

Amica

PG6510SPR / PHCG4.0ZpZtCN
PG6511SPR / PHCG4.1ZpZtCN
PG9511SPR / PHCG5.1ZpZtCN

INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL

PL
EN

GRATULUJEMY WYBORU SPRZĘTU MARKI AMICA

SZANOWNI PAŃSTWO!

Urządzenie marki Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Każde urządzenie przed opuszczeniem fabryki zostało dokładnie sprawdzone pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia.



Przyłączenia kuchenki do butli z gazem płynnym lub do istniejącej instalacji może wykonać wyłącznie uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa.

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA	3
USUWANIE / ZŁOMOWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU	7
ŚRODOWISKO	7
OPIS WYROBU	8
INSTALACJA	10
OBSŁUGA	14
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	15
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA	16
POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH	16

INFORMACJE O PRODUKCIE

Informacje o produkcie podano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014 uzupełniającym dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE w odniesieniu do wymogów dotyczących ekoprojektu dla domowych piekarników, płyt grzejnych i okapów nadkuchennych

Domowe płyty grzejne gazowe

Identyfikator modelu		PG6510SPR	PG6511SPR	PG9511SPR
		PHCG4.0ZpZtCN	PHCG4.1ZpZtCN	PHCG5.1ZpZtCN
		1106139	1106140	1106141
Typ płyty grzejnej (elektryczna / gazowa / gazowo-elektryczna)		O / V / O	O / V / O	O / V / O
Liczba palników gazowych		4	4	5
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego (EE gas burner)	FL	54,5	54,5	54,5
	FR	54,5	54,5	54,5
	RL	54,5	54,5	54,5
	RR	54,5	54,5	54,5
	C	-	-	54,5
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej (EE gas hob)		54,5	54,5	54,5








W celu ustalenia zgodności z wymaganiami ekoprojektu zastosowano metody pomiarowe i obliczenia z następujących norm:

PN-EN 60350-1. Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze. Metody badań cech funkcjonalnych.

PN-EN 60350-2. Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 2: Płyty kuchenne. Metody badań cech funkcjonalnych.

PN-EN 15181. Metoda pomiaru zużycia energii piekarników gazowych.

PN-EN 30-2-1. Domowe urządzenia gazowe do gotowania i pieczenia - Część 2-1: Racjonalne wykorzystanie energii - Postanowienia ogólne.

-  Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
-  Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.
-  **Uwaga.** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użycia. Możliwość dotknięcia elementów grzejnych powinno być objęte szczególną troską. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka, chyba że są pod stałą opieką.
-  Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej i osoby z ograniczeniami fizycznymi, czuciowymi albo umysłowymi albo brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Sprząatanie i czynności obsługowe nie powinny być robione przez dzieci bez nadzoru.
-  **Uwaga.** Gotowanie bez nadzoru tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie i wtedy przykryj płomień np. pokrywką lub niepalnym kocem.
-  **Uwaga.** Niebezpieczeństwo pożaru: nie gromadź rzeczy na powierzchni do gotowania. Urządzeniem nie należy sterować zewnętrznym zegarem lub niezależnym układem zdalnego sterowania.
-  Do czyszczenia płyty nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.
- Przed pierwszym użyciem płyty grzejnej należy przeczytać instrukcję użytkowania. W ten sposób zapewniamy sobie bezpieczeństwo oraz unikamy uszkodzenia płyty.
Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, ruszta, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.

Należy uważać, żeby elektryczny przewód przyłączeniowy zmechanizowanego sprzętu nie dotykał gorących części kuchenki.

Wtyczka przewodu przyłączeniowego powinna być dostępna po zainstalowaniu kuchenki.

Zabrania się instalować kuchenkę w pobliżu urządzeń chłodniczych.

Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić z powodu przegrzania.

Uważać na moment zagotowania, by nie dopuścić do zalania palników.

Jeżeli nastąpi uszkodzenie kuchenki to można ją ponownie używać po usunięciu wady przez fachowca.

Nie otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.

Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.

Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.

Nie ustawiać naczyń na ruszcie nad jednym palnikiem o masie większej niż 5 kg, natomiast na całym ruszcie max. 25 kg. Nie dopuszcza się stawiania jednego naczynia na dwóch palnikach jednocześnie.

Nie uderzać w pokrętła i palniki.

Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.

Zabrania się otwierania kurków kuchenki nie mając w ręce zapalanej zapałki lub urządzenia do zapalania gazu.

Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.

Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchenki w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.

Nie dopuszczać do kuchenki małych dzieci oraz osób niezapoznanych z instrukcją użytkowania.

W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.

W każdej sytuacji spowodowanej usterką techniczną należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne kuchenki (stosując powyższą zasadę) i zgłosić usterkę do naprawy.

Nie wolno przyłączyć do instalacji gazowej żadnych przewodów antenowych, np. radioodbiorników.

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieuszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieuszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę rzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.

W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.

Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Użytkowanie urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).

Długotrwałe intensywne używanie urządzenia może wymagać dodatkowego przewietrzania, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku. Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem. Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.

ŚRODOWISKO

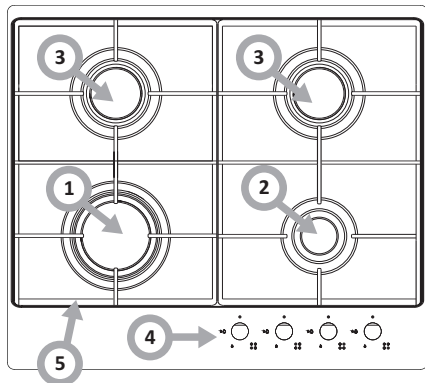
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domową kasę, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego pomóżmy, oszczędzajmy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- Stosowanie prawidłowych naczyń do gotowania. Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o pokrywce, w przeciwnym razie zużycie energii elektrycznej wzrasta czterokrotnie!
- Dobranie naczyń do gotowania do powierzchni pola grzejnego. Naczynie do gotowania nie powinno być nigdy mniejsze od pola grzejnego.
- Dbanie o czystość palników, rusztu, płyty podpalnikowej. Zabrudzenia zakłócają przekazywanie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia da się często usunąć już tylko środkami silnie obciążającymi środowisko naturalne. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni podkołpakowych oraz otworach dysz palników.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do garnków”.
- Wyłączanie w porę i wykorzystywanie ciepła szczątkowego. W przypadku długich czasów gotowania wyłączać pola grzejne na 5-10 minut przed końcem gotowania. Oszczędza się przez to do 20% energii elektrycznej.
- Nie wbudowywanie płyty w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek. Zużycie energii elektrycznej przez nie, niepotrzebnie wzrasta.

PG6510SPR / PHCG4.0ZpZtCN



- 1, 2, 3* - palniki nawierzchniowe
 4 - pokrętki palników z włącznikiem iskrownika
 5 - ruszty pod naczynia
 * - w zależności od modelu

DANE TECHNICZNE

- wysokość 98 mm
- głębokość 600 mm
- szerokość 520 mm
- masa kuchenki 10,9 kg

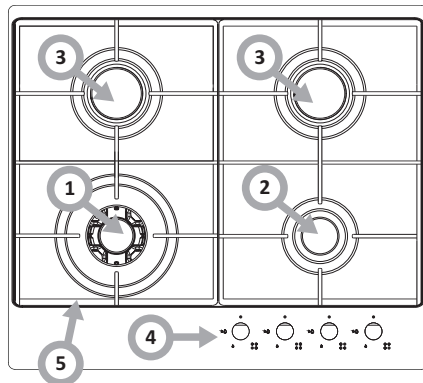
Kuchenka wyposażona jest w palniki:

- 1 - palnik duży, obciążenie cieplne - 2,8 kW
 2 - palnik średni, obciążenie cieplne - 1,8 kW
 3 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW

Kategoria urządzenia: PL: II2ELwLs3B/P

Kuchenka posiada przyłącze rurowe
 G1/2" ISO 228-1

PG6511SPR / PHCG4.1ZpZtCN



- 1, 2, 3* - palniki nawierzchniowe
 4 - pokrętki palników z włącznikiem iskrownika
 5 - ruszty pod naczynia
 * - w zależności od modelu

DANE TECHNICZNE

- wysokość 98 mm
- głębokość 600 mm
- szerokość 520 mm
- masa kuchenki 11,1 kg

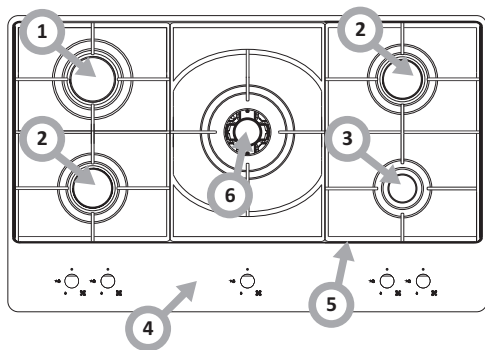
Kuchenka wyposażona jest w palniki:

- 1 - palnik WOK, obciążenie cieplne - 2,8 kW
 2 - palnik średni, obciążenie cieplne - 1,8 kW
 3 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW

Kategoria urządzenia: PL: II2ELwLs3B/P

Kuchenka posiada przyłącze rurowe
 G1/2" ISO 228-1

PG9511SPR / PHCG5.1ZpZtCN



- 1, 2, 3, 6* - palniki nawierzchniowe
 4 - pokrętła palników z włącznikiem iskrownika
 5 - ruszty pod naczynia
 * - w zależności od modelu

DANE TECHNICZNE

- wysokość 105 mm
- głębokość 890 mm
- szerokość 520 mm
- masa kuchenki 18,4 kg

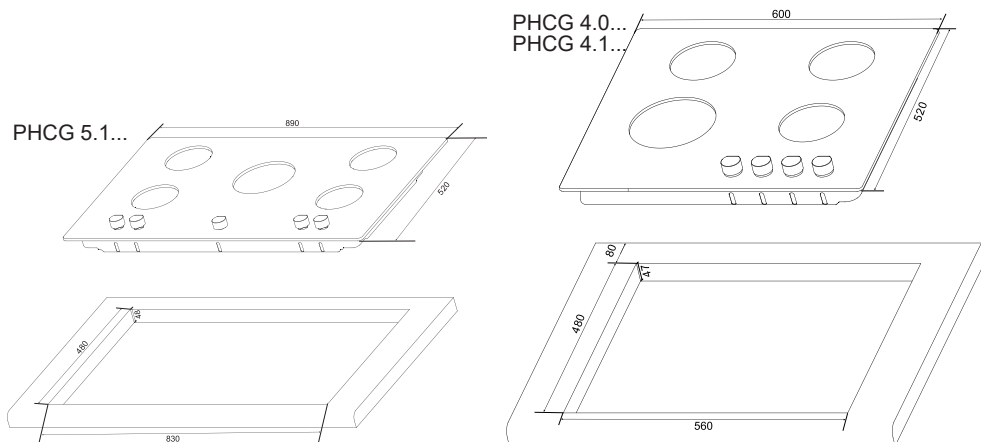
Kuchenka wyposażona jest w palniki:

- 1 - palnik duży, obciążenie cieplne - 2,8 kW
- 2 - palnik średni, obciążenie cieplne - 1,8 kW
- 3 - palnik mały, obciążenie cieplne - 1 kW
- 6 - palnik WOK, obciążenie cieplne - 2,8 kW

Kategoria urządzenia: PL: II2ELwLs3B/P

Kuchenka posiada przyłącze rurowe

G1/2" ISO 228-1



Wskazówki dla instalatora

Instalator powinien:

- posiadać uprawnienia gazowe
- zapoznać się z informacjami znajdującymi się na tabliczce znamionowej kuchenki o rodzaju gazu do jakiego jest przystosowana. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania.
- sprawdzić
 - skuteczność wietrzenia tj. wymiany powietrza w pomieszczeniu.
 - szczelność połączeń armatury gazowej.
 - skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonalnych.
- dla prawidłowego działania zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego, wyregulować ustawienie pokręteł gazowych przy pomocy załączonych podkładek,
- sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,
 - w przypadku nieprawidłowego działania zdjąć pokrętło, wykonać regulację przez włożenie podkładki (podkładek) na trzpień zaworu,
 - sprawdzić działanie zapalaczy i zabezpieczenia przeciwwypływowego,
 - po wykonanej regulacji układ zabezpieczyć podkładką zaciskową i założyć pokrętło.
- Wydać użytkownikowi świadectwo podłączenia kuchenki gazowej i zapoznać go z obsługą.



UWAGA! Przyłączenia kuchenki do butli z gazem płynnym lub do istniejącej instalacji może wykonać wyłącznie uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa.

Kuchenka posiada rurowy króciec gwintowany o średnicy G1/2" służący do podłączenia do instalacji gazowej. W wersji na gaz płynny (propan-butan) na króciec nakręcona jest końcówka do węża $\varnothing 8 \times 1$ mm. Przewód doprowadzający gaz nie powinien dotykać metalowych elementów osłony.



ZWRÓCIĆ UWAGĘ: na zachowanie szczelności połączeń.

Po zakończeniu instalacji kuchni należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego np. wodę z mydłem. Do sprawdzenia szczelności nie wolno stosować ognia.

Prosimy o szczegółowe zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi i postępowanie zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami.



Mamy do czynienia z gazem. Dlatego kuchenka powinna być podłączona do instalacji gazowej do takiego rodzaju gazu do jakiego została fabrycznie przystosowana. Kuchenka powinna być podłączona wyłącznie przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia. Informacja o rodzaju gazu do jakiego przystosowana jest kuchenka fabrycznie, znajduje się na tabliczce znamionowej.

Przystosowanie kuchenki do określonego rodzaju gazu

Czynność ta może być wykonana tylko przez instalatora z odpowiednimi uprawnieniami.

Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchenka różni się od gazu przewidzianego dla kuchenki w wersji fabrycznej tzn. G 20 (GZ 50) 20 mbar, należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację płomienia.



Kuchenki dostarczone przez wytwórcę posiadają palniki przystosowane fabrycznie do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej oraz w karcie gwarancyjnej.

Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie osłony dolnej z informującą do jakiego rodzaju gazu przeznaczona jest kuchenka.

W celu przystosowania kuchenki do spalania innego rodzaju gazu należy dokonać:

- wymiany dysz (patrz tabela zestawieniowa),
- regulacji zmniejszonego przepływu zaworów.

Przebrojenie kuchenki na inny rodzaj gazu

RODZAJ GAZU	OZNACZANIE ŚREDNICY DYSZY			
	MAŁY	ŚREDNI	DUŻY	WOK
2H G20/20mbar	72	92	115	55 + 2 x 75
3B/P G30/37mbar	46	62	79	37 + 2 x 52

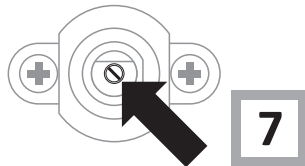


Wymiana dyszy palnika- dyszę wykręcić za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 i wymienić na nową odpowiednio do rodzaju gazu (patrz tabela powyżej).



Po zakończeniu przebrajania, należy umieścić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchenka jest przystosowana.

Palniki	Płomień	Przebrojenie kuchenki z gazu płynnego na gaz ziemny	Przebrojenie kuchenki z gazu ziemnego na gaz płynny
Palniki nawierzchniowe	Pełen płomień	Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg. Tabeli 1	Dyszę palnika wymienić na odpowiednią wg. Tabeli 1
	Płomień oszczędny	Iglicę regulacyjną (Rys.7) lekko wykręcić i wyregulować wielkość płomienia	Iglicę regulacyjną (Rys.7) lekko wkręcić, sprawdzić wielkość i stabilność płomienia



Regulacja zaworów

Regulacji zaworów należy dokonywać na zapalonym palniku w położeniu „płomień oszczędny”.

- należy zdjąć pokrętło a następnie cienkim wkrętkiem wprowadzonym w trzpień zaworu wyregulować wielkość płomienia (Rys. 7)

W celu sprawdzenia płomienia należy wygrzać palnik na pełnym płomieniu przez ok. 10 min., a następnie przekręcić pokrętło zaworu na płomień oszczędny. Płomień nie powinien zgasnąć ani przeskoczyć na dyszę. Gdy jednak tak się stanie należy powtórzyć regulację zaworów.



Uwaga!

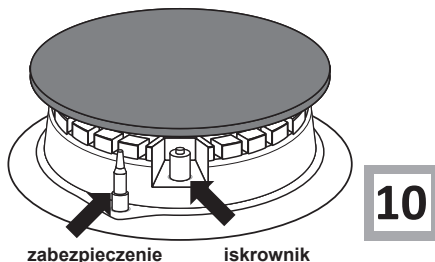
Przestawienie urządzenia w celu dostosowania go do gazu, innego niż wynika to z oznakowania wytwórcy na tabliczce znamionowej kuchenki lub zakupu kuchenki na inny rodzaj gazu niż jest zainstalowany w mieszkaniu, leży wyłącznie w gestii użytkownik - instalator.

Użytkowanie kuchenki wyposażonej w zapalacz w pokrętło (oznaczenie „Zp”) *

Czynności:

- wcisnąć pokrętło kurka wybranego palnika do wyczuwalnego oporu i przekręcić w lewo do pozycji „duży płomień”
- przytrzymać do czasu zapalenia gazu
- po zapaleniu płomienia palnika zwolnić nacisk na pokrętło i ustawić wymaganą wielkość płomienia.

Użytkowanie kuchenki wyposażonej w zabezpieczenie przeciwwypływowe (oznaczenie „Zt”)

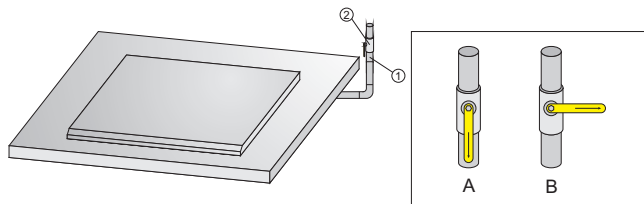


W modelach kuchenek wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe palników nawierzchniowych należy podczas czynności zapalania przytrzymać przez ok. 10 sek. wciśnięte do oporu pokrętło w pozycji „duży płomień” celem zadziałania zabezpieczenia.

! W przypadku niepowodzenia próby powtórzyć ww czynność. Zabezpieczenie przeciwwypływowe powoduje odcięcie dopływu gazu przy zaniku płomienia w czasie do około 60 sek. Dopływ gazu do palników nawierzchniowych jest otwierany i regulowany kurkami z zabezpieczeniem przeciwwypływowym (wersja Zt).

Postępowanie w sytuacjach zagrożenia wypływu niespalonego gazu

- 1 - instalacja gazowa
2 - zawór odcinający instalacji gazowej
A - zawór „włączony”
B - zawór „wyłączony”



W każdej sytuacji zagrożenia należy

- wyłączyć palniki
- wyłączyć zawór odcinający instalację gazową (Rys.9.B)
- przewietrzyć pomieszczenie kuchenne
- zgłosić naprawę w punkcie serwisowym lub do instalatora gazowego posiadającego stosowne uprawnienia
- wyłączyć kuchenkę gazową z eksploatacji do momentu usunięcia usterki.

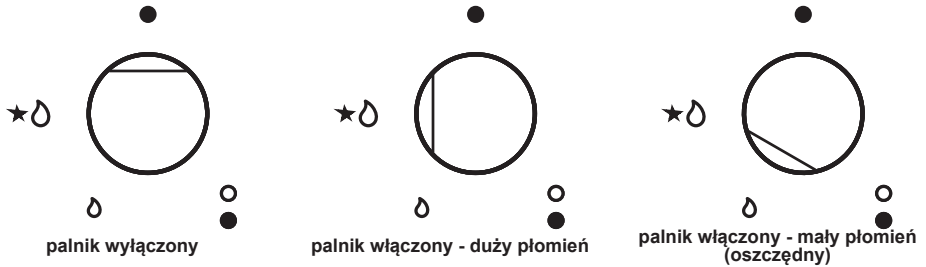
! Niektóre, proste usterki eksploatacyjne może usunąć sam użytkownik, postępując zgodnie z zaleceniami instrukcji.

PALNIK NAWIERZCHNIOWY nie zapala się, czuć ulatniający się gaz

- należy zamknąć zawory palników
- zamknąć zawór odcinający na instalacji przed kuchnią
- przewietrzyć pomieszczenie
- wyjąć palnik
- oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
- założyć palnik
- ponowić próbę zapalenia palnika

Dobór płomienia

Prawidłowo wyregulowane palniki posiadają płomień koloru jasnoniebieskiego o wyraźnie zarysowanym stożku wewnętrznym. Dobór wielkości płomienia zależy od ustawienia pokrętki palnika.



Na przykładzie obsługi palnika pokazano prawidłową obsługę polegającą na doborze płomienia (Rys.8). Prawidłowy sposób gotowania polega na ustawieniu pokrętki palnika w pozycję „duży płomień” - w celu zagotowania potraw i przestawienia w pozycję „mały płomień” (oszczędny) dla podtrzymania procesu gotowania. W zależności od potrzeb można płynnie ustawić wielkość płomienia.



Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją palnik wyłączony i pozycją duży płomień.

Umiejętna obsługa, dobór odpowiednich parametrów użytkowych oraz naczyń, pozwalają na uzyskanie znacznych oszczędności energetycznych.

Oszczędności energetyczne wynoszą odpowiednio:

- do 60%, przy właściwym doborze naczyń,
- do 60%, przy prawidłowej obsłudze, polegającej na właściwym doborze płomienia w trakcie gotowania.

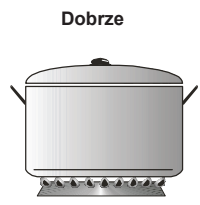
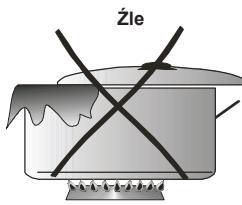
Oszczędności te uwarunkowane są utrzymaniem palników w stałej czystości (szczególnie otworów płomieniowych i dysz).

Odpowiednie naczynia do gotowania

Dobór naczynia

Należy zwrócić uwagę, żeby średnica dna naczynia była zawsze nieco większa od korony płomienia palnika, a samo naczynie było przykryte pokrywką. Zaleca się, aby średnica garnka była około 2,5 - 3 razy większa od średnicy palnika, tzn. dla palnika:

- małego, naczynie o średnicy od 90 do 140 mm,
- średniego, naczynie o średnicy od 140 do 220 mm,
- dużego, naczynie o średnicy od 200 do 240 mm
- tzw. WOK, naczynie o średnicy od 220 do 260 mm
- wysokość garnka nie powinna być większa od jego średnicy

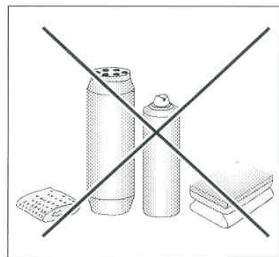


Pokrywka garnka:

Pokrywka na garnku zapobiega ucieczce ciepła i w ten sposób skraca czas nagrzewania.

Dbalność użytkownika o bieżące utrzymanie płyty w czystości oraz właściwa jej konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jej bezawaryjnej pracy.

Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.



Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy kuchenkę wyłączyć (wszystkie przełączniki ustawić na „0”) i poczekać aż wystygnie. Następnie wytrzeć kuchenkę miękką szmatką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie wolno używać ostrych środków do szorowania.

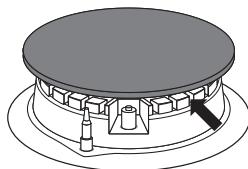
Palniki nawierzchniowe

Elementy palnika muszą być zawsze suche, ponieważ cząstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika



W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu, należy te elementy wyposażenia zdemontować i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcz i brud.

Następnie należy je wytrzeć. Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych pierścieni stabilizujących. Otwory dysz palników przeczyszczyć, używając wyłącznie do tego celu cienkiego drutu miedzianego.

**12**

Płyta robocza

- emaliowaną płytę roboczą czyścimy tylko przy pomocy ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń. Silne zabrudzenie można usunąć wyłącznie płynami delikatnymi do szorowania naczyń.

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie płyty w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych płyty. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego płyty,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych płyty,

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej -Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybko i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.



POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:


- wyłączyć zespoły robocze płyty
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1. Urządzenie nie działa	- przerwa w dopływie prądu	- sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2. Palnik nie zapala	- zabrudzone otwory płomieniowe	- zamknąć zawór odcinający gaz, zamknąć kurki palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć palnik, oczyścić i przedmuchać otwory płomieniowe
3. Zapalacz gazu nie zapala	- przerwa w dopływie prądu	- sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
	- przerwa w dopływie gazu	- otworzyć zawór dopływu gazu
	- zanieczyszczony (zatłuszczony) zapalacz gazu	- wyczyścić zapalacz gazu
	- pokrętko kurka wciśnięte nie wystarczająco długo	- przytrzymać wciśnięte pokrętko do czasu pełnego płomienia wokół korony palnika
4. Płomień przy zapalaniu palnika gaśnie	- pokrętko kurka zwolnione za szybko	- przytrzymać wciśnięte pokrętko dłużej w pozycji „duży płomień”

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw i rozporządzeń europejskich:

- Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE
- Dyrektywy RoHS 2011/65/UE
- Dyrektywy 2009/142/UE (do 20.04.2018)
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426 (od 21.04.2018)

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

DEAR CUSTOMER,

Outstanding user-friendliness and excellent efficiency make cooktops a perfect choice. Please read this manual thoroughly before you start to use the appliance to avoid any trouble.

The cooktop's safety and functionality was checked at the factory test stations prior to dispatch.

Please read this manual carefully before you start to use this cooktop. This way, you can ensure its proper and correct operation.

Please preserve this manual and store it near the appliance, so that it is available at all times for reference. Observe the instructions contained herein to prevent accidents.



Note

Do not start to use the appliance before you have read and understood the instructions.

This equipment has been designed solely as a cooking appliance. It is strictly prohibited to use it for any other purpose, e.g. heating. Using the appliance for other purposes can be dangerous.

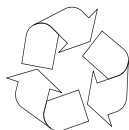
The manufacturer reserves the right to introduce modifications which will not affect the functionalities and operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

ENVIRONMENT	17
PRODUCT INFORMATION	18
SAFETY INSTRUCTIONS	19
GUIDE TO THE COOKTOP	20
INSTALLATION	22
OPERATION	25
CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE	27
GUARANTEE	28
TROUBLESHOOTING	28

ENVIRONMENT

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

ENVIRONMENT

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Use appropriate cookware: flat and thick bottom pots and pans will reduce power consumption by up to one third. Do not forget to use lid to reduce power consumption by four times!
- Select properly sized cookware: make sure the diameter of the pan or pot is not smaller than the size of the burner.
- Keep the burner surfaces and the cookware bottoms clean: Residues hinder heat transfer, and lasting contamination can be removed only by extremely harmful chemicals. Particularly, the flame slots of the burners must be kept clean at all times.
- Do not put up the cookware lids unless really necessary.
- Do not install the cooktop adjacently to fridges / freezers: this increases power consumption of the cooling appliances.

PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

Household electric hobs

Model identifier	PG6510SPR	PG6511SPR	PG9511SPR	
	PHCG4.0ZpZtCN	PHCG4.1ZpZtCN	PHCG5.1ZpZtCN	
	1106139	1106140	1106141	
Hob type (electric / gas / gas-electric)	O / V / O	O / V / O	O / V / O	
Number of gas burners	4	4	5	
Energy efficiency for each gas burner (EE gas burner)	FL	54,5	54,5	54,5
	RL	54,5	54,5	54,5
	RR	54,5	54,5	54,5
	FR	54,5	54,5	54,5
	C	-	-	54,5
Energy efficiency of gas hob (EE gas hob)	54,5	54,5	54,5	

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 60350-1

EN 60350-2

EN 30-2-1

SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and that of your family are of the utmost importance to us and although some simple safety when cooking is generally observed it is worth reading through the following points to ensure that your hob is operated as safely as possible at all times to prevent any accidents.

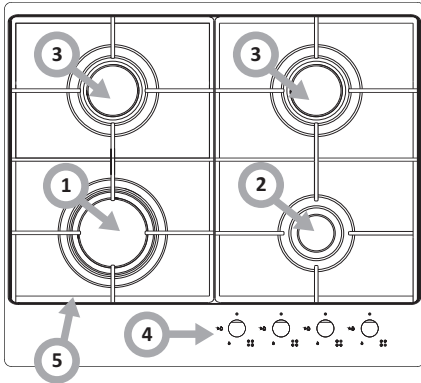
As a responsible company we feel it is very important to maintain a very high level of safety and to make this section as clear and highlighted as possible.

Should you have any additional concerns or questions on any safety related matters please feel free to contact our service department on 0844 815 8880 (UK) or 0818 464646 (ROI) and our staff will endeavour to help you with any questions you may have.

- Do not leave children unattended in an area where the appliance is in use.
- Do not allow persons of limited physical, sensual, or psychological capabilities, or persons whose experience in operating similar appliances is limited to operate the cooktop, unless if attended by (adult) caretakers.
- Make sure no part of the power cord comes in contact with hot parts of the hob.
- Leave sufficient space around the socket to ensure the power plug is accessible easily after installation.
- Do not install the hob near cooling appliances.
- Do not leave the hob unattended while in use. Boil-overs cause smoking, and greasy spill-overs may ignite presenting a fire risk.
- Execute caution when the food is boiling. Boil-overs may flood the burner.
- Should a malfunction occur, stop using the appliance. Do not start to use your hob before a Gas Safe engineer has repaired it.
- Make sure all the burners are closed before opening the main gas valve at the network or container connection.
- Do not place cooking pans directly onto the burners.
- Maximum weight of a pan to be placed over a single burner is 5 kg. The overall maximum load of a pan that is to be placed over the entire grate is 10 kg. Do not place a single pan over two burners at the same time.
- Do not impact the burners and knobs.
- It is prohibited to modify or repair the hob by persons who do not possess appropriate training and qualifications.
- Do not set the burner knobs open before you have stricken the match or the ignition appliance.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- The user is not allowed to convert the hob to another gas type, relocate the appliance, or modify the supply network himself. Only a duly authorised and Gas Safe is allowed to carry out these activities.
- Do not connect antenna cords (e.g. radio antennae) to the gas pipes.

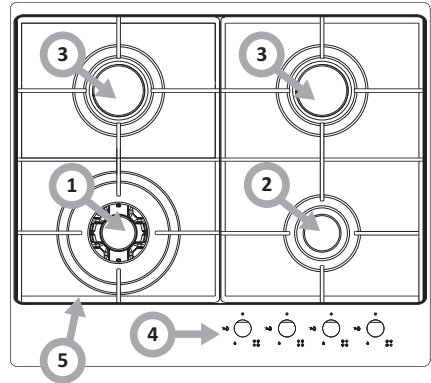
GUIDE TO THE COOKTOP

PG6510SPR / PHCG4.0ZpZtCN



- 1, 2, 3 - Surface burners
- 4 - Surface burner knobs
- 5 - Grid

PG6511SPR / PHCG4.1ZpZtCN



- 1, 2, 3 - Surface burners
- 4 - Surface burner knobs
- 5 - Grid

TECHNICAL DATA

- heigh 98 mm
- depth 600 mm
- width 520 mm
- weight of the cooker 10,9 kg

The cooker is equipped with burners:

- 1 - Large burner, heat load - 2,8 kW
- 2 - Small burner, heat load - 1 kW
- 3 - Medium burners, heat load - 1,8 kW

Appliance class: PL: II2ELwLs3B/P

The cooker is equipped with a pipe terminal - 1/2" ISO 228-1

TECHNICAL DATA

- heigh 98 mm
- depth 600 mm
- width 520 mm
- weight of the cooker 11,1 kg

The cooker is equipped with burners:

- 1 - WOK burner, heat load - 2,8 kW
- 2 - Small burner, heat load - 1 kW
- 3 - Medium burners, heat load - 1,8 kW

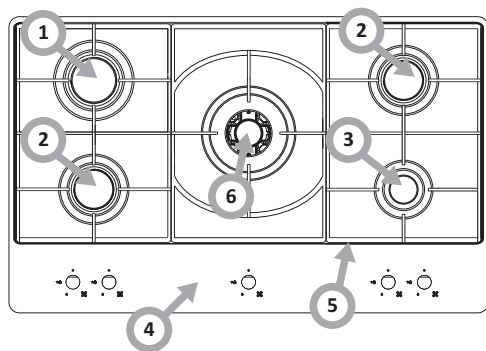
Appliance class: PL: II2ELwLs3B/P

The cooker is equipped with a pipe terminal - 1/2" ISO 228-1

EN

GUIDE TO THE COOKTOP

PG9511SPR / PHCG5.1ZpZtCN



- 1, 2, 3, 6 - Surface burners
- 4 - Surface burner knobs
- 5 - Grid

TECHNICAL DATA

- height 105 mm
- depth 890 mm
- width 520 mm
- weight of the cooker 18,4 kg

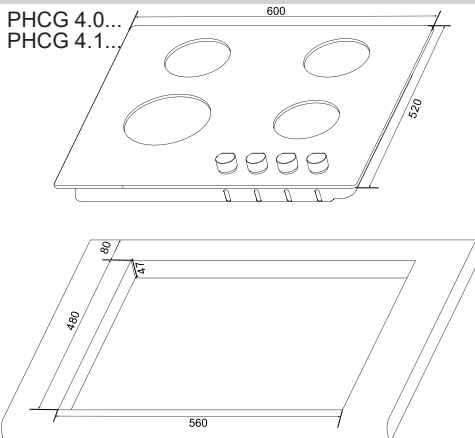
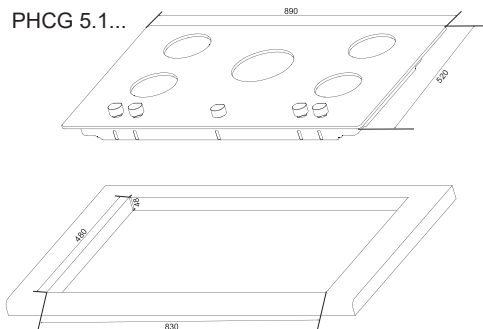
The cooker is equipped with burners:

- 1 - Large burner, heat load - 2,8 kW
- 2 - Small burner, heat load - 1 kW
- 3 - Medium burners, heat load - 1,8 kW
- 6 - WOK burner, heat load - 2,8 kW

Appliance class: PL: II2ELwLs3B/P

The cooker is equipped with a pipe terminal - 1/2" ISO 228-1

INSTALLATION



5

Notes for the technician

Instalator powinien:

- The fitter should:
 - Bear a valid certificate of gas permit
 - Have studied the contents of the appliance's type plate containing the suitable type of gas. Compare the data with the characteristics of the gas available in the network.
- Check the following:
 - ventilation capacity, incl. air exchange in the kitchen,
 - tightness and sealing of the gas fittings,
 - effectiveness and correct operation of all the functional elements.
- Adjust the settings of the gas control knobs with the washers included to ensure the igniters work properly and the entire system is leak-proof;
 - check the operation of the igniters and leak seal,
 - remove the knob if working incorrectly, and adjust by introducing washer(s) onto the valve spindle,
 - check the operation of the igniters and leak seal,
 - secure the system with a tight washer and put the knob handle on.
- Issue a certificate of connecting the appliance and inform the user of the operating activities.

NOTE! Installation and service must be performed by a qualified and licensed installer, service agency or gas supplier. All the relevant safety regulations must be observed.

The cooktop is equipped with an R1/2" connecting pipe for gas connection. If the appliance is intended for use with LPG (propane – butane), a Ø 8 x 1 mm hose coupling is threaded onto the connector.

Make sure the gas connecting pipe does not come in contact with the metal components of the cooktop.

All the couplings and joints must be tightly sealed.
Note. After connecting the appliance check all fittings for gas leaks e.g. with soapy water.
Do not check the fittings with open fire!

Please make sure you have read and understood the entire operating manual. Do follow the instructions to ensure safe and effective operation of your cooktop.

NOTE: The appliance uses gas, which is a flammable and explosive substance. Thus, it is necessary for the cooktop to be connected to a gas network which supplies the gas type for which the appliance is suitable. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or gas supplier. Please check the type plate for the information concerning the suitable gas type for your appliance.

Converting the unit to another gas type

Only a licensed and authorised technician may carry out this job.

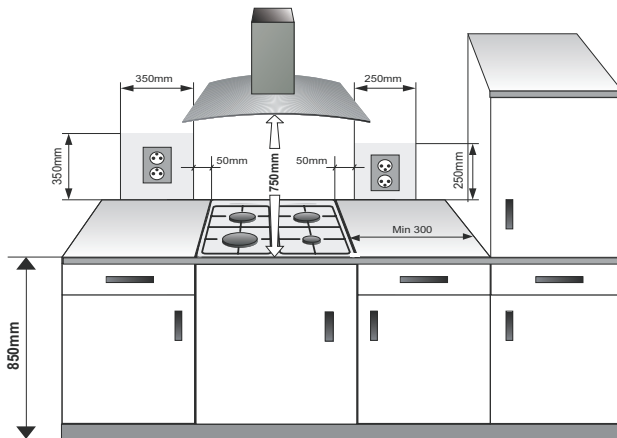
If the available gas type is different from that provided in the type plate of the appliance (G 20 (GZ 50) 20 mbar, the burner nozzles should be replaced and flame adjusted.

GUIDE TO THE COOKTOP

Installation work and repairs should only be performed by a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards. Repairs and service by unqualified persons could be dangerous and the manufacturer will not be held responsible.

Location

- The kitchen must be dry and well ventilated.
- The kitchen should have a ventilation system including fume exhaust to remove the gases generated by burning gas and direct them out. That system shall comprise a ventilation grill or a hood. Please install hoods in accordance with the manufacturers' instructions.
- Fresh air is necessary to ensure gas burning. Minimum gas requirement for the cooktop is 2 cbm per hour per each 1 kW of the burners' capacity. The air can be supplied either directly from the outside by an at least 100 cm² duct, or directly from the adjacent rooms, provided these are equipped with ventilation system routed to the outside of the building.
- The minimum distance between the burners and the hood exhaust should be 750 mm (see fig. 3).

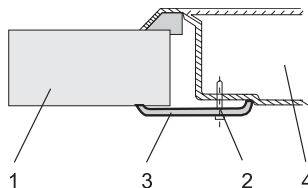

3

INSTALLATION

Installation of the cooktop:

- Prepare the work top cut-out as shown in the diagram (see fig. 5).
- Remember to maintain the minimum safety distances to combustible surfaces below the cooktop of 130 mm.
- Fix the tape (included) to the cooktop edge at the bottom side of the appliance.
- Connect the appliance to gas and electrical mains as per the operating manual.
- Remove any dust from the work top, remove the protective backing of the tape, insert the cooktop into the cut-out, and press firmly downwards.
- Set the fixing brackets (see fig. 4) perpendicular to the cooktop edge, fix firmly.
- Test the correct operation of the installed cooktop. In particular, check the correct operation of the sealing protection and the ignition system.

Fixing the brackets to the work top



1. Work top
2. 4 screws
3. 4 fixing brackets
4. Installed appliance

4

EN

INSTALLATION



NOTE

The cooktops delivered by the supplier come with the burners which are suitable for burning the type of gas which is quoted in the type plate and in the guarantee certificate. The type plate is fitted at the bottom panel of the appliance. The following must be carried out if converting to another gas type is required:

- nozzles must be replaced (see assembling table),
- reduced valve flow rate must be adjusted.

Converting the unit to another gas type (see category on the rating plate on the appliance)

Gas type	Nozzle diameter			
	Small	Medium	Large	WOK
2H G20/20mbar	72	92	115	55 + 2 x 75
3B/P G30/37mbar	46	62	79	37 + 2 x 52



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench (7). Fit the new nozzle, suitable for the required gas type (see table above for reference).



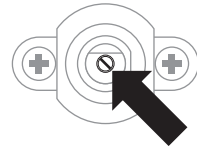
After you have converted the cooktop to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the cooktop from LPG to natural gas	Converting the cooktop from natural gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment spindle (see fig. 7) and adjust the flame	Loosen the adjustment spindle (see fig. 7) and adjust the flame

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig. 7 below).



Checking the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it goes off or moves over to the nozzle, readjust the valves.



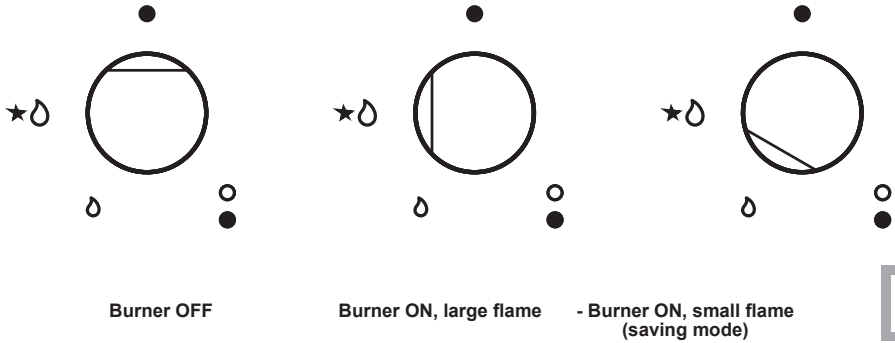
Note.

It is up to the user to request converting the appliance to another gas type if so required by the local conditions at a licensed gas fitter / service.

OPERATION

Flame selection

At the burners adjusted correctly, the flames should be light blue, and the inner cone should be clearly visible. The size of flame depends on the position of the related burner control knob.



See also fig. 8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking to bring the food to boiling, and then the knob should be turned to the saving flame position to maintain the cooking. It is also possible to adjust the flame size stepless.



It is prohibited to adjust the flame in the range between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.

Significant quantities of energy can be saved if the appliance is used correctly, parameters set correctly, and appropriate cookware is used. The savings can be as follows:

- Up to 60 per cent savings when proper pots are used,
- Up to 60 per cent savings when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of the cooktop that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

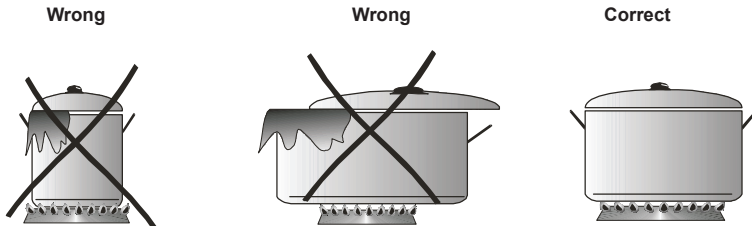
Suitable pans

Selection of vessels

Bear in mind that the diameter of the pot must be at least slightly larger than that of the flame. Cover the pots with lids.

It is recommended to use pots the diameters of which exceed the diameters of the flame by 2.5 – 3 times;

- For the small burner, the most suitable pot will be 90-140 mm in diameter,
- For the medium burner, the most suitable pot will be 140-220 mm in diameter,
- For the large burner, the most suitable pot will be 200-240 mm in diameter,
- For the WOK burner, the most suitable pot will be 220-260 mm in diameter,
- The height of the pot should not be larger than its diameter.



Lids:

Using a lid while cooking will minimize the loss of heat and decrease the cooking time.

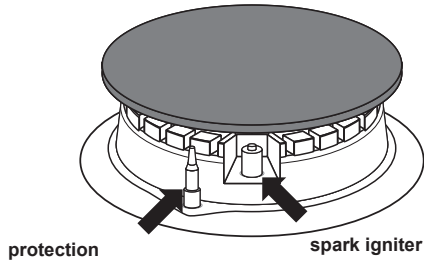
EN

OPERATION

Using cooktops with control knob ignition (Zp)

- Press the selected control knob and turn anti-clockwise into Burner ON large flame position.
- Hold depressed until gas is on fire
- Release the knob and set the required flame size.

Using cooktops with leak protection (Zt)



10

Hold the burner's control knob depressed for approx. 10 seconds in Burner ON large flame position. This way, you activate the protection device.



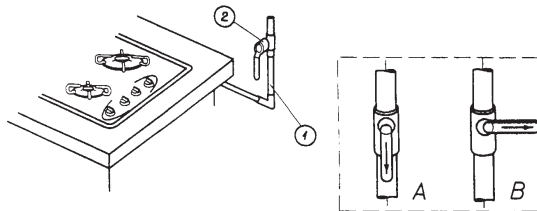
Repeat the attempt if the protection has not activated for the first time.

Leak protection will cut off the gas supply if there is no flame for approx. 60 seconds.

At the Zt cooktops, the gas supply to the burners is adjusted with the knobs equipped with the leak protection.

What to do if surplus gas leak occurs

- 1 – gas network
- 2 – gas cut off valve
- A – valve ON
- B – valve OFF



11

In any emergency, proceed as follows:

- turn the burners off
- set the cut off valve OFF (see fig. 9 B)
- ventilate the kitchen
- report the unit for repair at a service department of a licensed and authorised repair shop
- refrain from using the appliance until it is returned to its operating condition



NOTE

The user can fix some minor malfunctions himself, by following the instructions given in this manual.

The burner does not ignite, and gas is smelled;

- Close burner control knobs
- Close the gas mains / supply cut off valve
- Ventilate the kitchen
- Take the burner out of the cooktop
- Clean and blow the slots
- Insert the burner back in place
- Resume ignition attempt.

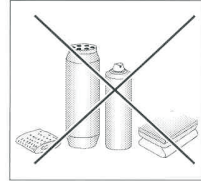
If the burner still fails to go on, report for a licensed repair.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.



Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.

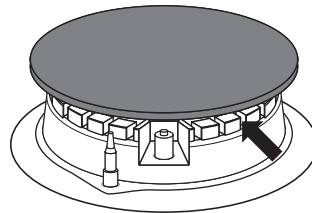


Burners, the burner hob grate.

In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.



Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.



12

Work panel

- Clean the enamel coated work panel only with warm water with a mild solution of dishwashing liquid. Use mild dish washing liquids to remove otherwise resistant contamination.
- Clean the stainless steel panel thoroughly before you start to use the appliance. Particularly, remove the remaining of the protective foil adhesive and packaging tape adhesive. Clean the cooktop regularly each time after use. Do not allow the work panel to become very dirty, especially do not let spill-over stains to remain on the surface for long.

Periodic inspections

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

EN

TROUBLESHOOTING

In each case, proceed as follows:

- Turn the burners off
- Disconnect power supply
- Report for repair
- The user can fix some minor malfunctions himself, according to the guidance given in the tables below. Please check the information below before contacting the service department.

PROBLEM	CAUSE	REMEDIES
1.The appliance does not work	- power cut	- check the home power fuse, replace if needed
2.Burner will not ignite	- flame slots contaminated	- close the gas cut off valve, close burner control knobs, ventilate the kitchen, take the burner out of the cooktop, blow and clean the flame slots
3.Igniter does not work	- power cut	- check the home power fuse, replace if needed
	- gas supply break	- open gas cut off valve
	- contaminated (caked) igniter	- clean the igniter
	- control knob released too soon	- hold the control knob depressed until the flame goes on and persists
4.Burner extinguishes	- control knob released too soon	- hold the control knob depressed until the flame goes on and persists

GUARANTEE


Guarantee

Guarantee service will be granted as per the Guarantee Certificate. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper use or operation of the appliance.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives and regulations:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**
- **Directive 2009/142/EC (to 20.04.2018)**
- **Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.



