

CANDY

HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB - IE

TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI

FR

VARNÉ DESKY

NÁVOD POUŽITÍ

CZ

UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTALLATIONS

DE

ENCIMERAS

INSTRUCCIONES DE USO

ES

INSTRUKCJE

UŻYCIA I MONTAŻU

PL

KOOKPLAATS

INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

NL

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV

SL

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

PLACAS

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

UGRADNJA I PRIKLJUČENJE

SRB

PLITE

MANUAL DE UTILIZARE

RO

SIJEČNJA

UPUTE ZA UPORABU I INSTALACIJU

HR

EAC

CONTENT**GB - IE**

Safety Instructions	05
1. Instructions For The Installer	06
1.1. Bulding In	06
1.2. Suitable Location	06
2. Electrical Connection (For U.K. Only)	06
2.1. Electrical Connection	06
2.2. Gas Connection (For U.K. Only).....	06
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas	07
2.4. Regulating The Minimum Flame.....	07
3. Use Of Hob - User Instructions	07
3.1. Using The Gas Burner.....	07
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates	07
4. Maintenance and Cleaning	08
5. Aftercare	08
6. Protection Of The Environment	08

OBSAH**CZ**

Bezpečnostní Pokyny	13
1. Pokyny pro instalatéra	14
1.1. Vestavba	14
1.2. Vhodné místo instalace	14
2.1. Připojení k elektrické síti	14
2.2. Připojení plynu.....	14
2.3. Změna varné desky na jiný druh plynu	15
2.4. Nastavení minimálního plamene	15
3. Použití varné desky	15
3.1. Použití plynového hořáku	15
3.2. Použití Elektrických Ploten	15
4. Údržba a čištění	16
5. Servis	16
6. Ochrana životního prostředí	16

CONTENIDO**ES**

Instrucciones Para Un Uso Seguro	21
1. Instrucciones Para El Instalador	22
1.1. Integración	22
1.2. Ubicación Ideal.....	22
2.1. Conexión Eléctrica	22
2.2. Conexión Del Gas	22
2.3. Adaptación De La Placa A Distintos Tipos De Gas	23
2.4. Regulación De La Llama Mínima	23
3. Utilización De La Placa Instrucciones Para El Usuario	23
3.1. Utilización Del Quemador De Gas	23
3.2. Uso De La Cocina De Las Placas Eléctricas	23
4. Mantenimiento Y Limpieza	24
5. Servicio Técnico	24
6. Protección Del Medioambiente	24

INHOUD**NL**

Veiligheidsvoorschriften	29
1. Richtlijnen voor de installateur	30
1.1. Inbouwen	30
1.2. De juiste omgeving	30
2. Elektrisch gedeelte aansluiten	30
2.1. Elektrisch gedeelte aansluiten.....	30
2.2. Gas aansluiting.....	30
2.3. Aanpassen aan diverse soorten gas	31
2.4. Afstellen van de branders	31
3. Instructies voor gebruik	31
3.1. Gebruik van de gasbranders	31
3.2. Gebruik van elektrische kookzones	31
4. Onderhoud en reinigen	32
5. Technische dienst	32
6. Milieubescherming	32

CONTENU**FR**

Conseils De Sécurité	09
1. Installation	10
1.1. Encastrement	10
1.2. Caracteristiques Requises	10
2.1. Raccordement Electrique	10
2.2. Raccordement Gaz	10
2.3. Adapter La Table A Differents Types De Gaz	11
2.4. Reguler La Flamme Au Minimum	11
3. Utilisation De La Table	11
3.1. Using The Gas Burner	11
3.2. Manuel D'utilisation Des Pl Au Es Chauffantes Electriques Sur Comptoirs	11
4. Maintenance Et Entretien	12
5. Assistance Technique	12
6. Protection De L'environnement	12

INHALT**DE**

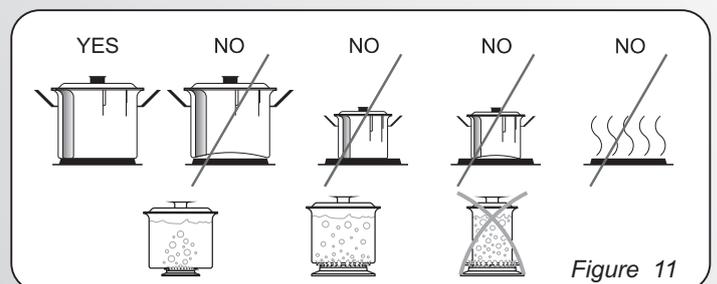
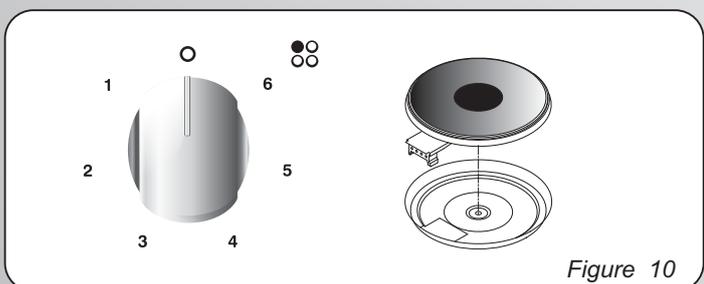
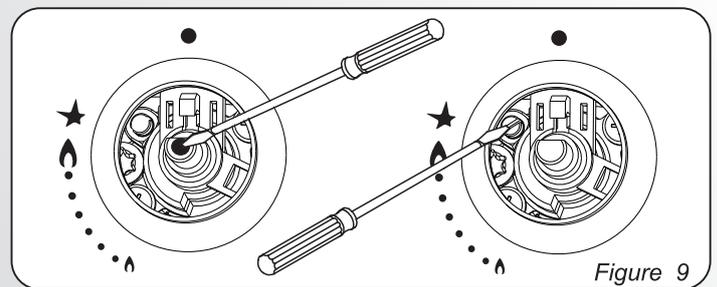
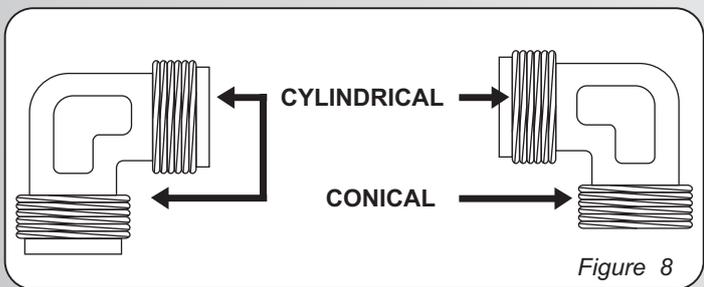
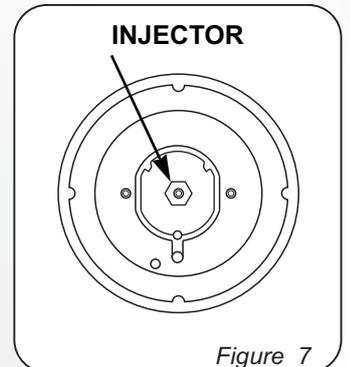
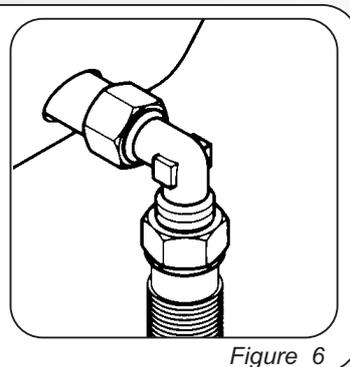
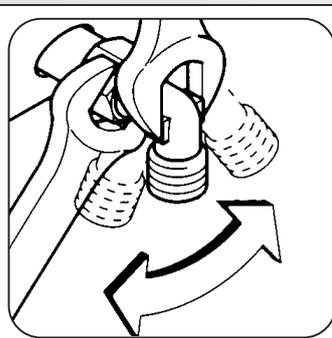
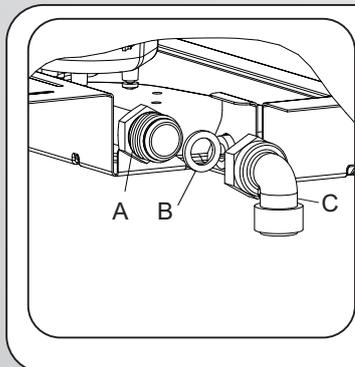
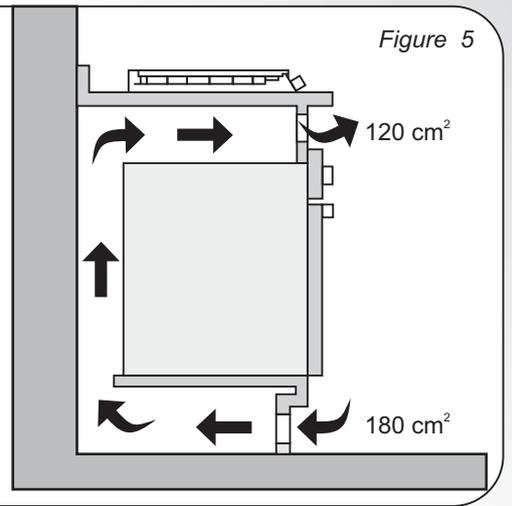
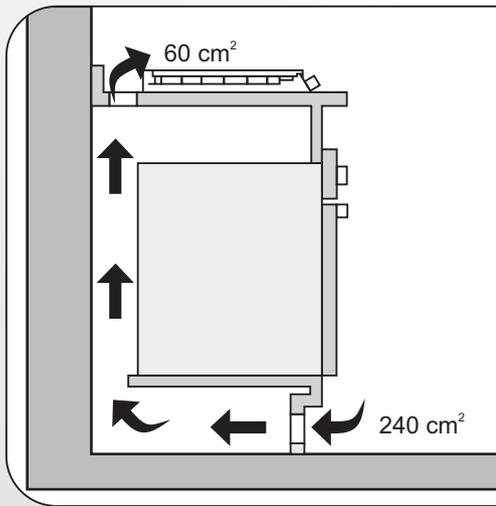
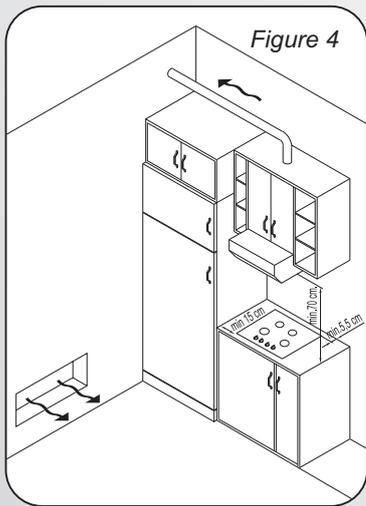
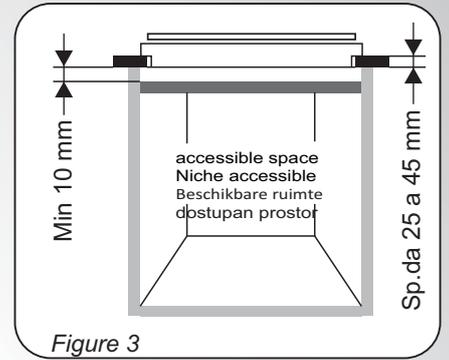
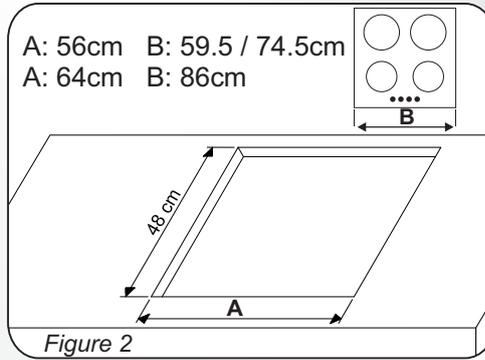
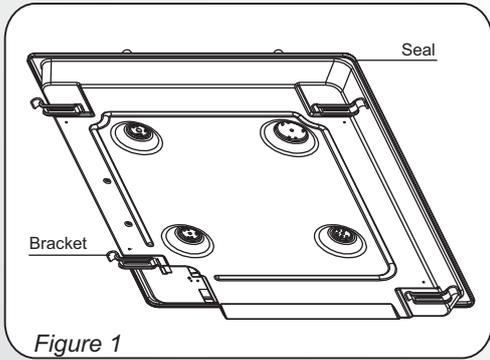
Sicherheitsvorschriften	17
1. Installationsanweisung	18
1.1. Einbau	18
1.2. Geeigneter Standort	18
2.1. Elektrischer Anschluss	18
2.2. Gasanschluss	18
2.3. Umstellung Auf Eine Andere Gasar	19
2.4. Einstellen Der Gasmindestzufuhr	19
3. Bedienungsanleitung	19
3.1. Inbetriebnahme Der Brenner	19
3.2. Benutzung Der Elektrischen Kochlatten	19
4. Wartung Und Reinigung	20
5. Technischer Kundendienst	20
6. Umweltgerechte Entsorgung	20

SPIS TREŚCI**PL**

Instrukcje Bezpieczeństwa	25
1. Instrukcje Dla Instalatora	26
1.1. Zabudowa	26
1.2. Odpowiednie Pomieszczenie	26
2.1. Podłączenie Do Sieci Elektrycznej	26
2.2. Podłączenie Do Gazu	26
2.3. Przystosowanie Płyty Do Różnych Rodzajów Gazu	27
2.4. Regulacja Płomienia Minimalnego	27
3. Użytkowanie Płyty - Instrukcje Dla Użytkownika	27
3.1. Używanie Palników Gazowych	27
3.2. Eksploatacja Kuchenek Z Płytami Elektrycznymi	27
4. Czyszczenie I Konserwacja	28
5. Obsługa Serwisowa	28
6. Ochrona Środowiska	28

СОДЕРЖАНИЕ**RU**

Правила Техники Безопасности	33
1. Инструкции по выполнению установки	34
1.1. Встраиваемые варочные поверхности	34
1.2. Выбор места для установки варочной поверхности	34
2. Подключение к электросети (только для Великобритании)	34
2.1. Подключение к электросети	34
2.2. Подключение к линии газоснабжения (только для Великобритании)	35
2.3. Адаптация варочной поверхности на другие типы газа	35
2.4. Регулировка минимального пламени	35
3. Инструкции по эксплуатации варочной поверхности	35
3.1. использование газовой конфорки	35
3.2. Руководство По Исполнованию Электрических Плит	35
4. Обслуживание и чистка	36
5. Послепродажное обслуживание	36
6. Защита окружающей среды	36



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.

- Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
- Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения на ней предметов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае появления на варочной поверхности трещины выключите бытовой прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- перед закрыванием крышки дайте варочной поверхности остынуть.
- бытовой электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Электрическое подключение бытового прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
- в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, агентом по техобслуживанию, или специалистом, имеющим достаточную квалификацию. Это необходимо для того, чтобы избежать опасностей.

ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.

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

- "Данная инструкция имеет силу только в том случае, если на бытовом приборе имеется символ страны. Если такого символа нет, то необходимо обратиться к техническому описанию, в котором содержатся необходимые инструкции относительно модификации прибора в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране."
- "перед выполнением установки проверьте, что местные условия распределения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом";
- "условия регулировок для данного бытового прибора указаны на ярлыке (или в паспортной табличке)";
- "данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами подключения. Необходимо обратить особое внимание на требования относительно вентиляции"
- "Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением тепла и влаги в комнате, где установлена плита. Убедитесь в том, что кухня хорошо вентилируется: отверстия естественной вентиляции не должны быть загорожены, или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжка). При продолжительном и интенсивном использовании печи может потребоваться дополнительная вентиляция, например открывание окна, или более эффективная вентиляция, например, увеличение производительности вытяжки (если она используется).

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

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

1.1. ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность может устанавливаться на любой рабочей поверхности кухонного стола, которая выдерживает нагрев до температуры 100 °С, и имеет толщину от 25 до 40 мм. Размеры отверстия, которое должно быть вырезано в рабочей поверхности кухонного стола, показаны на рис. 2.

Если варочная поверхность устанавливается так, что по обе ее стороны располагаются шкафы, то расстояние между варочной поверхностью и шкафом должно быть не меньше 15 см (см. рис. 4), а расстояние между варочной поверхностью и расположенной сзади стеной должно быть не меньше 5,5 см.

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

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

Важная информация На рис. 1 показано, как наносится герметик

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

Если варочная поверхность 60 см устанавливается над духовкой, в которой нет системы охлаждения с вентилятором, то во встраиваемой мебели рекомендуется сделать отверстия для обеспечения нормальной циркуляции воздуха.

Площадь этих отверстий должна быть не меньше 300 см² и эти отверстия должны располагаться так, как показано на рис. 5.

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

1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

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

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ)

Внимание данный электроприбор должен быть заземлен

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

Данный электроприбор должен подключаться к ответвлению электросети с достаточной нагрузочной способностью. 3-штырьковая вилка/розетка на 13 А не подходит для данного подключения. В линии электропитания должен быть установлен двухполюсный выключатель, и цепь должна быть защищена с помощью плавкого предохранителя соответствующего номинала. Более подробная информация относительно

требований, предъявляемых к электропитанию для конкретного изделия, представлена в инструкции по эксплуатации и в паспортной табличке, закрепленной на изделии. Если длина кабеля питания, поставляемого в комплекте с варочной поверхностью, является недостаточной, то следует использовать более длинный теплостойкий кабель питания с достаточной нагрузочной способностью. Подключение к электросети должно быть выполнено следующим образом:

ПОДСОЕДИНИТЕ

Зелено-желтый провод
Синий провод
Коричневый провод

К КЛЕММЕ ОТВОДА ЭЛЕКТРОСЕТИ

Земля
Нейтраль
Фаза

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

2.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте систему заземления.

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

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

Для предотвращения опасностей замена поврежденного кабеля питания должна выполняться только квалифицированным специалистом.

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

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

Проверьте значение мощности, потребляемой электроприбором, указанное в паспортной табличке, а также проверьте, что используется кабель питания типа 3x0.75 mm² H05 V2V2-F.



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

2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Данные инструкции предназначены для специалистов, имеющих достаточную квалификацию для выполнения установки оборудования в соответствии с требованиями национальных правил и норм. **Только для Великобритании. Согласно закону, установка/ввод в эксплуатацию должны выполняться только сотрудником службы "Gas Safe".**

Все работы должны выполняться с отсоединенным электропитанием.

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

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

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

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

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

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

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

1) Подсоедините детали, как показано на рисунке:

- A) Переходник с наружной цилиндрической резьбой 1/2 дюйма
- B) Прокладка 1/2 дюйма
- C) Газовый переходник с внутренней резьбой 1/2 дюйма, коническая цилиндрическая, или цилиндрическая цилиндрическая.

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

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

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

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

2.3. АДАПТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

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

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

2.4. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

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

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

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

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

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

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

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

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

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

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

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

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Ø сковороды/кастрюли (см)
AUX Маленькая конфорка	≥ 10	≤ 18
SR Полубыстрая конфорка	≥ 12	≤ 24
R Быстрая конфорка	≥ 16	≤ 26
QC/DC Конфорка с четырьмя венцами/Дважды кольцо горелки	≥ 18	≤ 26
TC Тройная корона	≥ 18	≤ 26

Таблица А

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

Специальный съемный держатель, которым оснащены некоторые модели, должен использоваться только на вспомогательной горелке.

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

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

Эта работа должна выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

3.2. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЛИТ

Для выбора необходимой температуры нагрева электроплиты поверните выключатель в соответствующее положение. При этом загорится световой индикатор и электроплита начнет нагреваться.

Поверните выключатель в положение "0" по окончании процесса приготовления. (Рисунок 10). Не оставляйте пустую электроплиту включенной. Диаметр и форма дна используемой посуды является очень важным фактором. Максимальный диаметр дна посуды - 14 см, рекомендуется пользоваться посудой с плоским и ровным дном.

При первом включении электроплиты подождите 5 минут перед тем, как поставить посуду. Это позволит жаростойкому покрытию плиты затвердеть в результате нагрева.

Используйте влажную ткань и моющее средство для очистки поверхности электроплиты. Не используйте ножи или другие острые и твердые предметы для удаления остатков пищи с поверхности электроплиты.

После очистки поверхности, включите электроплиту на несколько секунд до полного высыхания конфорок. Однако, не следует оставлять пустую электроплиту включенной более чем на несколько секунд.

Положение	Мощность (Вт)	Мощность (Вт)	Пояснение
0	0	0	Выключено
1	100 W	135 W	Нагревание
2	180 W	220 W	Приготовление при низкой температуре
3	250 W	300 W	Приготовление при низкой температуре
4	500 W	850 W	Варка, Жаренье, Кипячение
5	750 W	1150 W	Варка, Жаренье, Кипячение
6	1000 W	1500 W	Варка, Жаренье, Кипячение

Рекомендуемые размеры посуды (Рисунок 11)

Не следует забывать, что посуда большего размера имеет большую площадь нагрева.

Это обеспечивает более быстрое приготовление по сравнению с посудой с меньшей площадью нагрева.

Всегда используйте посуду, размером соответствующую количеству приготавливаемой пищи. Во избежание проливания или разбрызгивания не следует использовать посуду небольших размеров, в особенности для жидких блюд. Не используйте слишком большую посуду для быстро приготавливаемой пищи, так как она может прилипнуть и остатки пищи останутся на поверхности посуды.

Для выпечки сладкого следует использовать закрытую посуду, противни или форму. Пролитый сок или сахар из незакрытой посуды могут прилипнуть к поверхности электроплиты и их будет трудно удалить.

Это особенно важно для посуды для жарки или готовки под давлением при высокой температуре.

Не оставляйте без присмотра пустую конфорку или конфорку с пустой посудой.

Проверьте соответствие посуды следующим критериям:

Она должна быть тяжелой.

Она должна полностью покрывать поверхность конфорки; может быть немного больше, но ни в коем случае не меньше.

Дно должно быть абсолютно плоским и плотно прилегать к поверхности конфорки.

• Для лучшего использования электроплиты и сокращения потребления электроэнергии, используйте посуду с ровным, плоским дном. Размер посуды должен быть равен или чуть больше диаметра конфорки, но ни в коем случае не меньше. Избегайте попадания жидкости на поверхность конфорки и не ставьте на конфорку мокрую посуду. Не оставляйте пустую посуду на конфорке, и не оставляйте пустую конфорку включенной.

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

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

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

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

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

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

Проследите за тем, чтобы конфорки были собраны правильно.

Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки со временем темнеют.

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

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

5. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

- Проверьте, что газ подается.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

Выключите варочную поверхность и обратитесь в центр послепродажного обслуживания. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.**

6. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат

повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.

- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.

- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

Декларация соответствия: Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/ЕЕС.

Этот электроприбор соответствует требованиям Европейских 2009/142/ЕС последующих поправок к ним.

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

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



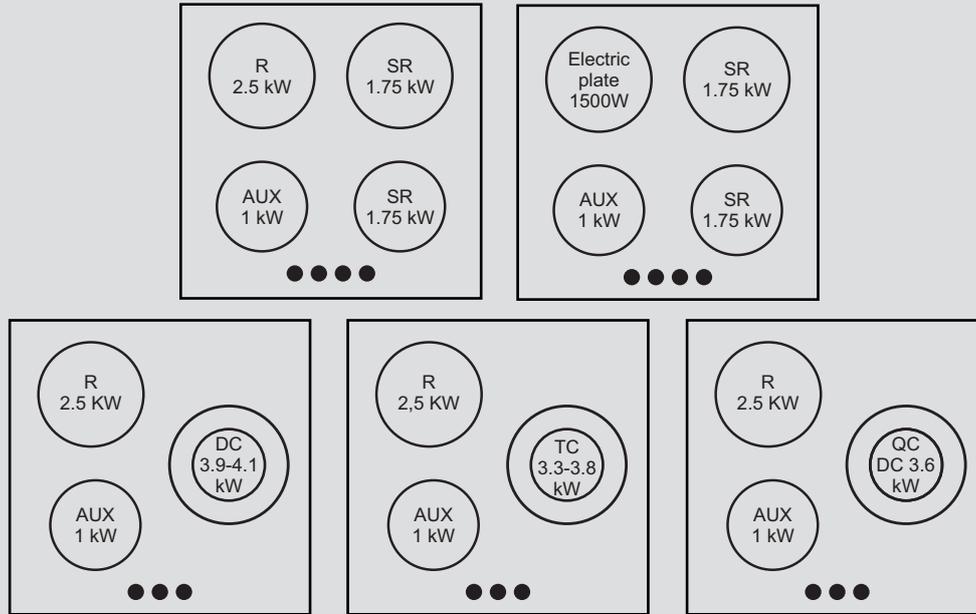
Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:
 - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
 - ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе»
 - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Таблица 1

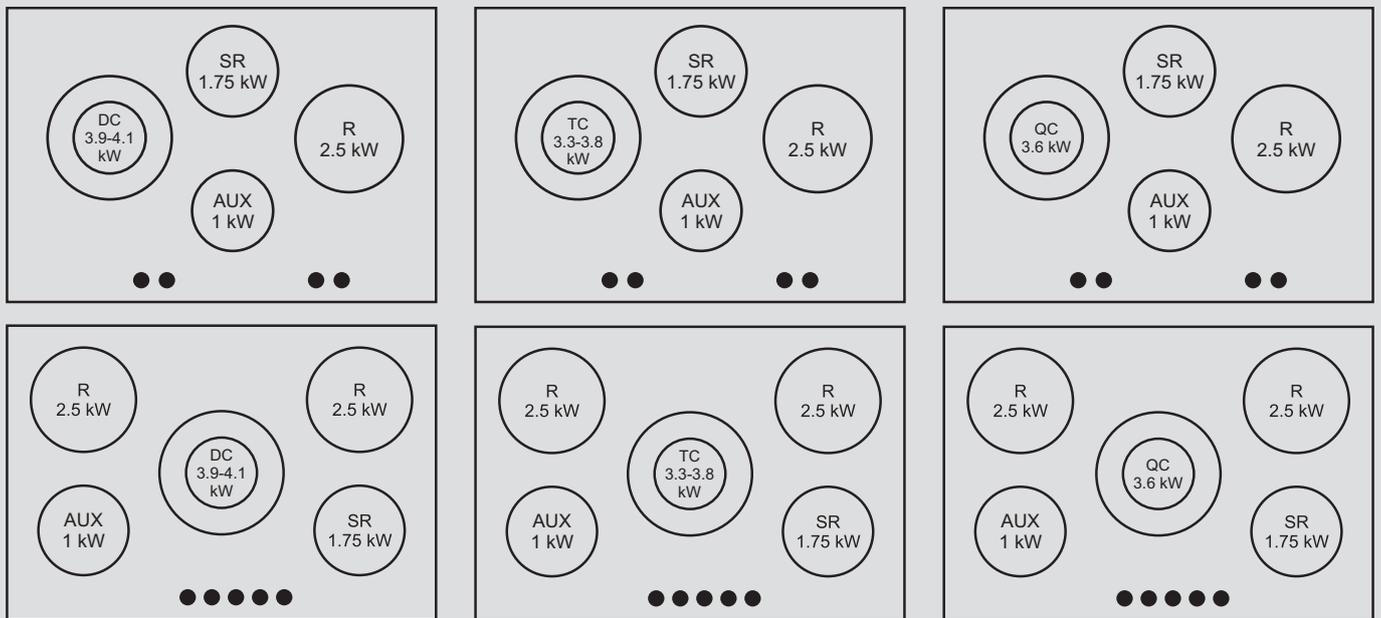
ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ												
Тип / Модель	PLV6S					PLV7S						
	3газовые	3газовые	3газовые	4газовые	3 газосые + 1 электрическая	5газовые	5газовые	5газовые	4газовые	4газовые	4газовые	
Конфорки												
Вспомогательная конфорка (AUX)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Среднебыстрая конфорка (SR)	-	-	-	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Быстрая конфорка (R)	1	1	1	1	-	2	2	2	1	1	1	1
Сверхбыстрая конфорка (UR)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Конфорка с четырьмя венцами (QC)	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-
Тройная корона (TC)	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-
Дважды кольцо горелки (DC)	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Электроплитка	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Устройство защиты от погасания пламени	ДА											
Электроподжиг	ДА											
Класс установки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Размеры варочной поверхности (мм x мм)	595X510					745X510			745X510			
						860X510						
Используемый газ/мощность												
Мощность газовой конфорки (кВт)	7,5	7,3	7,1	7	4,5	11,35	11,55	11,75	8,85	9,05	9,25	
G20 20 мбар (природный газ) (л/час)	714	695	676	667	429	1081	1100	1119	843	862	881	
Имеется комплект деталей для работы на сжиженном нефтяном газе (СНГ)												
Мощность газовой конфорки (кВт)	7,5	7,3	7,1	7	4,5	11,35	11,55	11,75	8,85	9,05	9,25	
G30/G31 30/30 мбар (СНГ) (л/час)	546	531	516	509	327	825	840	855	644	658	673	
Номинальная входная электрическая мощность												
Напряжение (В) / Частота (Гц)	220-240 V / 50-60 Hz											
Электрическая мощность (Вт)	1	1	1	1	1500	1	1	1	1	1	1	1

Данное изделие предназначено только для бытовых применений.

TYPE PLV6S



TYPE PLV7S



HOBS GAS TYPE

TYPE PLV6S PLV7S

II2H3B/P

CH - AT

Tipo di gas/Gas type		G20		
Pressione gas/Gas pressure		20 mbar		
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	I/h	Min (kW)	
AUX	1	95	0.25	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138
TC	3.80	362	1.75	151 H3
DC	4.00	281	1.75	151 H3

Gaz Type/Gas type		G30/G31		
Pression gaz/Gas pressure		50/50 mbar		
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1	73	0.35	43 H2
SR	1.75	127	0.50	58 M
R	2.50	182	0.75	72 0
QC	3.60	261	2.15	85
TC	3.80	276	2.15	77 F4
DC	3.80	291	2.15	78 F4

KIT CODE 35000255

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	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138
TC	3.80	362	1.75	151 H3
DC	4.00	381	1.75	151 H3

TYPE PLV6S PLV7S

II 2L3B/P

NL

Tipo di gas/Gas type				G25
Pressione gas/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	110	0.25	72 F1
SR	1.75	194	0.40	102 F3
R	2.50	277	0.60	115 F2
QC	3.60	400	1.75	140
TC	3.80	421	1.75	148 F3
DC	4.00	443	1.75	148 F3

KIT CODE 35000251

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	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94
TC	3.80	276	1.75	98
DC	4.00	291	1.75	100

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	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94
TC	3.80	276	1.75	98
DC	4.00	291	1.75	100

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	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138
TC	3.80	362	1.75	151 H3
DC	4.00	381	1.75	151 H3

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	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138
TC	3.80	362	1.75	153 H3
DC	4.00	381	1.75	151 H3

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	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94
TC	3.80	276	1.75	98
DC	4.00	291	1.75	1.00

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	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94
TC	3.80	276	1.75	98
DC	4.00	291	1.75	1.00

TYPE PLV6S PLV7S

II 2ELs3B/P

PL

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	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138
TC	3.80	362	1.75	151H3
DC	4.00	381	1.75	151H3

TYPE PLV6S PLV7S

II2HS3B/P

HU

Tipo di gas/Gas type				G20
Pressione gas/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	95	0.25	70 X
SR	1.75	167	0.40	91 Z
R	2.50	238	0.60	108 F3
QC	3.60	-	-	-
TC	3.80	343	1.75	K 127
DC	4.00	381	1.75	145 H3

KIT CODE 35000250

Gaz Type/Gas type				G2.350
Pression gaz/Gas pressure				13 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	132	0.25	97 Y
SR	1.75	231	0.40	124 Y
R	2.50	331	0.60	145 F2
QC	3.60	468	1.75	182
TC	3.30	437	1.75	200 H3
DC	4.00	526	1.75	205 H3

Gaz Type/Gas type				G25.1
Pression gaz/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	110	0.25	72 F1
SR	1.75	194	0.40	102 F3
R	2.50	277	0.60	115 F2
QC	3.60	400	1.75	140
TC	3.80	422	1.75	148 F3
DC	3.90	433	1.75	148 F3

KIT CODE 35000253

KIT CODE 35000251

Gaz Type/Gas type				G30/G31
Pression gaz/Gas pressure				37/37 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.30	46
SR	1.75	127	0.45	61
R	2.50	182	0.65	73
QC	3.60	261	1.95	89
TC	3.80	276	1.95	93
DC	4.00	291	1.95	94

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	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94
TC	3.80	276	1.95	98
DC	4.00	291	1.75	100

KIT CODE 35000254

TYPE PLV6S PLV7S

II 2E3B/P

DE

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	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138
TC	3.80	362	1.75	151 H3
DC	4.00	381	1.75	151 H3

Gaz Type/Gas type				G30 / G31
Pression gaz/Gas pressure				50/50 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	g/h	Min (kW)	
AUX	1.00	73	0.35	43 H2
SR	1.75	127	0.50	58 M
R	2.50	182	0.75	72 O
QC	3.60	261	2.15	85
TC	3.80	276	2.15	77 F4
DC	4.00	291	2.15	78 F4

KIT CODE 35000255

TYPE PLV6S PLV7S

II2EK3B/P

NL

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	72 X
SR	1.75	167	0.40	97 Z
R	2.50	238	0.60	109 Y
QC	3.60	343	1.75	138
TC	3.80	362	1.75	151 H3
DC	4.00	381	1.75	151 H3

Gaz Type/Gas type				G25.3
Pression gaz/Gas pressure				25 mbar
	P (Kw)			 1/100 mm
	Max (kW)	l/h	Min (kW)	
AUX	1.00	109	0.25	72 F1
SR	1.75	190	0.40	102 F3
R	2.50	272	0.60	115 F2
QC	3.60	391	1.75	140
TC	3.30	359	1.75	145
DC	4.10	446	1.75	148 F3

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	65
R	2.50	182	0.60	80
QC	3.60	261	1.75	94
TC	3.80	276	1.75	98
DC	4.00	291	1.75	100

**GB - IE**

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

FR

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

CZ

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

DE

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

ES

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

PL

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

NL

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

RU

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

SL

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

IT

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

PT

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

SRB

Proizvođač neće biti odgovoran za eventualne štamparske i prevodilačke greške u ovoj brošuri. Zadržavamo pravo na izmene proizvoda koje budemo smatrali za potrebne, bez negativnih uticaja na karakteristike u vezi bezbednosti i funkcionalnosti.

RO

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

HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.