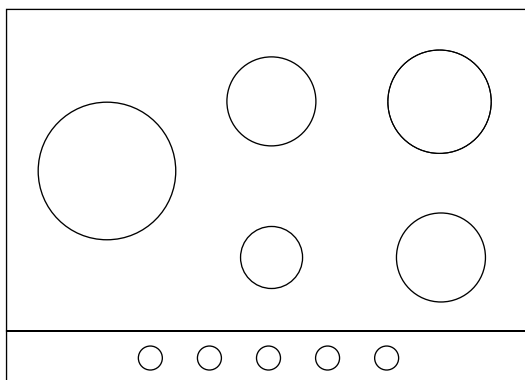
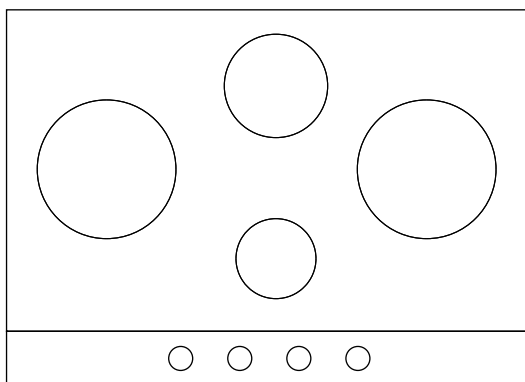


HAVG6

HAVG7



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

# Haier

## User Instructions

HOBBS

EN

3

## Bedienungsanleitung

KOCHMULDEN

DE

13

## Mode d'emploi

PLAQUE DE CUISSON

FR

23

## Istruzioni per l'uso

PIANI COTTURA

IT

33

## Instrucciones de uso

PLACAS

ES

43

## Instrukcje użytkownika

PLYTY KUCHENNE

PL

53

# Instrukcje bezpieczeństwa

---

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

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

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

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

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

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

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

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

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

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

Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej

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

Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u

- wysokociśnieniowego.

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

Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego dla

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

- zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępnym.

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

- cymi przepisami w zakresie okablowania.

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

- przyczyną wypadków.

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

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

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: powierzchnie płyty

- kuchennej nie służą do przechowywania przedmiotów.

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

- musi być stale nadzorowany.

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

- wbudowane w urządzenie.

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

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

# Spis treści

---

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

---

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

# Instrukcje dla instalatora

---

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

## ZABUDOWA

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

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

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

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

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

podstawie płyt.

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

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

## ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

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

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

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

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

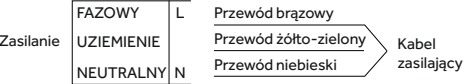
Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Podłączenie do zasilania musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, który zapewni przestrzeganie wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących takich instalacji. Urządzenie może być podłączone tylko do odpowiednio dobranego punktu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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

1. Jak pokazano na rysunku, kolejno zamontować:

A: Łącznik cylindryczny męski 1/2

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

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

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

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

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

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

- Zdjąć ruszty i palniki

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

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

## **REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO**

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

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

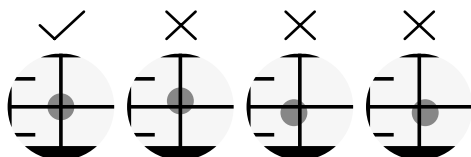
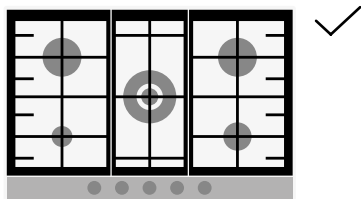
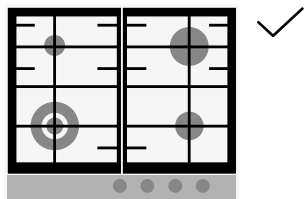
W przypadku korzystania z gazu płynnego (LPG) - śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aż do oporu.

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

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

# Uytkovanie pyty kuchennej - instrukcje uytkovnika

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



## UŻYWANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

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

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

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

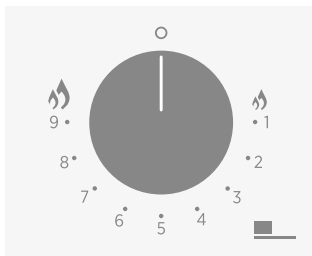
- Umieścić zapaloną zapalniczkę lub zapalniczkę w pobliżu palnika

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

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

## POKRĘTKA REGULACYJNE

Każde pokrętko steruje każdym palnikiem, jak



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

## OGÓLNE ZALECENIE

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

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

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

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

Czynność ta może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.

## Konserwacja i czyszczenie

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

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

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

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

### Chromowane ruszty i palniki

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

## Obsługa serwisowa

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

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

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

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

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

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

## Gospodarka odpadami i ochrona środowiska

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



Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

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

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

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

# Technical information

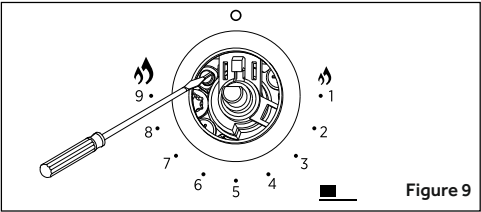
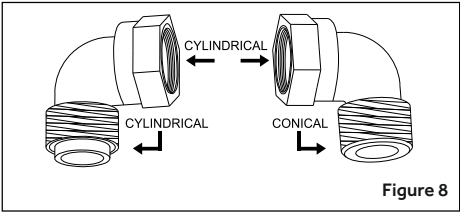
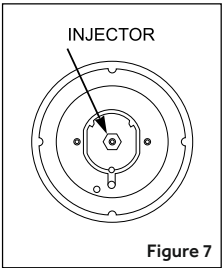
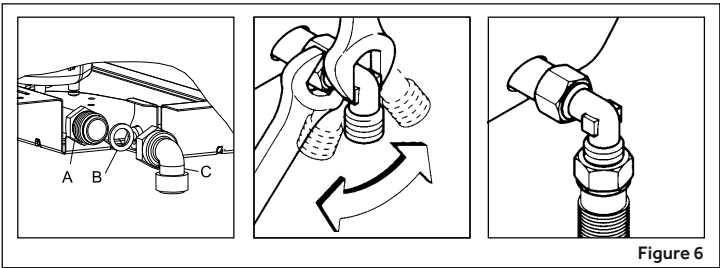
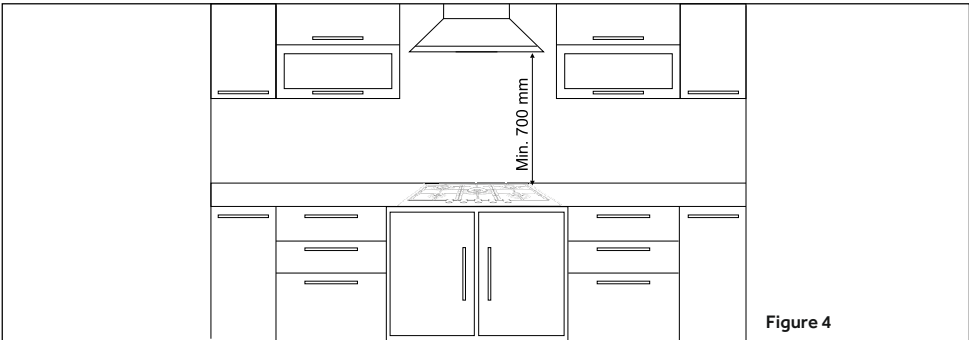
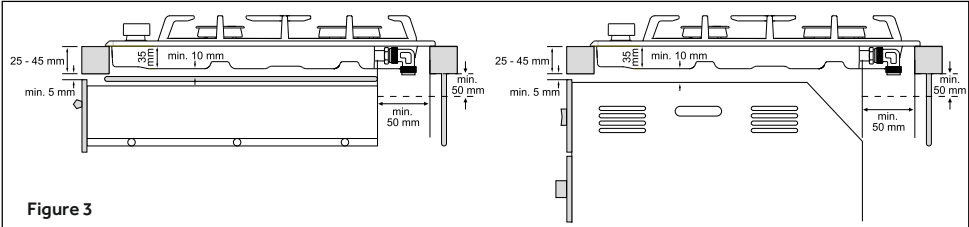
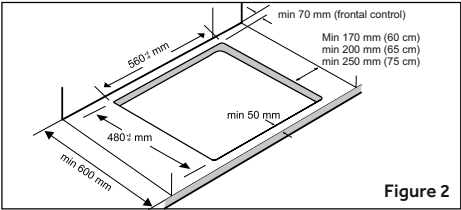
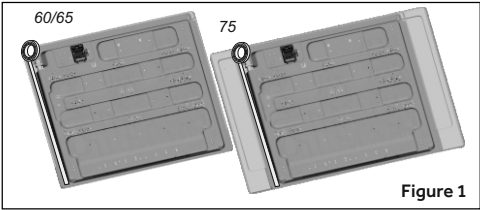
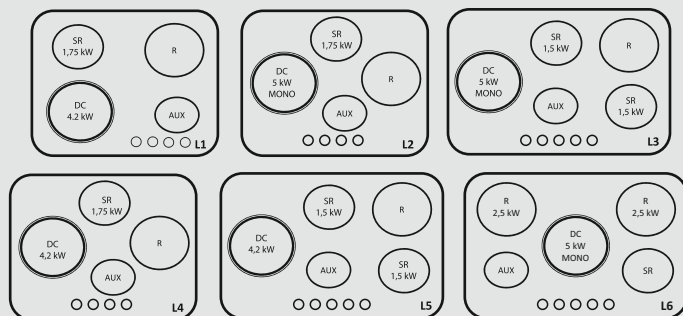


Table 1

| Burner Plate           | 4Gas - L1 - Big Front  | 4Gas - L2 - Diamond         | 5Gas - L3 - 4+1             | 4Gas - L4 - Diamond (4.2 kW) | 5Gas - L5 - 4+1 (4.2 kW)    | 5Gas - L6 - CENTRAL WOK     |
|------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Burner                 | AUX/SR/R/DC            | AUX/SR/2R                   | AUX/2SR/R/DC                | AUX/SR/2R                    | AUX/2SR/R/DC                | AUX/SR/2R/DC                |
| Type                   | PVUH60MF               | PVUH60MF                    | PVUH75MF                    | PVUH60MF                     | PVUH75MF                    | PVUH75MF                    |
| FFD                    | YES                    | YES                         | YES                         | YES                          | YES                         | YES                         |
| AUX 1kW                | 1                      | 1                           | 1                           | 1                            | 1                           | 1                           |
| SR 1,5 kW              | -                      | -                           | 2                           | -                            | 2                           | 1                           |
| SR 1,75 kW             | 1                      | 1                           | -                           | 1                            | -                           | -                           |
| R 2,5 kW               | -                      | -                           | -                           | -                            | -                           | 2                           |
| R 2,7 kW               | 1                      | 1                           | 1                           | 1                            | 1                           | -                           |
| DC 4,2 kW Mono         | 1                      | -                           | -                           | 1                            | 1                           | -                           |
| DC 5 kW Mono           | -                      | 1                           | 1                           | -                            | -                           | 1                           |
| Nominal Heat Input     | NG 9,65 kW<br>LPG 9,45 | NG 10,45 kW<br>LPG 10,05 kW | NG 11,70 kW<br>LPG 11,30 kW | NG 9,65 kW<br>LPG 9,45 kW    | NG 10,90 kW<br>LPG 10,70 kW | NG 12,50 kW<br>LPG 12,10 kW |
| G20/20 mbar            | 919 l/h                | 948 l/h                     | 1115 l/h                    | 872 l/h                      | 1039 l/h                    | 1228 l/h                    |
| G30/28-30 mbar         | 687 g/h                | 723 g/h                     | 850 g/h                     | 680 g/h                      | 807 g/h                     | 908 g/h                     |
| Installation Class     | 3                      | 3                           | 3                           | 3                            | 3                           | 3                           |
| Voltage V/Frequency Hz | 220-240V 50/60Hz       | 220-240V 50/60Hz            | 220-240V 50/60Hz            | 220-240V 50/60Hz             | 220-240V 50/60Hz            | 220-240V 50/60Hz            |
| Electrical Input Power | 1                      | 1                           | 1                           | 1                            | 1                           | 1                           |
| Electric Ignition      | YES                    | YES                         | YES                         | YES                          | YES                         | YES                         |
| Product Dimension      | 595x505x42             | 595x505x42                  | 745x505x42                  | 595x505x42                   | 745x505x42                  | 745x505x42                  |


**HOBS** GAS TYPE

## TABLE FRONTAL PVUH75MF

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

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

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

## Efficiency Declaration 2016/426

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

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

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

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

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

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



#### **GB - IE**

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

#### **DE**

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

#### **FR**

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

#### **IT**

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

#### **ES**

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

#### **PL**

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

# Haier

42835347 • 07.2022 • Rev\_H