; потім за допомогою сухої ганчірки відполіруйте поверхню, щоб надати їй блиск.

Не користуйтеся засобами, призначеними для чищення поверхонь з нержавіючої сталі, для чищення алюмінієвих частин.

Для того, щоб протерти поверхню навколо конфорок користуйтеся теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Але перед цим за допомогою мочалки треба розм'якшити засохлі та важкі плями. Забруднені конфорки треба почистити негайно після використання. Якщо конфорка не сильно забруднена, її достатньо лише протерти вологою ганчіркою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Якщо поверхня конфорки дуже забруднена, скористайтесь металевою

мочалкою, змоченою миючим засобом. Після чищення конфорки завжди треба протерти насухо.

Ободки конфорок зроблено з нержавіючої сталі, тому вони можуть із часом пожовтіти через високу температуру. Це цілком природно. Частково пожовклі частини можна очистити звичайним миючим засобом для металу. Ободки не можна чистити агресивними миючими засобами, оскільки вони можуть подряпати ободки. Решітку, поверхню та деталі конфорки протирайте теплою водою та неагресивним миючим засобом. Термоелемент та свічку електропідпалювання треба чистити м'якою щіткою. Ці частини мають бути завжди

чистими, оскільки тільки так вони працюватимуть належним чином. Корони та кришки конфорок необхідно чистити після використання. Після чищення завжди протирайте усі частини насухо і правильно установіть їх на місце. Через неналежне установлення частин конфорок вам буде важко їх запалити.

Застереження: Кришки конфорок вкриті чорною емаллю. Через високу температуру вони можуть втратити колір, але це жодним чином не впливає на функціонування конфорок.

5. ПОДАЛЬШЕ КОРИСТУВАННЯ ТА ГАРАНТІЙНІ УМОВИ.

Перш ніж дзвонити до сервісного центру, будь ласка, перевірте наступне:

- вилка правильно вставлена в розетку і подається напруга; подача газу не перекрита
- Якщо, незважаючи на виконання усіх порад, що надані вище, Ви не змогли усунути несправність, зверніться до сервісного центру. На усунення несправностей та задоволення скарг, які виникли в наслідок невірної підключення або користування приладом, гарантії не розповсюджуються. Витрати на їх усунення несе безпосередньо користувач.

Умови гарантії визначаються представництвом нашої компанії в країні, де було здійснено покупку. Докладну інформацію ви можете отримати в пунктах продажу. Щоб скористатися гарантією, необхідно надати документ, що підтверджує покупку. Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання.

6. ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Відповідно до гігієни навколишнього середовища і безпеки праці, забезпечення яких-небудь частин, які можуть становити небезпеку для дітей знешкоджені.

Пластина з технічними специфікаціями, розташовані на видимій точці під панеллю і повинна бути збережена протягом усього строку експлуатації пристрою. Ілюстрації для використання приладу згруповані на початку даної інструкції.

Європейська директива 2002/96/ЄС про непотрібне електричне й електронне встаткування вимагає, щоб старі домашні електричні пристрої не ліквідувалися на звичайних муніципальних смітниках без сортування. Старі пристрої повинні збиратися окремо з метою оптимізації відновлення й повторного використання складових матеріалів, а також зменшення впливу на здоров'я людей і навколишнє середовище. Символ "перекресленого сміттового візка" на виробі нагадує Вам про те, що у випадку ліквідації пристрою його слід здати окремо. Споживачі можуть відвезти свої старі пристрої в громадські місця збору відходів, інші комунальні місця збору, або якщо національне законодавство дозволяє повернути її продавцеві при покупці аналогічного нового продукту. За більш детальною інформацією про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до місцевих органів влади, служби збору побутових відходів чи у магазин, де Ви придбали продукт.

Даний прилад відповідає таким директивам ЄС: 89/109/ЄЕС матеріалів або об'єктів, призначених для контакту з харчовими продуктами

73/23 Низька напруга – Заміна від 2006/95/ЄС і модифікації 90/396/ЄЕС вимогами газової безпеки 89/336/ЄЕС Електромагнітна сумісність - Замінено від 2004/108/ЄС і модифіковано

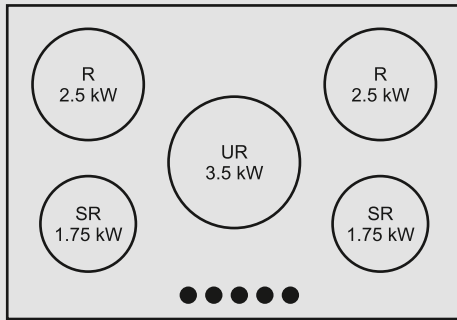
Постанови ЄС N° 1935/2004 «Матеріали або пристрої, призначені для контакту з харчовими продуктами»

Таблиця 1

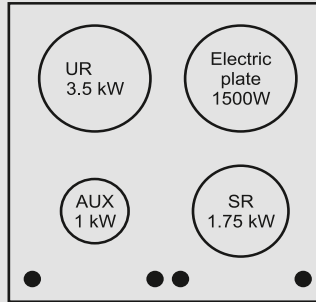
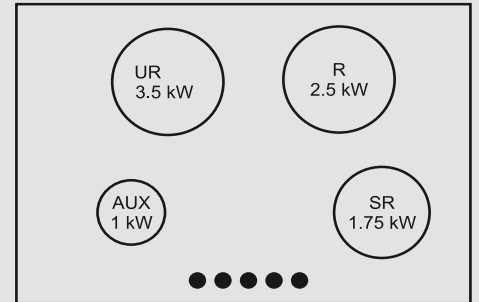
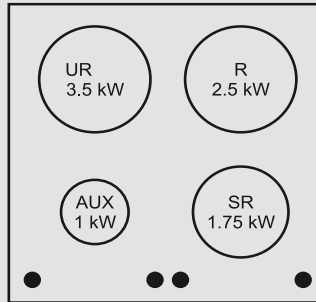
BUILT IN HOBS				
Модель	PLV6S			PLV7S
Модифікація	4 Gas	3 Gas+1E	4Gas	5Gas
Допоміжний пальник (AUX)	1	1	1	-
Напівшвидкий пальник (SR)	1	1	1	2
Швидкий пальник (R)	1	-	1	2
Надшвидкий пальник (UR)	1	1	1	1
Електрична конфорка	-	1	-	-
Газ-контроль	ТАК			
Електропідпал	ТАК			
Клас вбудовування	3	3	3	3
Роміри приладу ДхГ (мм)	595 x 510		700 x 510	745 x 510
Встановлений тип газу /потужність				
Потужність газу (kW)	8,75	6,25	8,75	12,0
G 20/20 mbar (N.G) (l/h)	833	595	833	1143
Комплектація газовим інжектором на інший тип газу				
Потужність газу (kW)	8,75	6,25	8,75	12,0
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	636	454	636	873
Номінальна споживча потужність				
Напруга (V) / Частота (Hz)	220-240 V / 50-60 Hz			
Електрична потужність (W)	1	1500	1	1

Цей прилад був розроблений для непрофесійних, тобто домашнього використання

TYPE PLV7S



TYPE PLV6S





HOBS GAS TYPE

TYPE PLV6S PLV7S

II 2E+3+



FR, BE

Gaz Type/Gas type		G20 / G25		
Pression gaz/Gas pressure		20 / 25 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	3.50	333	2.30	141

TYPE PLV6S PLV7S

II 2H3+

CY, GB, GR, IE, IT, PT, ES, CH



Gaz Type/Gas type		G20		
Pression gaz/Gas pressure		20 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	3.50	333	2.30	141

Gaz Type/Gas type

G30 / G31

Pression gaz/Gas pressure

28-30/37 mbar



	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	3.50	254	2,30	96

Gaz Type/Gas type

G30 / G31

Pression gaz/Gas pressure



28-30/37 mbar



	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	3.50	254	2,30	96

TYPE PLV6S PLV7S

II 2H3B/P

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE, SI, CZ, TR

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				20 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	76
SR	1.75	167	0.40	101
R	2.50	238	0.60	118
UR	3.50	333	0.70	144
QC	3.50	333	2.30	141

Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				30/30 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.25	50
SR	1.75	127	0.40	66
R	2.50	182	0.60	80
UR	3.50	254	0.70	94
QC	3.50	254	2,30	96

GB

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

FR

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

UA

Виробник не несе відповідальності за будь-які неточності в результаті друку чи різночитанні, що може бути допущене в даній брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити правки в продукт, якщо це є необхідним для кінцевого споживача, не впливаючи на кінцеві характеристики безпеки і функції.