

**ES**

Español

## Manual de instrucciones ENCIMERA

### Sumario

Manual de instrucciones,1  
Advertencias,4  
Asistencia,8  
Descripción del aparato,10  
Instalación,25  
Puesta en funcionamiento y uso,29  
Precauciones y consejos,29  
Mantenimiento y cuidados,30  
Anomalías y soluciones,30

**GB**

English

## Operating Instructions HOB

### Contents

Operating Instructions,1  
Warnings,3  
Assistance,8  
Description of the appliance,10  
Installation,13  
Start-up and use,17  
Precautions and tips,17  
Maintenance and care,18  
Troubleshooting,18

**PT**

Portuges

## Instruções para a utilização PLANO

### Sommario

Instruções para a utilização,1  
Advertências,4  
Assistência,8  
Descrição do aparelho,10  
Instalação,31  
Início e utilização,35  
Precauções e conselhos,35  
Manutenção e cuidados,36  
Anomalias e soluções,36

**FR**

Français

## Mode d'emploi TABLE DE CUISSON

### Sommaire

Mode d'emploi,1  
Avertissements,3  
Assistance,8  
Description de l'appareil,10  
Installation,19  
Mise en marche et utilisation,23  
Précautions et conseils,23  
Nettoyage et entretien,24  
Anomalies et remèdes,24

**EE**

Eesti keeles

## Kasutusjuhend KEEDUPLAAT

### Sisukord

Kasutusjuhend,1  
Hoiatused,5  
Klienditugi,8  
Seadme kirjeldus,11  
Paigaldamine,37  
Käitamine ja kasutamine,41  
Ettevaatusabinõud ja soovitused,41  
Hooldus,42  
Veaotsing,42

**LT**

Lietuvių k.

## Naudojimo instrukcijos НОВ

### Turinys

Naudojimo instrukcijos,2  
Įspėjimai,5  
Pagalba,8  
Prietaiso aprašymas,11  
Montavimas,43  
Įjungimas ir naudojimas,47  
Atsargumo priemonės ir patarimai,47  
Techninė priežiūra,48  
Gedimų šalinimas,48

**KZ**

Қазақша

## Пайдалану нұсқаулығы ПЛИТА

### Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,2  
Ескертулер,7  
Көмек,9  
Құрылғы сипаттамасы,12  
Орнату,62  
Қосу және пайдалану,66  
Сақтандырулар мен кеңестер,66  
Жөндеу және күтім,67  
Ақаулықтарды жою,67

**LV**

Latviešu valoda

## Lietošanas instrukcija PLĪTS VIRSMA

### Cuprins

Lietošanas instrukcija,2  
Brīdinājumi,6  
Palīdzība,8  
Ierīces apraksts,11  
Ierīkošana,49  
Ieslēgšana un lietošana,53  
Piesardzības pasākumi un ieteikumi,53  
Tehniskā apkope un kopšana,54  
Traucējumu novēršana,54

**AR**  
عربي

## تعليمات التشغيل رف تسخين

### المحتويات

تعليمات التشغيل،2  
تحذيرات،7  
المساعدة،9  
وصف الجهاز،12  
التركيب،69  
بدء التشغيل والاستخدام،70  
وسائل الحذر والنصائح،70  
استكشاف المشاكل وحلها،72  
الصيانة والعناية،72

**RU**

Русский

## Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

### Содержание

Руководство по эксплуатации,2  
Предупреждения,6  
Сервисное обслуживание,8  
Описание изделия,11  
Установка,55  
Включение и эксплуатация,59  
Предосторожности и рекомендации,59  
Техническое обслуживание и уход,60  
Неисправности и методы их устранения,60

**GB**

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

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

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

**FR**

## Avertissements

**ATTENTION :** Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

**ATTENTION :** Laisser un récipient de cuisson avec de l'huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

**ATTENTION :** Risque d'incendie: ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION :** l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

ES

## Advertencias

**ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

**ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

**ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

**ATENCIÓN:** el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

PT

## Advertências

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

**ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. **NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

**ATENÇÃO:** Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

**ATENÇÃO:** O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

## Hoiatused

**HOIATUS:** sisselülitatud seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik ja vältige kontakti kütteelementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest eemal, v.a. juhul, kui neile on tagatud pidev järelevalve. Vanemad kui 8-aastased lapsed ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused, võivad seda seadet kasutada juhul, kui on tagatud nende järelevalve ning neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisest tulenevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed võivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.

**HOIATUS:** rasvas või õlis küpseva toidu jätmise keeduplaadile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. Tulekahju kustutamiseks **ÄRGE** kasutage vett, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek näiteks kaane või tuletেকiga.

**HOIATUS:** Tuleoht: ärge hoidke keeduplaatidel mingeid esemeid.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- ega survepuhastusseadmeid.

Enne kaane avamist eemaldage sellele kogunenud vedelik. Ärge sulgege klaaskaant (kui on olemas), kui gaasipõletid või elektrilised keeduplaadid on veel kuumad.

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks koos välise taimeri ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

**TÄHELEPANU:** valedes keeduplaadipiirete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.

## Įspėjimai

**ĮSPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs, neprisilieskite prie įkaitusių prietaiso dalių. Jaunesni nei 8 metų vaikai gali būti prileidžiami prie prietaiso tik jei juos prižiūri suaugusieji. Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutimo ar psichinių sutrikimų arba nepakankamai žinių ar patirties, šiuo prietaisu gali naudotis tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta kylančias grėsmes. Vaikams turi būti draudžiama žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai taip pat negali valyti prietaiso ar atlikti jo priežiūros darbų.

**ĮSPĖJIMAS!** Ant įjungtos viryklės palikti indai su riebalais ar aliejumi gali sukelti gaisrą. **NIEKADA** nebandykite liepsnos gesinti vandeniū – išjunkite prietaisą ir kuo nors uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba priešgaisriniumi apklotu.

**ĮSPĖJIMAS!** Gaisro pavojus – ant viryklės nelaikykite jokių daiktų.

Niekuomet nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valikliais.

Prieš atidarydami gaubtą nuo jo nuvalykite skysčius. Neuždenkite stiklinio dangčio (jei sumontuotas), kol neatvėso dujiniai degikliai arba elektrinė kaitlentė.

Prietaisas nevaldomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotoline valdymo sistema.

**ATSARGIAI!** Netinkamų viryklės apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

**LV**

## Brīdinājumi

**BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās atklātās daļas lietošanas laikā stipri sakarst. Nepieskarieties sakarsušajām ierīces daļām. Bērni, kuri ir jaunāki par astoņiem gadiem, drīkst atrasties ierīces tuvumā tikai stingrā pieaugušo uzraudzībā. Ierīci drīkst lietot bērni, kuri ir sasnieguši astoņu gadu vecumu, bet personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām un personas, kurām nav ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamo zināšanu, - tikai tad, ja tās tiek uzraudzītas vai ir atbilstoši informētas par ierīces drošu lietošanu un iespējamajiem riskiem. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst bez uzraudzības tīrīt ierīci un veikt tās apkopi.

**BRĪDINĀJUMS!** Atstājot uz ieslēgtas plīts virsmas pannu ar taukiem vai eļļu, varat radīt ugunsgrēka risku. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet plīti un nosedziet liesmu ar vāku vai nedegošu pārsegu.

**BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neglabājiet priekšmetus uz plīts virsmas.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika vai augstspiediena tīrītājiem.

Pirms pārsega atvēršanas notīriet no tā visu šķidrumu. Ja gāzes degļi vai elektriskās sildvirsmas joprojām ir karstas, stikla pārsegu (ja tāds ir) nedrīkst aizvērt.

Iekārtu nav paredzēts lietot kopā ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības ierīci.

**UZMANĪBU!** Neatbilstošu plīts virsmas aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

**RU**

## Предупреждения

**ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

**ВНИМАНИЕ:** Опасно оставлять включенную конфорка с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару. **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

**ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Удалите жидкость из крышки перед открытием. Не закрывать стеклянную крышку (если имеется) с газовыми горелками или электрическая плита еще горячая.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ:** Использование несоответствующих план защиты может привести к несчастным случаям.

## Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

Автоматты түрде тазарту кезінде құрылғының беті ыстық болатындықтан балаларды одан алыс жерде ұстаңыз.

Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: сәйкес келмейтін конфоркалардың қорғану құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға себеп болуы мүмкін.

## تحذيرات

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسدية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

انتبه: قد يكون ترك شحم وزيت بالموقد دون مراقبة مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق. لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

انتبه: خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطهي.

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو آلات تنظيف تعمل بالضغط العالي.

تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.

انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدة وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.

**GB**

## Assistance

### Communicating:

- Type of trouble
- Appliance model (Mod.)
- Serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

**FR**

## Assistance

### Indiquez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

**ES**

## Asistencia

### Comunique:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

**La siguiente información es válida solo para España.  
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

### Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

### Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

### Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

### ESTAMOS A SU SERVICIO

**PT**

## Assistênci

### Comunique:

- o tipo de avaria
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem

**EE**

## Klienditugi

### Hoidke käepärast järgmised andmed:

- tüüpi anomaalia
- seadme mudel (Mod.)
- seerianumber (S/N)

Need andmed leiata seadme andmeplaadilt ja/või pakendilt.

**LT**

## Pagalba

### Informacija:

- tipas anomalija
- prietaiso modelis (Mod.)
- Serijos numeris (S/N)

Šią informaciją rasite duomenų plokštelėje, kuri yra ant prietaiso ir (arba) pakuotės.

**LV**

## Palīdzība

### Paziņojums:

- tipa anomālija
- ierīces modelis (Mod.)
- sērijas numurs (S/N)

Šī informācija ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes, kas piestiprināta ierīcei un/vai tās iepakojumam.

**RU**

## Сервисное обслуживание

### Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- тип неисправности;
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серииний №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.



KZ

## Көмек

### Байланыс ақпараты:

- туындаған проблема түрі.
- құрылғының моделі (Mod.).
- сериялық нөмірі (C/N).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

AR

## المساعدة

### الاتصال:

- نوع اشكال بوجود أمد.
  - مدل دستگاه (Mod.).
  - شماره سریال آن (S/N).
- هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز أو على العبوة.

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** for flame adjustment.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

**FR**

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble

1. Grilles support de **CASSEROLES**
2. **BRÛLEURS À GAZ**
3. Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
4. Bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**
5. **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ**

- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** pour le réglage de la flamme.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

**ES**

## Descripción del aparato

### Vista en conjunto

1. Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2. **QUEMADORES A GAS**
3. Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4. Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

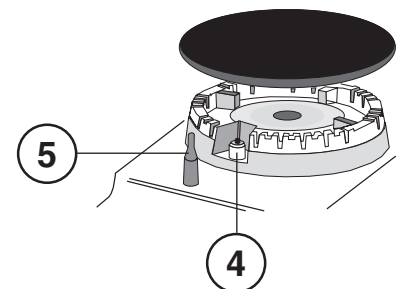
**PT**

## Descrição do aparelho

### Vista de conjunto

1. Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2. **QUEIMADORES A GÁS**
3. Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
4. Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA**

- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.



**EE**

## Seadme kirjeldus

### Ülevaade

1. Rest **KEEDUNÕU JAOKS**
2. **GAASIPÕLETID**
3. **GAASIPÕLETITE REGULEERIMISE NUPUD**
4. **GAASIPÕLETITE SÜÜTENUPP**
5. **OHUTUSSEADISED**

- **GAASIPÕLETID** on erineva suuruse ja võimsusega. Kasutage põleti jaoks kõige sobivama läbimõõduga keedunõud.
- **GAASIPÕLETITE REGULEERIMISE NUPUD** leegi reguleerimiseks.
- **GAASIPÕLETI SÜÜTENUPP** võimaldab vastava põleti automaatselt süüdata.
- **OHUTUSSEADIS** seiskab gaasivoolu, kui leek peaks juhuslikult kustuma.

**LT**

## Prietaiso aprašymas

### Bendras vaizdas

1. **GAMINIMO INDO** laikančiosios grotelės
2. **DUJŲ DEGKLIAI**
3. **DUJINIŲ DEGKLIŲ** valdymo rankenėlės
4. **DUJINIŲ DEGKLIŲ** uždegimo funkcija
5. **SAUGOS ĮTAISAI**

- **DUJINIAI DEGKLIAI** skiriasi dydžiu ir galia. Naudokite tokio skersmens gaminimo indus, kurie geriausiai tinka tam tikram degkliui.
- **DUJINIŲ DEGKLIŲ** valdymo rankenėlės liepsnai reguliuoti.
- **DUJINIO DEGKLIO UŽDEGIMO FUNKCIJA** suteikia galimybę automatiškai uždegti tam tikrą degklį.
- **APSAUGINIS ĮTAISAS** sustabdo dujų srautą, jei liepsna netyčia užgesa.

**LV**

## Ierīces apraksts

### Vispārīga informācija

1. **GATAVOŠANAS TRAUKU** balsta režģis
2. **GĀZES DEĢĻI**
3. **GĀZES DEĢĻU** vadības slēdži
4. Aizdedzes **GĀZES DEĢĻIEM**
5. **DROŠĪBAS IERĪCES**

- **GĀZES DEĢĻIEM** ir dažādi izmēri un jauda. Gatavojot izvēlieties gatavošanas trauka diametram atbilstošāko deģli.
- **GĀZES DEĢĻU** vadības slēdži liesmas regulēšanai.
- **GĀZES DEĢĻA AIZDEDZE** ļauj automātiski aizdedzināt īpašu deģli.
- **DROŠĪBAS IERĪCE** aptur gāzes plūsmu, ja liesma tiek nejauši nodzēsta.

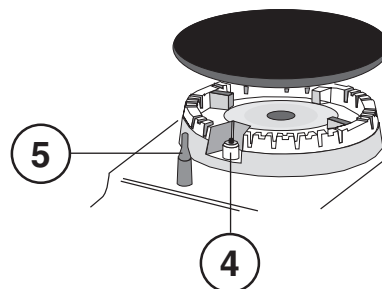
**RU**

## Описание изделия

### Общи вид

1. Опорные решетки для **КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД**
2. **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ**
3. Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФРОК**
4. Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК**
5. **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО**

- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФРОК** служат для регуляции пламени.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФРОК** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.



## Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

1. ЫДЫСТАРҒА арналған тіреуіш тор
2. ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ
3. ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫН реттеу тұтқасы
4. ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫН тұтандыру оттығы
5. ҚОРҒАНЫС ҚҰРАЛЫ

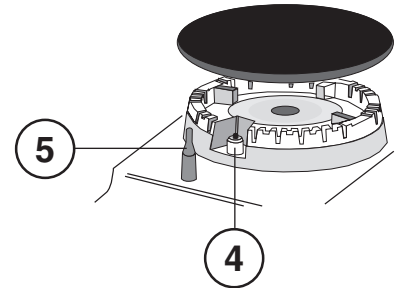
- ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ өлшемі мен қуатына қарай әртүрлі болады. Тамақ пісіру үшін тиісті оттықты ыдыстың диаметріне қарай таңдаңыз.
- ОТТЫҚТАРДЫ басқару тұтқалары жалынның өлшемін реттейді.
- ГАЗ ОТТЫҒЫНЫҢ ТҰТАТУ ҚҰРАЛЫ белгілі бір оттықты автоматты түрде жаңдыруға мүмкіндік береді.
- ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫСЫ жалын байқаусыз өшірілсе, газ ағынын тоқтатады.

## وصف الجهاز

### نظرة عامة

1. شبكة دعم لأواني الطهي
2. مشاعل عاملة بالغاز
3. مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز
4. شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز
5. جهاز الأمان

- مشاعل عاملة بالغاز تختلف من حيث الأبعاد والقدرة. يجب اختيار المشعل الأكثر ملائمة لقطر الأواني التي يتم استخدامها.
- مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز تقوم بضبط الشعلة.
- شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز تسمح بالإشعال الذاتي للمشعل السابق اختياره.
- جهاز الأمان يقطع خروج الغاز في حالة إيقاف التشغيل العرضي للشعلة.



## Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

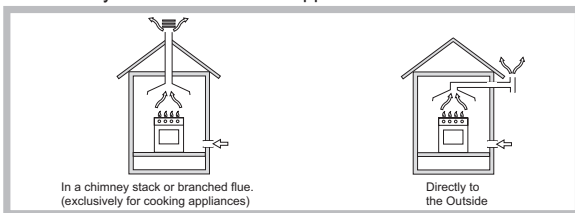
### Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

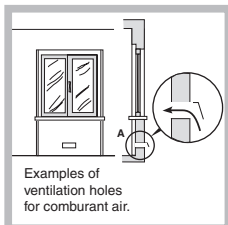
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations. The following requirements must be observed:

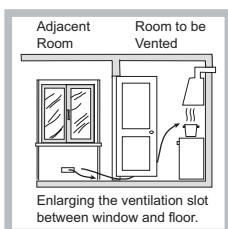
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



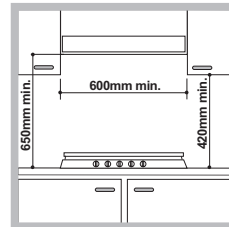
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

### Fitting the appliance

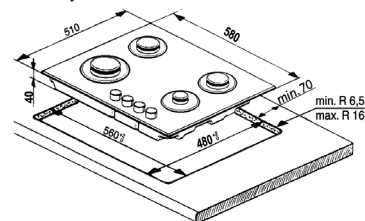
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).



If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.



**NOTE:** In case of installation of a hood above the hob, please refer to the hood instructions for the correct distance.

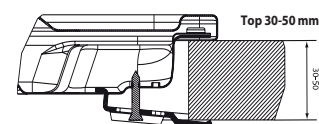
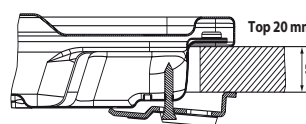
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

**NOTE:** the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

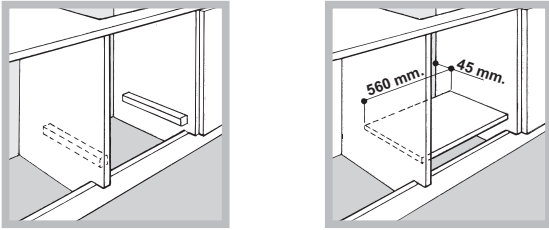
To secure the hob, use the brackets (A) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

## Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

## Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

## Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

**Attention!** Before connection remove a transport plug from the connecting hole of the cooker gas pipeline

### Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

### Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

### Adapting to different types of gas

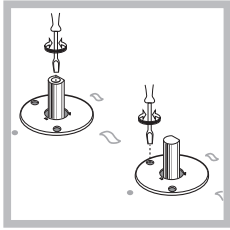
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;



2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

- Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
- Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
- Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

<b>DATA PLATE</b>	
<b>Electrical connections</b>	see data plate
<b>ECODESIGN</b>	
This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1	

## Burner and nozzle specifications

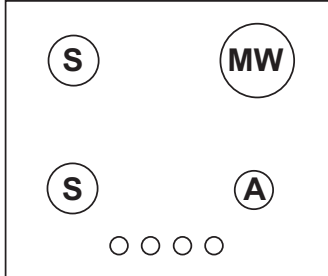
Table 1

CATEGORY II2H3+

TYPE OF GAS USED	TYPE OF BURNER	NOZZLE	RATED THERMAL FLOW RATE kW	RATED CONSUMPTION	REDUCED HEAT CAPACITY kW	GAS PRESSURE mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 l/h	2.20	17	20	25
	Semi-Rapid	95Z	1.75	167 l/h	0.35			
	Auxiliary	72X	1.00	95 l/h	0.30			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) <b>G30</b>	MW	93P	3.50	254 g/h	1.90	20	28 30	35
	Semi-Rapid	63	1.75	127 g/h	0.35			
	Auxiliary	50	1.00	73 g/h	0.30			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) <b>G31</b>	MW	93P	3.50	250 g/h	1.90	25	37	45
	Semi-Rapid	63	1.75	125 g/h	0.35			
	Auxiliary	50	1.00	71 g/h	0.30			

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flow rate (kW)	Total rated consumption	Air required (m <sup>3</sup> ) for burning 1 m <sup>3</sup> of gas
<b>G20</b> 20 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	762 l/h	9.52
<b>G30</b> 28-30 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	581 g/h	30.94
<b>G31</b> 37 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	571 g/h	23.80

ELECTRIC SUPPLY: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 W/IX/I RU




## Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

### Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
-  Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

### Practical advice on using the burners

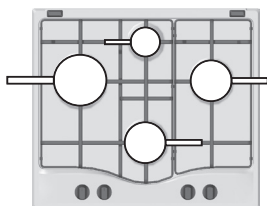
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Semi Rapid (S)	16 - 24
Auxiliary (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the

## Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

### General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol

on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

### Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

### Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

### Cleaning the hob parts

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

**! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.**

### Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

## Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

### The burner does not light or the flame is not even around the burner.

*Check whether:*

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

### The flame dies in models with a safety device.

*Check to make sure that:*

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

### The burner does not remain lit when set to minimum.

*Check to make sure that:*

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

### The cookware is unstable.

*Check to make sure that:*

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

## Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

### Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur et règlement sanitaire départemental.

### Positionnement

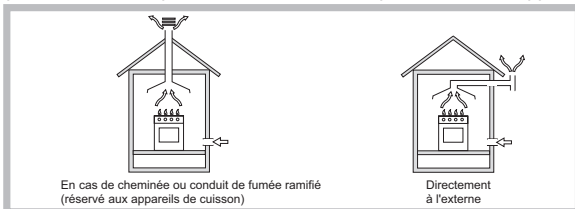
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

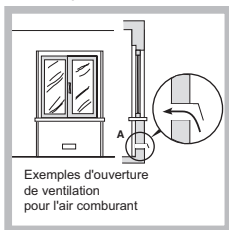
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les Normes Nationales en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

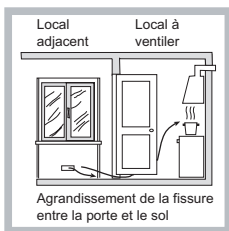
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm<sup>2</sup> de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre

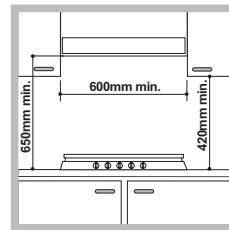
ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

- Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

### Encastrement

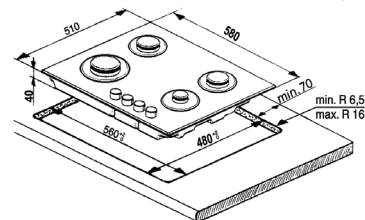
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 200 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance (voir figure).
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

- La cavité d'installation doit avoir les dimensions indiquées dans la figure.



**REMARQUE:** En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

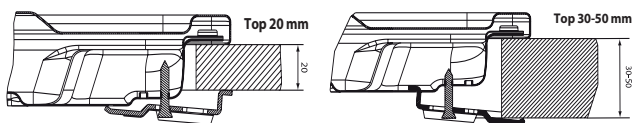
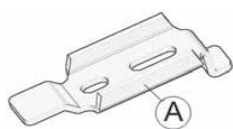
- Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.



Installez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de cuisson dont les dimensions correspondent à celles figurant dans le mode d'emploi.

**REMARQUE:** le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

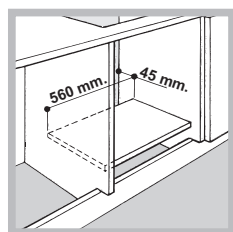
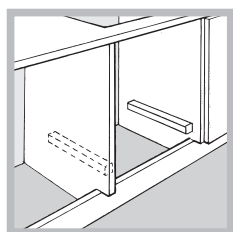
Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (A) fournies. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson (voir figures suivantes).



- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

### Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrables équipés de ventilation de refroidissement.

### Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

### Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

**Attention!** Avant le branchement, retirez le bouchon pour le transport sur la prise du tube du gaz du plan de cuisson.

### Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.

La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

### Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

### Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

### Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de taille appropriée et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

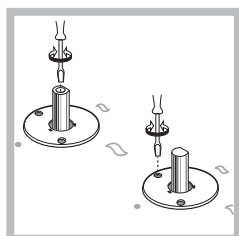
4. En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

• Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

• Réglage minimum

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.



5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

<b>PLAQUETTE SIGNALETIQUE</b>	
<b>Raccordements électriques</b>	voir plaquette signalétique
<b>ÉCOCONCEPTION</b>	
Cet appareil est conforme aux Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 30-2-1	

## Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

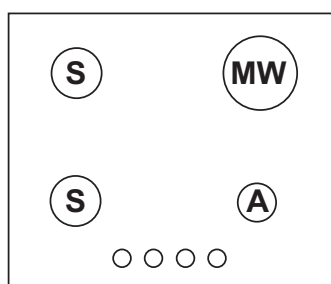
Tableau 1

CATÉGORIE II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz mbar		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 l/h	2.20	17	20	25
	Semi Rapide	95Z	1.75	167 l/h	0.35			
	Auxiliaire	72X	1.00	95 l/h	0.30			
GAZ NATUREL (Méthane) <b>G25</b>	MW	138A	3.50	388 l/h	2.20	20	25	30
	Semi Rapide	95Z	1.75	194 l/h	0.35			
	Auxiliaire	72X	1.00	111 l/h	0.30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Butane) <b>G30</b>	MW	93P	3.50	254 g/h	1.90	20	28 30	35
	Semi Rapide	63	1.75	127 g/h	0.35			
	Auxiliaire	50	1.00	73 g/h	0.30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Propane) <b>G31</b>	MW	93P	3.50	250 g/h	1.90	25	37	45
	Semi Rapide	63	1.75	125 g/h	0.35			
	Auxiliaire	50	1.00	71 g/h	0.30			

Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 4 BRÛLEURS	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m <sup>3</sup> ) à la combustion de 1 m <sup>3</sup> de gaz
<b>G20</b> 20 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	762 l/h	9.52
<b>G25</b> 25 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	887 l/h	8.187
<b>G30</b> 28-30 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	581 g/h	30.94
<b>G31</b> 37 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	571 g/h	23.80

ALIMENTATION ELECTRIQUE : 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 W/IX/I RU

## Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou correspondante est indiquée sur chaque manette.

### Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
- Maximum
- Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.

Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette. Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•".

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

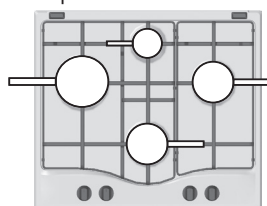
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- D'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- De toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- De tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Semi Rapide (S)	16 - 24
Auxiliaire (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- Pour un maximum de stabilité, assurez-vous systématiquement que les supports de la poêle soient bien fixés et que chaque poêle soit centrée sur son brûleur.
- Les poignées des poêles doivent être alignées avec les barres de support.
- Les poignées des poêles doivent être positionnées de façon à ne pas dépasser de l'avant de la cuisinière.



L'aspect le plus variable en termes de stabilité des casseroles peut être la casserole elle-même (ou son positionnement durant son utilisation). Des casseroles correctement équilibrées, avec des fonds plats, centrées sur le brûleur, avec les poignées positionnées en ligne avec l'un des fers de la grille offrent bien sûr le maximum de stabilité.

## Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

### Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.
- Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

### Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter

les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### Economies et respect de l'environnement

- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

### Nettoyage de la surface de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l'eau chaude en utilisant un peu de détergent neutre.
- Si les surfaces en acier inoxydable restent trop longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents corrosifs, des taches risquent de se former. Éliminez tout débordement de liquide (eau, sauce, café, etc.) avant qu'il ne sèche.
- Nettoyez à l'eau chaude en utilisant un détergent neutre, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Éliminez les résidus carbonisés à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour surfaces en acier inoxydable.
- Nettoyez l'inox uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

### Nettoyage des éléments de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés.
- Lavez-les à la main, à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif. Veillez à éliminer soigneusement tous les résidus d'aliments et assurez-vous qu'aucune des ouvertures des brûleurs n'est obstruée.
- Rincez et séchez.
- Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.
- Au moment de réinstaller les grilles, assurez-vous que celles-ci sont alignées par rapport au brûleur.
- Sur les modèles équipés de bougies d'allumage électriques et de dispositif de sécurité, veillez à nettoyer soigneusement l'extrémité de la bougie pour garantir son bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ces éléments et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire. Éliminez tout résidu d'aliment à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.

**! Pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.**

### Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

### Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

*Avez-vous contrôlé si :*

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson

### La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.

*Avez-vous contrôlé si :*

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

### Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

*Avez-vous contrôlé si :*

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.

### Les casseroles sont instables.

*Avez-vous contrôlé si :*

- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.



## Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

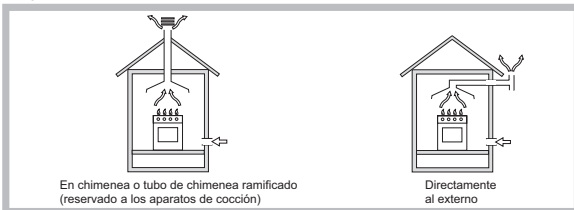
### Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

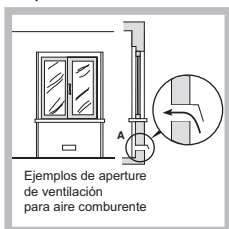
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales en vigencia. Deben ser observados los siguientes requisitos:

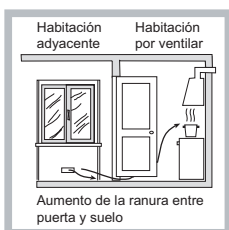
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm<sup>2</sup>, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

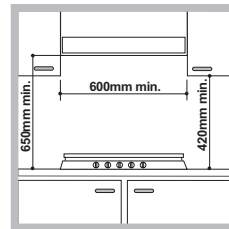
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración mecánica ya existente.
- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo

(sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

### Empotramiento

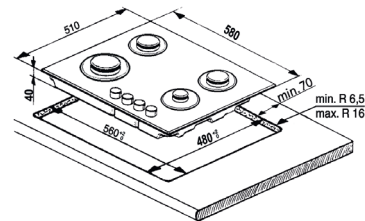
Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 200 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm (ver la figura).
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).



Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm.

- La cavidad para la instalación debe tener las dimensiones indicadas en la figura.



**NOTA:** Si se instala un extractor sobre la superficie de cocina, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.

- Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura.

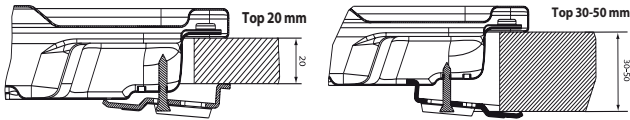


Coloque la placa en la abertura realizada en la encimera respetando las dimensiones indicadas en las instrucciones de instalación.

**NOTA:** el cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que se pueda extraer hacia arriba.

Para fijar la placa, utilice las abrazaderas (A) suministradas. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes indicadas por las flechas y fíjelas mediante tornillos apropiados para el grosor de la encimera (consulte las siguientes figuras).

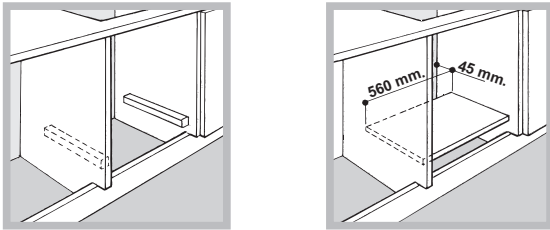




- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

### Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

### Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

#### Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

### Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescrito por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores".

**Atención!** Antes de efectuar la conexión, retire el tapón para el transporte del orificio de empalme del tubo del gas de la encimera.

#### Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

#### Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

#### Control de la estanqueidad

! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

#### Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

1. Quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. Desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular del tamaño adecuado y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores").

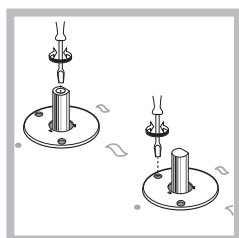
3. Vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.



5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

<b>PLACA DE CARACTERÍSTICAS</b>	
<b>Conexiones eléctricas</b>	ver placa de características
<b>ECODISEÑO</b>	
Este aparato es conforme con el Reglamento (UE) n° 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 30-2-1	

## Características de los quemadores e inyectores

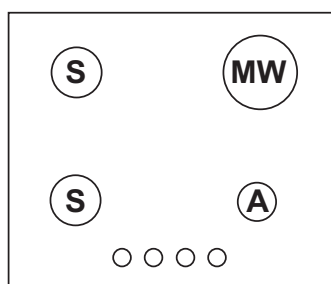
Tabla 1

CATEGORIA II2H3+

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Caudal térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida kW	Presión del gas mbar		
						mín.	nom.	màx.
GAS NATURAL (Metano) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 l/h	2.20	17	20	25
	Semi Rápido	95Z	1.75	167 l/h	0.35			
	Auxiliar	72X	1.00	95 l/h	0.30			
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) <b>G30</b>	MW	93P	3.50	254 g/h	1.90	20	28 30	35
	Semi Rápido	63	1.75	127 g/h	0.35			
	Auxiliar	50	1.00	73 g/h	0.30			
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) <b>G31</b>	MW	93P	3.50	250 g/h	1.90	25	37	45
	Semi Rápido	63	1.75	125 g/h	0.35			
	Auxiliar	50	1.00	71 g/h	0.30			

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo 4 QUEMADORES	Caudal térmico nominal (kW)	Consumo total nominal	Aire necesario (m <sup>3</sup> ) para la combustión de 1m <sup>3</sup> de gas
<b>G20</b> 20 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	762 l/h	9.52
<b>G30</b> 28-30 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	581 g/h	30.94
<b>G31</b> 37 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	571 g/h	23.80

SUMINISTRO ELÉCTRICO: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 W/IX/I RU

## Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas correspondiente.

### Quemadores a gas

El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama. Modelos están dotados de encendido integrado dentro del mando. Para encender el quemador elegido es suficiente primero apretar a fondo el mando correspondiente, luego girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia, manteniéndolo apretado hasta que se produzca el encendido.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo “●”).

### Consejos prácticos para el uso de los quemadores

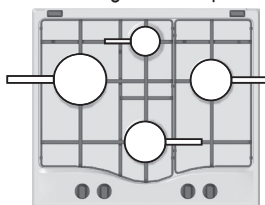
Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

- Utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- Utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- Cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Semi Rápido (S)	16 - 24
Auxiliar (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo “Características de los quemadores y boquillas”.

- Para obtener la máxima estabilidad, asegurarse de que los soportes para los recipientes de cocción estén colocados correctamente y de que cada recipiente se encuentre en posición central sobre el quemador.
- Asegurarse de que los mangos de los recipientes de cocción estén alineados con una de las barras de apoyo del soporte de los recipientes.
- Colocar los mangos de los recipientes de cocción de manera tal que no sobresalgan con respecto al lado delantero de la encimera.



máxima estabilidad.

El aspecto más variable en cuanto a estabilidad de las cacerolas a menudo es la cacerola en sí (o su colocación durante el uso). Unas cacerolas bien equilibradas, con fondo plano, centradas sobre el quemador, con el mango alineado con una barra de la parrilla, ofrecen obviamente la

## Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

### Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la “Colocación”.**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○” cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

### Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planos.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

## Mantenimiento y cuidados

### Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

### Limpieza de la superficie de la placa

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.
- Para las superficies de acero inoxidable utilice solo un paño suave o una esponja.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

### Limpieza de las piezas de la placa

- Limpie las partes esmaltadas y vitrificadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

**! Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.**

## Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

**! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.**

## Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

### El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

*Controle si:*

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

### La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

*Controle si:*

- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

### El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

*Controle si:*

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

### Los recipientes no permanecen estables.

*Controle si:*

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

## Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

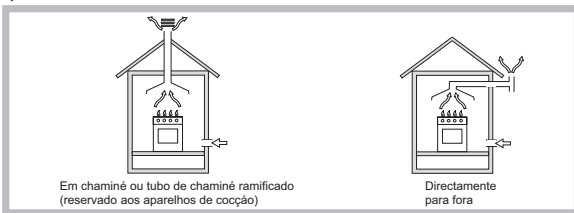
### Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m<sup>3</sup>/h para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm<sup>2</sup> de secção útil que não se entupa acidentalmente.



Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

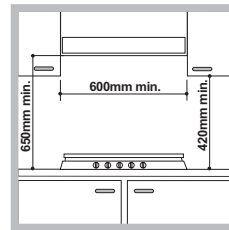
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode precisar de arejamento adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou um sistema mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, se já existente.
- Os gases de líqüefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves

etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50°C.

### Encaixe

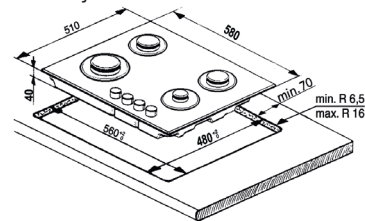
Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm (veja a figura).
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (veja a figura).



Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho.

- A cavidade de instalação deve ter as dimensões indicadas na figura.



**NOTA:** Em caso de instalação de um exaustor por cima da placa, consulte as instruções do exaustor para uma distância correcta.

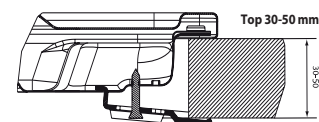
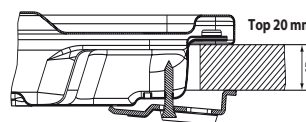
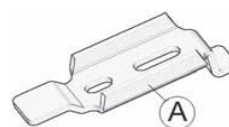
- Depois de limpar a superfície perimetral, aplique a junta fornecida na placa conforme indicado na figura.



Coloque a placa na abertura da bancada feita respeitando as dimensões indicadas no manual de instruções.

**NOTA:** o cabo eléctrico deverá ter um comprimento suficiente para permitir a sua extracção para cima.

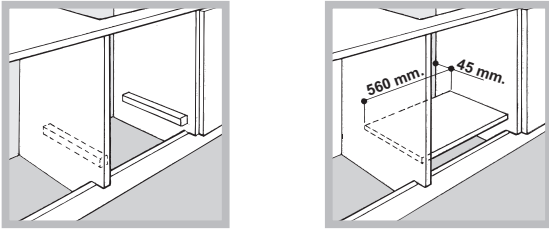
Para fixar a placa, utilize os suportes (A) fornecidos. Encaixe os suportes nos furos indicados pela seta e fixe-os por intermédio dos respectivos parafusos, de acordo com a espessura da bancada (consulte a figura seguinte).



- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

### Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

### Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

#### Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

### Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

**Atenção!** Antes da ligação, remova a tampa para o transporte do furo de engate do tubo do gás do plano de cozedura.

#### Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

#### Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

#### Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

#### Adaptação aos diferentes tipos de gás

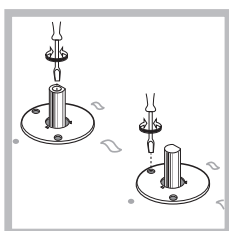
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. Desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de tamanho apropriado, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.



- Regulação do ar primário dos queimadores  
Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos
  1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
  2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
  3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
  4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.



5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

<b>PLACA DAS CARACTERÍSTICAS</b>	
<b>Ligações eléctricas</b>	ver quadro das características
<b>CONCEPÇÃO ECOLÓGICA</b>	
Este aparelho é em conformidade com as Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 30-2-1	

## Características dos queimadores e bicos

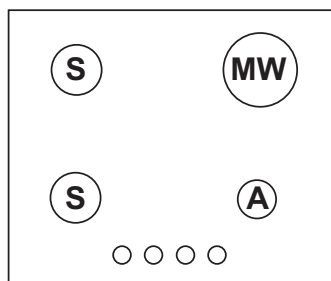
Tabla 1

CATEGORIA I12H3+

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca do injector	Fluxo térmico anunciado kW	Consumo anunciado	Capacidade térmica reduzida kW	Pressão do gás mbar		
						min.	anunc.	màx.
GÁS NATURAL (Metano) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 l/h	2.20	17	20	25
	Semi Rápido	95Z	1.75	167 l/h	0.35			
	Auxiliar	72X	1.00	95 l/h	0.30			
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Butano) <b>G30</b>	MW	93P	3.50	254 g/h	1.90	20	28 30	35
	Semi Rápido	63	1.75	127 g/h	0.35			
	Auxiliar	50	1.00	73 g/h	0.30			
GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Propano) <b>G31</b>	MW	93P	3.50	250 g/h	1.90	25	37	45
	Semi Rápido	63	1.75	125 g/h	0.35			
	Auxiliar	50	1.00	71 g/h	0.30			

Tipo de gás utilizado	Configuração do modelo 4 QUEIMADORES	Fluxo térmico anunciado (kW)	Consumo total anunciado	Ar necessário (m <sup>3</sup> ) para queimar 1m <sup>3</sup> de gas
<b>G20</b> 20 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	762 l/h	9.52
<b>G30</b> 28-30 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	581 g/h	30.94

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 W/IX/I RU

## Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás correspondente.

### Queimadores a gás

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.

Modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão. Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo “●”) na direcção horária até que se apague.

### Conselhos práticos para utilização dos queimadores

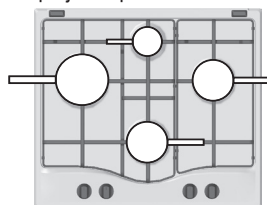
Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- Utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- Utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- No momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Semi Rápido (S)	16 - 24
Auxiliar (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo “Características dos queimadores e dos bicos”.

- Para a máxima estabilidade, verifique se os suportes dos recipientes de cozedura estão posicionados corretamente e se cada recipiente está centrado no queimador.
- Verifique se as pegas dos recipientes de cozedura estão alinhadas com uma das barras de apoio do suporte dos recipientes.
- Posicione as pegas dos recipientes de cozedura de modo que não se projetem para fora do lado dianteiro do plano de cozedura.



O aspecto mais variável em termos de estabilidade das panelas depende na maioria das vezes da própria panela (ou do seu posicionamento durante o uso). Panelas bem equilibradas, com fundo plano, centradas no queimador e com as pegas alinhadas com uma das linhas da grelha oferecem obviamente a máxima estabilidade.

## Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

### Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

### Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo

constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

### **Economia e respeito do meio ambiente**

- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia.
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

## **Manutenção e cuidados**

### **Desligar a corrente eléctrica**

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

### **Limpar a superfície da placa**

- Todas as partes de esmaltadas e de vidro, devem ser limpas com água quente e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas por água calcária ou detergentes agressivos, se ficarem em contacto com estes durante muito tempo. Qualquer alimento derramado (água, molho, café, etc.) deve ser limpo antes que seque.
- Limpe com água quente e detergente neutro e, de seguida, seque com um pano macio ou camurça. Retire a sujidade acumulada com produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável.
- Limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.
- Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas, tais como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou sumo de limão, sobre a placa de fogão.

### **Limpar as partes da placa**

- Limpe as partes de esmaltadas e de vidro apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Grelhas, tampas dos queimadores e queimadores, podem ser retirados para limpeza.
- Limpe-os manualmente com água quente e detergente não abrasivo, removendo quaisquer resíduos de alimentos e verificando se nenhum dos orifícios do queimador está entupido.
- Enxague e seque.
- Torne a colocar os queimadores e as tampas corretamente nos respetivos locais.
- Quando tornar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área onde assentam a panelas está alinhada com o queimador.
- Os modelos equipados com isqueiro elétrico e dispositivo de segurança, exigem uma limpeza mais aprofundada da extremidade do acendedor para garantir uma operação correta. Verifique estas partes frequentemente e, se necessário, limpe-as com um pano húmido. Quaisquer restos de alimentos devem ser retirados com um palito ou uma agulha.

**! Para evitar danificar o isqueiro elétrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.**

### **Manutenção das torneiras do gás**

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

**! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**

## **Anomalias e soluções**

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

### **O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.**

*Foi controlado se:*

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

### **A chama não permanece acesa nas versões com segurança.**

*Foi controlado se:*

- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

### **O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.**

*Foi controlado se:*

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

### **Os recipientes são instáveis.**

*Foi controlado se:*

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

## Paigaldamine

! Enne uue seadme kasutamise hakkamist lugege kasutusjuhend põhjalikult läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigaldamise, kasutamise ja hooldamise kohta.

! Hoidke kasutusjuhend alles. Kui seade vahetab omanikku, andke selle kasutusjuhend uuele omanikule kindlasti kaasa.

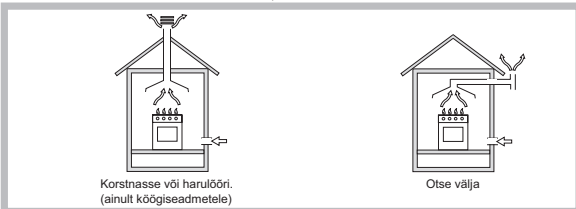
### Paigalduskoht

! Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas. Hingamisprobleemide ja lämbumise oht! (Vt osa "Ettevaatusabinõud ja soovitusel").

! Seadet võib paigaldada ainult kvalifitseeritud personal vastavalt käesolevatele juhistele. Valesti paigaldatud seade võib põhjustada vigastusi inimestele ja loomadele või kahjustada seadet.

! Seadme tohib paigaldada ainult püsiva ventilatsiooniga ruumi, järgides siseriiklikke õigusakte. Tuleb järgida allpool toodud nõudeid:

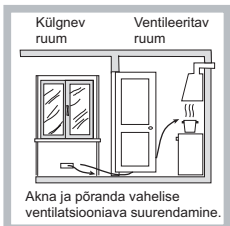
- Ruumis peab olema õhuärastussüsteem, mis eemaldab põlemisaurud. Selleks võib olla õhupuhasüsteem või elektriline ventilaator, mis seadme sisse lülitamisel automaatselt käivitub;



- Lisaks sellele peab ruumis olema piisav ventilatsioon, mis tagab normaalse gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu. Õhu sissevool ei tohi olla alla 2 m³/h iga kilovatti installeeritud võimsuse kohta.



Ventilatsioonisüsteem võib võtta õhu otse väljast toru kaudu, mille sisemine ristlõige peab olema vähemalt 100 cm². Sissevõtuavad tuleb paigutada nii, et on välditud nende blokeerimine.



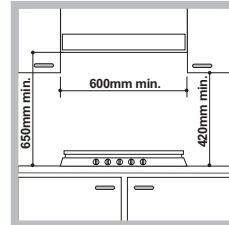
Süsteem võib võtta gaasipõlemisprotsessi jaoks vajaliku õhu ka kaudselt, näiteks kõrvalruumidest, mis on varustatud ventilatsioonitorudega, nagu eespool kirjeldatud. Need ruumid ei tohi olla hoone ühiskasutatavad ruumid, magamistoad ega kõrgendatud tuleohtlikkusega ruumid;

- Seadme intensiivse ja pikaajalise kasutamise korral võib vajalik olla täiendav ventilatsioon, näiteks avada aken või tagada tõhusam ventilatsioon, reguleerides juba olemasoleva sundventilatsiooni suurema võimsuse peale.
- Vedelgaas on õhust raskem ja koguneb seetõttu põranda lähedale. Ruumid, kuhu on paigutatud vedelgaasi ballooni, peavad olema varustatud väljatõmbeventilatsiooniga, et juhusliku lekkimise korral saaks gaas läbi selle välisõhku eralduda. Seetõttu on keelatud osaliselt või täiesti täis gaasiballoonide paigaldamine või hooldamine ruumides, mis on põrandapinnast madalamal (keldrites jne). Hoidke ruumis ainult kasutuselolevat ballooni, mis on paigaldatud kaugemale sellistest soojusallikatest (praeahjud, kaminad, ahjud jt.), mis võiksid kuumutada ballooni üle 50° C.

### Seadme paigutamine

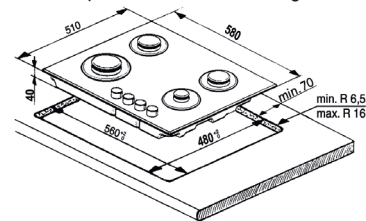
Keeduplaadi paigaldamisel tuleb järgida allpool toodud ohutusnõudeid:

- Köögikapid, mis on seadme kõrval ja keeduplaadist kõrgemal, ei tohi keeduplaadi servale olla lähemal kui 200 mm (vt joonist);
- Õhupuhasüsteem tuleb paigaldada vastavalt paigaldusjuhistele ja need ei tohi olla seadmele lähemal kui 650 mm;
- Keeduplaadi ja seinakappide vahele peab jääma vähemalt 420 mm (vt joonist).



Kui paigaldate keeduplaadi seinakapi alla, peab kapi ja keeduplaadi vahele jääma vähemalt 700 mm;

- Paigaldamise süvend peaks olema mõõtmetega näidatud joonisel.



**MÄRKUS:** Kui paigaldamine kapuuts üle pliidi, vaadake kapoti juhiseid õige kaugus.

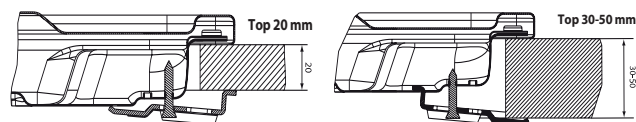
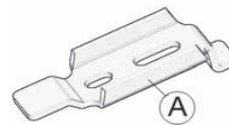
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



Pärast puhastamist ümbermõõt pinda, kohaldatakse kaasasolevat tihend pliidiplaat, nagu on näidatud joonisel.

**MÄRKUS:** toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et võimaldada selle ülespoole kaevandamise.

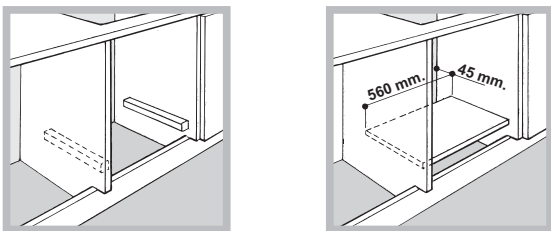
Et kindlustada pliit, kasutada sulgudes (A) sätestatud ta. Kinnitage Sulgudes asjakohasteks avadest noolega näidatud suunas ja kinnitage abil neid accordan kruvid sisse paksus tööpind (vt järgmised arvud).



- Kui te ei paigalda keeduplaati sisseehitatud ahjule, tuleb paigaldada puidust isoleeriv alusplaat. Plaadi ja keeduplaadi alumise osa vahele peab jääma vähemalt 20 mm.

## Ventilatsioon

Piisava ventilatsiooni tagamiseks tuleb kapi tagakülge ära võtta. Ahi tuleks paigaldada nii, et see toetub kahele puiduliistule või täiesti tasasele pinnale, milles on ava minimaalsete mõõtudega 45 x 560 mm (vt skeeme).



! Keeduplaadi võib paigaldada ainult jahutussüsteemiga varustatud sisseehitatud ahjudele.

## Elektriühendused

Kolmesoonelise kaabliga varustatud keeduplaadid on mõeldud kasutamiseks vahelduvvooluga, mille pinge ja sagedus on märgitud seadme andmeplaadile (asub seadme alumisel osal). Kaabli maandusjuhtmel on roheline-kollane ümbris. Kui paigaldate seadme sisseehitatud elektriahju peale, peavad keeduplaadi ja ahju ühendused olema eraldi tehtud, seda nii ohutuse tagamiseks kui ahju hõlpsamaks vahetamiseks.

### Toitekaabli ühendamine vooluvõrku

Monteerige andmesildil näidatud koormust taluv pistik toitekaabli külge. Otse elektrivõrku ühendades paigaldage seadme ja elektrivõrgu vahele mitmepooluseline lüüti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. See lüüti peab taluma nõutud koormust ning vastama kehtivatele elektrieskirjadele (lüüti ei tohi katkestada maandusjuhett). Toitekaabel ei tohi kokku puutuda pindadega, mille temperatuur on üle 50° C.

! Seadme paigaldaja peab tagama, et elektriühendused on õigesti tehtud ja et need vastavad ohutusnõuetele.

Enne seadme ühendamist toitevõrku kontrollige, kas

- seade on maandatud ja vastab kehtivatele nõuetele;
- pistik talub seadme andmeplaadile märgitud maksimumkoormust;
- pinge vastab seadme andmeplaadile märgitud väärtustevahemikule;
- pistikupesa vastab seadme pistikule. Kui pistikupesa ei vasta pistikule, pöörduge kvalifitseeritud elektrikule, kes selle välja vahetab. Ärge kasutage pikendusjuhett ega harukarpe.

! Pärast pliidi paigaldamist peavad toitekaabel ja pistikupesa olema kergesti juurdepääsetavad.

! Kaabel ei tohi olla keerdus ega muljutud.

! Laske kvalifitseeritud elektrikul kaablit regulaarselt kontrollida ja vajadusel välja vahetada (vt osa "Klienditugi").

! Nende ohutusnõuete eiramisel ei võta tootja endale mingit vastutust.

## Gaasiühendus

Seadme ühendamisel gaasitorustiku või -ballooniga tuleb järgida kehtivaid siseriiklike eeskirju. Enne ühenduste tegemist kontrollige, kas keeduplaat ühildub gaasi tüübiga, mida plaanite kasutada. Vastasel juhul vt osa "Keeduplaadi reguleerimine kasutamiseks erinevat tüüpi gaasidega".

Kui ühendate pliidi vedelgaasiballooniga, siis tuleb paigaldada siseriiklike õigusaktide nõuetele vastav reduktor.

! Kontrollige, kas gaasi rõhk vastab tabelis nr. 1 „Põletite ja düüside andmed“ toodud andmetele. Nii on tagatud seadme ohutu ja pikaajaline talitus ning samas madal energiakulu.

**Tähelepanu!** Enne pliidiplaadi ühendamist eemaldage pliidi gaasitoru ühendusavast kork, mis on sinna pandud transportimise ajaks

### Ühendamine jäiga toruga (vasest või terasest)

! Gaasisüsteemiga ühendamine tuleb teha nii, et üheski seadmes ei teki pinget. Seadme toiteavas on reguleeritav L-kujuline toruliitmik ja lekete ärahoidmiseks on see varustatud tihendiga. Pärast toruliitmiku pöörämist tuleb tihend (seadme komplekti kuuluv tihend) alati ära vahetada. Seadme gaasisisselaskeava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik.

### Õmblusteta elastse terastoru ühendamine keermestatud liitmikuga

Seadme gaasisisselaskeava on 1/2 tollise silinderkeermega haaratav liitmik. Torud tuleb paigaldada nii, et nende täispikkus ei ületa 2 meetrit. Pärast ühendamist veenduge, et elastne metalltoru ei ole kokku surutud ega puutu kokku liikuvate osadega.

! Kasutage ainult kehtivatele siseriiklikele eeskirjadele vastavaid torusid ja tihendeid.

### Ühenduse tiheduse kontrollimine

! Pärast gaasi ühendamist kontrollige seebivahuga, et ei oleks lekkeid. Keelatud on lahtise tule kasutamine.

### Pliidi reguleerimine erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks

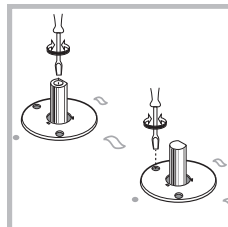
Keeduplaadi reguleerimiseks erinevat tüüpi gaasidega kasutamiseks (vt seadme alumisele osale paigaldatud andmeplaadilt või pakendilt) vahetage põletite düüsid. Selleks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage restid ja võtke põletid pesadest välja;
2. Keerake pihustid toruvõtmega sobiva suurusega abil düüsid välja ja asendage need uue gaasitüübi jaoks sobilike düüsidega (vt tabel 1 „Põletite ja düüside andmed“);
3. Pange kõik osad vastupidises järjekorras tagasi;
4. Kui see on tehtud, vahetage vana andmesilt uue vastu, millele on märgitud uue gaasi tüüp. Sildid on saadaval kõigis teeninduskeskustes.

• Õhu juurdevoolu reguleerimine põletitesse  
Ei ole vaja reguleerida.

• Põletite leegi reguleerimine minimaalsele tasemele

1. Keerake lüüti asendisse, mis vastab leegi minimaalsele tasemele;
2. Võtke nupp ära ja reguleerige seadekrui, mis asub reguleerimisvardas või selle kõrval nii, et leek on väike, kuid püsiv.



3. Pärast leegi reguleerimist veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nupu kiiresti mitu korda järjest maksimaalsest asendist minimaalsesse ja vastupidi.
4. Mõnele seadmele on paigaldatud kaitseseadis (termoelement). Kui põletil leek on seatud minimaalsele tasemele ja seade ei tööta, suurendage leeki seadekrui abil.
5. Pärast reguleerimist asendage möödavoolutihendid. Kasutage selleks tihendusvaha või sarnast ainet.

! Kui seade on ühendatud vedelgaasiga, keerake seadekrui võimalikult tugevalt kinni.

! Kui see on tehtud, vahetage vana andmesilt uue vastu, millele on märgitud uue gaasi tüüp. Sildid on saadaval kõigis teeninduskeskustes.

! Kui gaasi rõhk erineb (kas või veidi) soovituslikust rõhust, paigaldage sisselasketorule sobiv surveregulaator (et seade vastaks kehtivatele riiklikele eeskirjadele).

<b>ANDMEPLAAT</b>	
<b>Elektriühendused</b>	vt andmeplaadilt
<b>ECO-DISAIN</b> See seade on vastavuses EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EC. EN 30-2-1 määrus	

## Põletite ja düüside spetsifikatsioonid

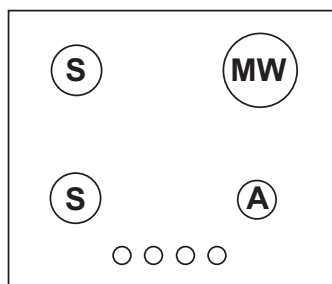
Tabel 1

KATEGOORIA I12H3B/P

TÜÜP GAASI KASUTATAKSE	LIIK PÕLETI	DÜÜS	HINNATUD KÜTTEVÕIMSUS kW	NOMINAALNE VOOLUKIIIRUS	VÄHENDATAKSE ERISOOJUS kW	GAASI RÕHK mbar		
						min.	nimiv.	maks.
MAAGAAS (Metaan) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 l/h	2.20	17	20	25
	Poolkiire	95Z	1.75	167 l/h	0.35			
	Täiendav	72X	1.00	95 l/h	0.30			
VEELDATUD NAFTAGAASI (Butaan) <b>G30</b> (Propaan) <b>G31</b>	MW	93P	3.50	254 g/h	1.90	25	37	45
	Poolkiire	63	1.75	127 g/h	0.35			
	Täiendav	50	1.00	73 g/h	0.30			

Tüüp gaasi kasutatakse	Mudel konfiguratsiooni 4 PÕLETITE	Hinnatud küttevõimsus (kW)	Summaarne nominaalne Voolukiirus	Air vajalik (m <sup>3</sup> ) põlemist 1 m <sup>3</sup> gaasi
<b>G20</b> 20 mbar	1MW - 2S - 1A	8.00	762 l/h	9.52
<b>G30/31</b> 30 mbar	1MW - 2S - 1A	8.00	581 g/h	30.94

ELEKTRIVARUSTUSE: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 W/IX/I RU



## Käitamine ja kasutamine

! Konkreetse gaasipõleti asukoht on näidatud selle nupul.

### Gaasipõletid

Reguleerimise nupust saab põletid seada järgmistesse asenditesse:

- Väljas
- Maksimalne
- Minimaalne

Põleti süütamiseks pange põleti juurde süüdatud tikk või tulemasin, samal ajal vajutage vastav põletinupp alla ja keerake seda vastupäeva nii, et see on suunatud leegi maksimaalse seadistuse poole.

Kuna põleti on varustatud ohutusseadisega, siis hoidke nuppu all umbes 2-3 sekundit, et automaatne seadis hoiaks leeki piisavalt kaua.

Mudelid on varustatud reguleerimise nuppu integreeritud elektrilise süütenupuga. Sel juhul on seadmel süütur, mitte nupp.

Põleti süütamiseks vajutage lihtsalt vastav nupp lõpuni alla ja keerake vastupäeva, maksimaalse leegitugevuse suunas. Nuppu tuleb hoida alla seni, kuni põleti süttib.

! Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut.

Põleti välja lülitamiseks keerake nuppu, kuni see jõuab lõppasendisse (asend "●").

### Praktilised nõuanded põletite kasutamiseks

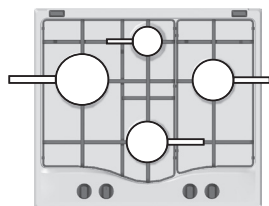
Põletite tõhusa toimimise tagamiseks:

- Kasutage iga põleti jaoks sobivat keedunõud (vt tabelit) - leek ei tohi ulatuda keedunõu põhjast kaugemale.
- Kasutage ainult ühetasase põhja ja kaanega keedunõusid.
- Kui keedunõus olev toit hakkab keema, keerake nupp minimaalse taseme märgini.

Põleti	Ø Toidunõu läbimõõt (cm)
Poolkiire (S)	16 - 24
Täiendav (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Põleti tüübi määramiseks vaadake osas "Põletite ja düüside andmete tabel" olevat skeemi.

- Maksimaalse stabiilsuse tagamiseks veenduge alati, et pliidi tugirestid on õigesti paigas ja et iga pott või pann asetatakse põleti kohale keskele
- Poti või panni sangad tuleks asetada samas joones ühega poti- või pannialuse tugiraudadest.
- Poti- või pannisang tuleks asetada nii, et see ei ulatuks üle pliidiraua esiserva.



Keedupottide stabiilsuse puhul kõige enam varieeruv aspekt ongi keedupott ise (ehk selle asetus kasutamise ajal). Hästi tasakaalus, lameda põhjaga keedupotid asetatuna põleti kohale keskele, sangad resti varbadega samas joones, tagavad kindlasti suurima stabiilsuse.

## Ettevaatusabinõud ja soovitused

! Selle seadme välja töötamisel ja tootmisel on järgitud rahvusvahelisi ohutusstandardeid. Ohutuse tagamiseks lugege järgnevad ohutusnõuded hoolikalt läbi.

### Üldohutus

- See on klassi 3 sisseehitatud seade.
- Tõhusa talitluse tagamiseks tuleb gaasiseadmed varustada pideva õhuvahetusega. Keeduplaadi paigaldamisel järgige osas "Paigalduskoht" toodud juhiseid.
- Need juhised kohalduvad ainult riikide suhtes, mille sümbol on kasutusjuhendis ja seadme andmeplaadil.
- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks kodus ning ei sobi kasutamiseks äriliseks või tööstuslikuks otstarbeks.
- Seadet ei tohi paigaldada välitingimustesse, ka mitte kaetud aladele. Äärmiselt ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage keeduplaati paljaste jalalaldade ega märgade käte või jalalaldadega.
- Pliiti võivad kasutada ainult täiskasvanud toidu valmistamiseks vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Seadme kasutamine muuks otstarbeks (nt ruumide kütmiseks) on seadme mittesihipärane kasutamine ja see on ohtlik. Tootja ei vastuta seadme vales ja mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjude eest.
- Ventilatsiooni- ja hajutusavasid ei tohi kinni katta.
- Kui te seadet ei kasuta, siis peavad nupud olema asendis "●"/"○".
- Seadme lahtiühendamisel vooluvõrgust tõmmake pistikust, mitte kaablist.
- Seadme puhastamist või hooldustöid ei tohi alustada enne, kui pistik on seinakontaktist välja tõmmatud.
- Seadme talitlushäirete korral ärge püüdke seadet ise remontida. Vastavate teadmisteta inimeste tehtud remont võib põhjustada kehavigastusi või seadme talitlushäireid. Pöörduge klienditeenindusse (vt osa "Kliendiabi").
- Ärge sulgege klaaskaant (kui on olemas), kui gaasipõletid või elektrilised keeduplaadid on veel kuumad.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lapsed), kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või vähesed kogemused ja oskused või kes ei ole seadme tööpõhimõtetele tutvunud. Kui kõnealused isikud seadet kasutavad, tuleb tagada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamine või anda sellistele isikutele eelnevalt juhised seadme kasutamiseks.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks koos välise taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga.

### Kasutusest kõrvaldamine

- Pakkematerjali kasutusest kõrvaldamisel: järgige kohalikke eeskirju, mis võimaldavad pakendi taaskasutust.
- Vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete kohta (WEEE) ei tohi kasutuskõlbmatuks muutunud majapidamiseseadmeid kasutusest kõrvaldada koos tavaliste sorteerimata olmejäätmetega. Kasutuskõlbmatuks muutunud seadmed tuleb eraldi kokku koguda, et optimeerida nendes sisalduvate materjalide ringlust ja taaskasutust ning vähendada seeläbi negatiivset mõju inimeste tervisele ja keskkonnale. Tootel olev läbikriipsutatud prügikonteineri sümbol tuletab meelde teie kohustust seade eraldi kasutusest kõrvaldada. Küsimuste korral kasutuskõlbmatuks muutunud seadme kasutusest kõrvaldamise kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse või edasimüüja poole.

## Energia säästmine ja keskkonناسäästlikkus

- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmata pottides, kulutab oluliselt enam energiat.
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne.
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

## Hooldus

### Seadme välja lülitamine

Enne hooldus- või puhastustööde tegemist ühendage seade elektrivõrgust lahti.

### Pliidipinna puhastamine

- Kõik emailleeritud ja klaasist osad tuleb puhastada sooja vee ja neutraalse pesulahusega.
- Kareda vee või agressiivsete pesuvahenditega pikaajalise kokkupuute tulemusel võivad roostevabast terasest pinnad määrduda. Maha läinud vesi, kaste, kohvi jms tuleb enne kuivamist ära pühkida.
- Puhastage sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga ning kuivatage seejärel pehme lapi või seemisnahaga. Eemaldage kinni kõrbenud mustus spetsiaalsete roostevabast terasest pindadele mõeldud puhastusvahenditega.
- Puhastage roostevaba terast ainult pehme lapi või švammiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või korrodeerivaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega pannide küürimisvahendeid.
- Ärge kasutage auruga puhastamise seadmeid.
- Ärge kasutage süttivaid tooteid.
- Ärge jätke pliidiplaadile happelisi või leeliselisi aineid, näiteks äädikat, sinepit, soola, suhkrut või sidrunimahla.

### Pliidi osade puhastamine

- Restid, põletikatted ja põletid saab puhastamise ajaks ära võtta.
- Puhastage neid käsitsi sooja vee ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga eemaldades kõik toidujäägid ja kontrollides, et ükski põletiavadest ei oleks ummistunud.
- Loputage ja kuivatage.
- Pange põletid ja põletikatted õigesti oma vastavatesse kohtadesse tagasi.
- Restide tagasipanemisel jälgige, et toidunõu toetumisala oleks põletiga samal joonel.
- Elektriliste süüteküünalde ja turvaseadmega varustatud mudelid nõuavad korrektse töötamise tagamiseks küünla otsa põhjalikku puhastamist. Kontrollige neid elemente sageli ja puhastage neid vajadusel niiske lapiga. Kinni kõrbenud toit tuleb hambaorgi või nõelaga eemaldada.

**! Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda ajal, kui põletid ei asu oma kohal.**

### Leegihajutajate hooldus

Aja jooksul võivad leegihajutid ummistuda või neid on raske pöörata. Sel juhul vahetage need välja.

**! Seda võib teha tootja poolt volitatud kvalifitseeritud tehnik.**

## Veotsing

Võib juhtuda, et seade ei tööta korralikult või ei tööta üldse. Enne hoolduskeskusesse pöördumist toimige vastavalt allpool toodud juhistele. Esmalt veenduge, et gaasi- või elektritoide ei ole katkenud ja kontrollige, kas gaasiventiliid on lahti.

**Põleti ei sütti või leek ei ole ühtlaselt ümber põleti.**

*Kontrollige, kas:*

- põletite gaasiavad on ummistunud
- kõik põleti liikuvad osad on õigesti paigaldatud
- seadme lähedal on tuuletõmme

**Leek kustub (ohutusseadisega varustatud mudelid)**

*Kontrollige, kas*

- vajutasite nupu lõpuni alla
- hoidsite nuppu piisavalt kaua all, et aktiveerida ohutusseadis
- gaasiavad ei ole ummistunud ohutusseadisele vastava ala juures

**Põleti kustub minimaalse taseme asendis**

*Kontrollige, kas*

- gaasiavad ei ole ummistunud
- seadme lähedal on tuuletõmme
- minimaalse taseme seadistus on õigesti reguleeritud

**Keedunõu on ebastabiilne**

*Kontrollige, kas*

- keedunõu põhi on täiesti tasane
- keedunõu on põleti keskel
- keedunõu rest on õiges asendis

## Montavimas

! Prieš naudodami savo naująjį prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Jose pateikiama svarbi informacija, susijusi su saugiu prietaiso montavimu ir naudojimu.

! Prašome išsaugoti šias instrukcijas ateičiai. Perduokite jas galimiems naujems prietaiso savininkams.

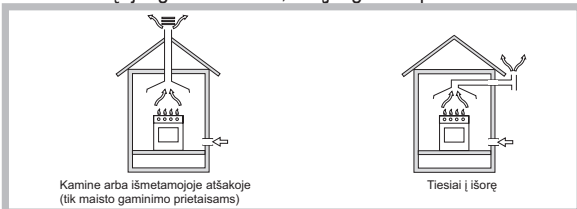
### Padėtis

! Pakavimo medžiagą laikykite vaikams neprieinamoje vietoje. Ji gali kelti užspringimo arba uždusimo pavojų (žr. „Atsargumo priemonės ir patarimai“).

! Prietaisą turi montuoti specialistas pagal pateiktas instrukcijas. Netinkamai sumontuotas prietaisas gali pakenkti žmonėms ir gyvūnams arba sugadinti turą.

! Šis įrenginys gali būti montuojamas ir naudojamas tik nuolat vėdinamoje patalpoje pagal šalyje galiojančias taisykles. Būtina laikytis šių reikalavimų:

- Patalpoje turi būti įrengta oro ištraukimo sistema, kad ištrauktų visas degimo medžiagas. Tai gali būti gartraukis arba elektrinis ventiliatorius, automatiškai įsijungiantis kaskart, kai įjungiamas prietaisas.



- Patalpoje taip pat turi būti užtikrinta oro cirkuliacija, nes oro reikia normaliam degimo procesui. Oro srautas turi būti ne mažesnis kaip 2 m³/val. prietaiso galios vienetui (kW).



Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko, įrengus vamzdį, kurio vidinis pjūvis ne mažesnis kaip 100 cm²; vamzdžio anga negali būti blokuojama.



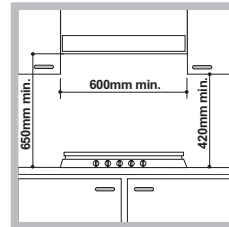
Sistema taip pat gali tiekti orą, kurio reikia degimo procesui, netiesiogiai, t. y. iš gretimų patalpų, kuriose įrengti oro cirkuliacijos vamzdžiai, kaip aprašyta pirmiau. Tačiau tai neturi būti bendri kambariai, miegamieji arba patalpos, kuriose gali kilti gaisro pavojus.

- Intensyvus ir ilgalaikis naudojimas gali tekti papildomai ventiliacija, pavyzdžiui, atveriančių langą arba ventiliacijos veiksmingesnę, labiau padidinti mechaninį siurbimo galią, jei ji jau yra.
- Suskystintosios dujos nusėda ant grindų, nes yra sunkesnės už orą. Todėl patalpos, kuriose yra SND balionų, taip pat turi būti su ventiliacijos angomis, kad atsiradus nuotėkiui dujos išeitų. SND balionai (pilni ar iš dalies pripildyti) negali būti montuojami ar laikomi patalpose arba saugyklose, kurios yra po žeme (pvz., rūsyje). Patartina patalpoje palikti tik naudojamą balioną. Balionas turi būti pastatytas taip, kad nebūtų veikiamas šilumą skleidžiančių šaltinių (krosnių, židinių, viryklių ir kt.), galinčių pakelti jo temperatūrą daugiau nei iki 50 °C.

### Prietaiso įrengimas

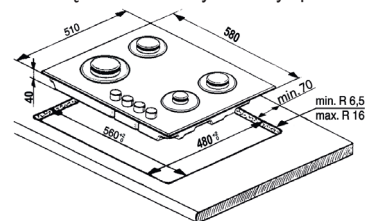
Įrengiant kaitlentę, būtina imtis šių atsargumo priemonių:

- Virtuvės spintelės, esančios greta kaitlentės ir pakabintos virš jos, turi būti bent 200 mm nuo kaitlentės krašto (žr. pav.).
- Gartraukiai turi būti montuojami pagal atitinkamas instrukcijas ir ne arčiau kaip 650 mm nuo kaitlentės.
- Sieninės spintelės, besiribojančios su gartraukiu, kabinkite bent 420 mm virš kaitlentės (žr. pav.).



Jei kaitlentė sumontuota po sienine spintele, šioji turi būti bent 700 mm virš kaitlentės.

- Diegimo erdmė turėtų turėti matmenys nurodyti paveikslėlyje.



**PASTABA:** Esant įrengimo gaubtu virš viryklės, prašome kreiptis į gaubtu nurodymus už teisingą atstumą.

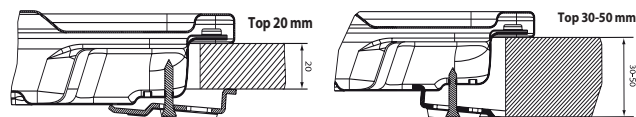
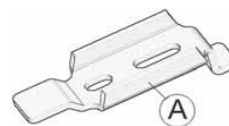
- Po to, kai valomi perimetro paviršiumi, taikomas pateiktą tarpiklį į viryklę, kaip parodyta paveiksle.



Pastatykite į stalviršį angą gerbiant matmenys nurodomas instrukcijoje viryklė.

**PASTABA:** maitinimo kabelis turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima jo didėjimo gavybą.

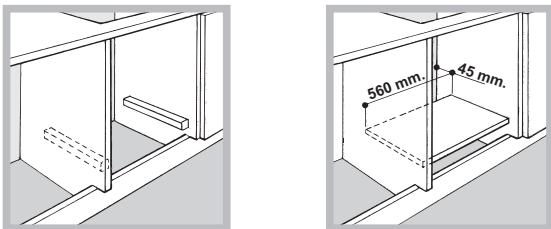
Užtikrinti viryklę, naudoti laikiklius (A), jeigu su juo. Pritvirtinkite laikiklius į atitinkamą skylių rodyklės kryptimi ir pritvirtinkite juos naudojant jų accordan varžtai su į stalviršį storio (žr šiuos skaičius).



- Jei kaitlentė įrengiama ne virš įmontuotosios orkaitės, kaip izoliacija turi būti montuojama medinė plokštė. Ši plokštė turi būti dedama ne mažiau kaip 20 mm nuo kaitlentės apatinės dalies.

## Vėdinimas

Siekiant užtikrinti tinkamą vėdinimą, spintelės užpakalinė plokštė turi būti pašalinta. Patartina orkaitę įrengti taip, kad ji remtųsi į dvi medžio juosteles arba būtų ant visiškai lygaus paviršiaus su bent 560 x 45 mm anga (žr. schemas).



! Kaitlentė gali būti įrengiama virš įmontuojamųjų orkaitių su aušinimo ir vėdinimo sistema.

## Elektros jungtys

Kaitlentės su trijų polių maitinimo kabeliu skirtos naudoti esant duomenų plokštelėje (ji yra ant apatinės prietaiso dalies) nurodytai kintamajai srovei ir įtampai bei dažniui. Kabelio įžeminimo laidas yra su žalia ir geltona danga. Jei prietaisas turi būti montuojamas virš įmontuotosios elektrinės orkaitės, kaitlentės ir orkaitės elektros jungtys turi būti atskiros ir dėl elektros saugos, ir dėl to, kad orkaitę būtų lengviau ištraukti.

### Maitinimo laido prijungimas prie maitinimo šaltinio

Įrenkite standartinį kištuką, atitinkantį apkrovą, nurodytą duomenų plokštelėje. Prietaisas prie maitinimo šaltinio turi būti jungiamas tiesiogiai, naudojant tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio sumontuotą daugiapolių grandinės pertraukiklį, kurio kontakto anga ne mažesnė kaip 3 mm. Grandinės pertraukiklis turi būti tinkamas nurodytai įtampai ir atitikti šiuolaikinius elektros reikalavimus (įžeminimo laidas neturi būti su grandinės pertraukikliu). Maitinimo kabelis neturi liestis su paviršiais, kurių temperatūra didesnė nei 50 °C.

! Montuotojas turi užtikrinti, kad būtų įrengta tinkama elektros jungtis ir kad ji atitiktų saugos reikalavimus.

Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad:

- prietaisas įžemintas, o kištukas atitinka reikalavimus.
- lizdas gali atlaikyti didžiausią prietaiso galią, nurodytą duomenų plokštelėje.
- įtampa atitinka duomenų plokštelėje nurodyto įtampos diapazono ribas.
- lizdas tinkamas prietaiso kištukui. Jei lizdas netinka kištukui, paprašykite, kad kvalifikuotas meistras jį pakeistų. Nenaudokite ilgintuvų ar šakotuvų.

! Sumontavus prietaisą reikia įsitikinti, kad maitinimo laidas ir elektros lizdas lengvai prieinami.

! Laidas negali būti sulenktas ar suspaustas.

! Laidą reikia reguliariai tikrinti, jį gali keisti tik kvalifikuotas meistras (žr. „Pagalba“).

! Gamintojas neprisima atsakomybės, jei nesilaikoma šių saugos nurodymų.

## Dujų prijungimas

Prietaisas turi būti jungiamas prie pagrindinės dujų tiekimo jungties arba dujų baliono laikantis šiuo metu šalyje galiojančių reikalavimų. Prieš jungdami įsitikinkite, kad viryklė yra suderinama su dujų tiekimo jungtimi, kurią norite naudoti. Jei ji nesuderinama, laikykitės instrukcijų, nurodytų punkte „Pritaikymas prie įvairių tipų dujų“.

Naudojant suskystintąsias dujas iš baliono, reikia sumontuoti slėgio reguliatorių, atitinkantį šalyje galiojančius reikalavimus.

! Patikrinkite, ar dujų tiekimo slėgis atitinka reikšmes, nurodytas 1 lentelėje („Degiklių ir antgalių specifikacijos“). Taip užtikrinsite, kad prietaisas veiktų saugiai ir ilgai, o energija būtų naudojama veiksmingai.

**Dėmesio!** Prieš ryšį, pašalinti iš angos dangtelį už transplantato vamzdžių dujų viryklės transporto

### Jungtis su kietu vamzdžiu (vario arba plieno)

! Jungtis su dujų sistema turi būti įrengta taip, kad prietaiso padėtis jokių atveju nebūtų netinkama.

Prietaiso tiekimo mazge yra reguliuojamoji L formos jungtis. Siekiant išvengti nuotėkio, ji prijungta su tarpikliu. Kiekvieną kartą, kai sukama vamzdžio jungtis, tarpiklis (sandariklis, pateiktas su prietaisu) turi būti keičiamas. Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra srieginė 1/2 dujų cilindrinė kištukinė jungtis.

### Lanksčių plieninių vamzdžių be jungčių prijungimas prie srieginės jungties

Dujų tiekimo vamzdžio jungtis yra srieginė 1/2 dujų cilindrinė kištukinė jungtis. Šie vamzdžiai turi būti sumontuoti taip, kad niekada nebūtų ilgesni nei 2000 mm, kai visiškai ištiesiti. Kai sujungiate, įsitikinkite, kad lankstus metalo vamzdis neliečia jokių judančių dalių ir nėra suspaustas.

! Naudokite tik vamzdžius ir sandariklius, kurie atitinka šalyje galiojančius reikalavimus.

### Jungties tvirtumo patikrinimas

! Kai montavimo procesas baigtas, muilo tirpalu patikrinkite, ar vamzdžiai sujungti sandariai. Niekada nenaudokite ugnies.

### Pritaikymas skirtingų tipų dujoms

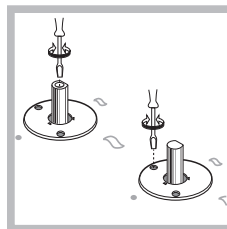
Pritaikant kaitlentę ne numatyto, o kitokio tipo (nurodyto specialioje plokštelėje prie viryklės pagrindo arba ant pakuotės) dujoms, reikia pakeisti degiklio antgalius:

1. Nuimkite kaitlentės tinklę ir nustumkite degiklius nuo lizdų.
2. Atsukite purkštukus naudodami lizdas raktu atitinkamo dydžio, ir pakeisti juos su purkštukais naujo tipo dujų (žr. 1 Lentelę „degiklių ir antgalių charakteristikos“).
3. Surinkite visas išimtas dalis atvirkštine tvarka.
4. Užbaigę šią procedūrą, senąjį lipduką pakeiskite nauju, kuriame nurodoma, jog naudojamos naujo tipo dujos. Lipdukų galite gauti bet kuriame mūsų priežiūros centre.

• Pirminio degiklio oro srauto reguliavimas: reguliuoti nereikia.

• Mažiausios degiklių nuostatos nustatymas:

1. Vožtuvą pasukite į mažiausios liepsnos padėtį;
2. Išimkite rankenėlę ir vožtuvo kaištyje arba šalia jo esantį nustatymo varžtą sureguliuokite taip, kad liepsna būtų nedidelė ir stabili



3. Sureguliuavę mažiausią liepsną patikrinkite, ar ji neužgęsta reguliatoriaus rankenėlę kelis kartus greitai pasukant nuo mažiausios liepsnos padėties iki didžiausios ir atgal.

4. Kai kuriuose prietaisuose naudojamas apsauginis įtaisas (temperatūros jutiklis). Jei prietaisas neveikia, kai nustatytas mažiausias liepsnos lygis, reguliavimo varžtu padidinkite liepsną.
5. Baigę reguliavimą, apylankose pakeiskite sandariklį naudodami sandarinimo vašką arba analogišką priemonę.

! Jei prietaisas prijungtas prie suskystintųjų dujų šaltinio, nustatymo varžtas turi būti priveržiamas kuo tvirčiau.

! Užbaigę šią procedūrą senąjį lipduką pakeiskite nauju, kuriame nurodoma, jog naudojamos naujo tipo dujos. Lipdukų galite gauti bet kuriame mūsų priežiūros centre.

! Jei darbinis dujų slėgis skiriasi nuo rekomenduojamo (ar šiek tiek kinta), siekiant atitikti šalyje galiojančius reikalavimus tiekimo vamzdyje reikia sumontuoti tinkamą slėgio reguliatorių.

<b>LENTELĖ</b>	
<b>Elektros jungtys</b>	žr. lentelę
<b>ECODESIGN</b>	
Ši įranga atitinka ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą 2009/125/ES. Reglamentas EN 30-2-1	

## Degiklio ir purkštukų specifikacijos

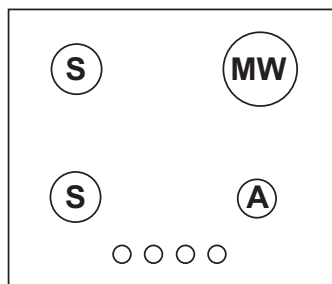
1 lentelė

KATEGORIJOS II2H3B/P

TIPAS DUJŲ NAUDOJAMAS	TIPO DEGIKLIUI	PURKŠTUKO	NOMINALI ŠILDYMO GALIA kW	NOMINALI VARTOJIMAS	SUMAŽINTA ŠILUMOS GALIA kW	DUJŲ SLĖGIS mbar		
						maži.	nomin.	didži.
GAMTINIŲ DUJŲ (Metanas) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 l/h	2.20	17	20	25
	Pusiau greitas	95Z	1.75	167 l/h	0.35			
	Papildomas	72X	1.00	95 l/h	0.30			
SUSKYSTINTŲ DUJŲ (Butanas) <b>G30</b> (Propanas) <b>G31</b>	MW	93P	3.50	254 g/h	1.90	25	37	45
	Pusiau greitas	63	1.75	127 g/h	0.35			
	Papildomas	50	1.00	73 g/h	0.30			

Tipas dujų naudojamas	modelis konfigūracija 4 DEGIKLIAI	Nominali šildymo galia (kW)	Total nominali vartojimas	Reikalingas oras (m <sup>3</sup> ) dujų degimo 1 m <sup>3</sup>
<b>G20</b> 20 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	762 l/h	9.52
<b>G30/31</b> 30 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	581 g/h	30.94

MAITINIMO ŠALTINIS: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 W/IX/I RU

## Įjungimas ir naudojimas

! Atitinkamo dujų degiklio padėtis parodyta ant kiekvienos rankenėlės.

### Dujų degikliai

Kiekvienas degiklis gali būti sureguliuotas pagal vieną iš šių nuostatų, naudojant atitinkamą rankenėlę:

- Išjungta
- Didžiausia
- Mažiausia

Norėdami uždegti vieną iš degiklių, laikykite degantį degtuką ar žiebtuvėlį prie degiklio ir tuo pačiu metu paspauskite ir pasukite atitinkamą rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausios nuostatos.

Kadangi degiklyje įmontuotas saugos įtaisas, rankenėlė turėtų būti laikoma paspausta apie 2–3 sekundes, leidžiant automatiniam įtaisui degti, kad būtų palaikoma liepsna.

Kai kurie modeliai turi uždegimo funkciją, įdiegtą valdymo rankenėlėje. Tokiu atveju yra uždegiklis, bet ne mygtukas.

Norėdami uždegti degiklį, tiesiog iki galo nuspauskite atitinkamą rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę iki didelės liepsnos nuostatos. Neatleiskite, kol degiklis užsidegs.

! Jei liepsna netyčia užgestu, išjunkite degiklį ir prieš degdami pakartotinai palaukite bent 1 minutę.

Norėdami išjungti degiklį, sukite rankenėlę iki galo pagal laikrodžio rodyklę (kol pasieks ● padėtį).

### Praktinis patarimas dėl degiklių naudojimo

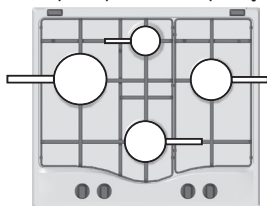
Kad degikliai veiktų efektyviai:

- Naudokite kiekvienam degikliui tinkamą gaminimo indą (žr. Lentelę), kad liepsna nesklistų plačiam indo dugno.
- Visada naudokite gaminimo indus su plokščiu pagrindu ir dangčiu.
- Kai indo turinys pasiekia virimo temperatūrą, pasukite rankenėlę iki mažiausios nuostatos.

Degiklis	Ø Gaminimo indo skersmuo (cm)
Pusiau greitas (S)	16 - 24
Papildomas (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Norėdami išsiaiškinti degiklio tipą, žiūrėkite schemas skyriuje „Degiklių ir antgalių specifikacijos“.

- Maksimaliam stabilumui užtikrinti įsitikinkite, kad kepimo indų laikikliai pastatyti teisingai ir kiekvienas indas yra degiklio viduryje.
- Įsitikinkite, kad kepimo indų rankenos yra lygiagrečiai su vienu iš indų laikiklio atraminių užtvarų.
- Kepimo indų rankenos turi būti tokioje padėtyje, kad neprasižastų pro kepimo plokštumos priekį.



Skirtingą keptuvių stabilumą dažnai nulemia pati keptuvė (arba jos padėtis naudojimo metu). Gerai subalansuotos keptuvės, plokščiu dugnu, padėtos tiesiai virš degiklio, o rankenėlės sulygintos su vienu iš grotelių strypų, be abejo, užtikrina didžiausią stabilumą.

## Atsargumo priemonės ir patarimai

! Prietaisas sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugos standartų. Šie įspėjimai pateikiami saugos sumetimais, juos reikia atidžiai perskaityti.

### Bendroji sauga

- Tai 3 klasės įmontuojamoji įranga.
- Dujiniams prietaisams, kad normaliai dirbtų, reikia reguliarios oro apykaitos. Montuodami kaitlentę, laikykitės instrukcijų, pateiktų dalyje apie prietaisų padėtį.
- Nurodymai galioja tik šalyse, kurių simboliai pateikti instrukcijoje ir serijos numerio plokštelėje.
- Prietaisas naudotinas namuose, jis neskirtas pramoninei ar komercinei panaudai.
- Prietaiso negalima įrengti lauke, net ir dengtose vietose. Labai pavojinga prietaisą palikti lietuje ir audroje.
- Nelieskite prietaiso, jei esate basi arba jūsų rankos ir kojos drėgnos ar šlapios.
- Prietaisas turi būti naudojamas tik maistui gaminti pagal čia pateikiamas instrukcijas, juo gali naudotis tik suaugusieji. Kitoks prietaiso naudojimas (pvz., kambariui šildyti) laikomas netinkamu ir yra pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, kilusią dėl netinkamo, netaisyklingo ar neprotingo prietaiso naudojimo.
- Angos, naudojamos šilumai paskirstyti ir ventiliacijai, niekuomet negali būti uždengtos.
- Visada įsitikinkite, kad nenaudojamo prietaiso rankenėlės yra ●/○ padėtyje.
- Išjungdami prietaisą iš maitinimo lizdo, visuomet traukite už kištuko, ne už laido.
- Niekuomet nedirbkite valymo ar priežiūros darbų neatjungę prietaiso nuo maitinimo šaltinio.
- Jei prietaisas sugestų, jokia būdu nebandykite jo remontuoti patys. Remonto darbus atliekant ne specialistams, kyla sužalojimų arba dar didesnių prietaiso gedimų pavojus. Susisiekite su priežiūros centru (žr. „Pagalba“).
- Nenaudokite nestabilių ar deformuotų keptuvių.
- Neuždenkite stiklinio dangčio (jei sumontuotas), kol neatvėso dujiniai degikliai arba elektrinė kaitlentė.
- Prietaiso neturėtų naudoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys (įskaitant vaikus), taip pat nepatyrę arba nesusipažinę su gaminiu asmenys. Tokius asmenis turėtų prižiūrėti už jų saugą atsakingas asmuo arba jie turėtų gauti nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Naudojamas prietaisas nevaldomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotoline valdymo sistema.

### Išmetimas

- Išmesdami pakavimo medžiagas laikykitės vietinių įstatymų dėl pakuočių perdirbimo.
- Pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų reikalaujama, kad buitiniai prietaisai nebūtų išmetami su įprastomis nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis. Seni prietaisai turi būti surenkami atskirai, kad būtų galima pakartotinai naudoti arba perdirbti juose esančias medžiagas ir sumažinti poveikį žmonių sveikatai ir aplinkai. Perbrauktos šiukšliadėžės su ratukais piktograma ant gaminio nurodo, jog privalote pasirūpinti, kad išmetamas prietaisas būtų paimtas atskirai. Dėl informacijos apie tinkamą senų prietaisų išmetimą savininkai turėtų susisiekti su vietine valdžia arba prietaisų pardavėjais.

## Aplinkos tausojimas ir saugojimas

- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia.
- Jei gaminatė patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs dvigubai daugiau ir sutaupys trečdajį energijos.

## Techninė priežiūra

### Prietaiso išjungimas

Prieš atlikdami bet kokius darbus, prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.

### Viryklės paviršiaus valymas

- Visus emaliuotus ir stiklinius paviršius valykite su šiltu vandeniu ir neutraliu plovikliu.
- Ant nerūdijančio plieno paviršių gali atsirasti dėmių dėl kalkingo vandens arba ploviklių, jei jie greit nepašalinami. Bet kokie išsilieję maisto gaminiai (vanduo, padažas, kava ir kt.) turėtų būti nuvalyti prieš jiems sudžiūvant.
- Valymui naudokite šiltą vandenį ir neutralų valiklį, nusauskite minkštu audiniu arba zomša. Pašalinkite prikepusius nešvarumus su specialiais valikliais, skirtais nerūdijančio plieno paviršiams.
- Nerūdijančių plieną valykite tik su švelniu audiniu arba kempine.
- Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.
- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Nenaudokite degių medžiagų.
- Nepalikite ant viryklės tokių rūgštinių ar šarminių medžiagų kaip actas, garstyčios, druska, cukrus ar citrinų sultys.

### Viryklės dalių valymas

- Emaliuotus ir stiklinius paviršius valykite tik su švelniu audiniu arba kempine.
- Groteles, degiklio antgalius ir degiklius galima nuimti ir nuvalyti.
- Valykite rankomis, su šiltu vandeniu ir nebraižančiu plovikliu, nuvalykite maisto likučius ir patikrinkite, ar neužsikimšusios degiklių angos.
- Nuskalaukite ir nudžiovinkite.
- Vėl teisingai uždėkite degiklius ir antgalius ant jų korpusų.
- Kai uždėdate groteles, įsitinkite, kad keptuvės padėklo sritys yra išlygiuota su degikliu.
- Modelius su elektriniais degimo kištukais ir apsauginiu įtaisu reikia atidžiai nuvalyti ties kištuko galu, kad jie veiktų tinkamai. Juos dažnai patikrinkite, prireikus nuvalykite drėgnu skudurėliu. Prikepusį maistą reikia pašalinti su dantų krapštuku ar adata.

**! Kad nepažeistumėte elektros degimo įtaiso, nenaudokite jo, kai degikliai nėra įstatyti.**

### Dujų čiaupo priežiūra

Laikui bėgant čiaupai užsikemša ir juos vis sunkiau atsukti. Tada čiaupus reikia pakeisti.

**! Tai turi atlikti kvalifikuotas meistras, turintis gamintojo leidimą.**

## Gedimų šalinimas

Gali atsitikti, kad prietaisas ims veikti netinkamai arba visai neveiks. Prieš skambindami į priežiūros centrą ir prašydami pagalbos patikrinkite, ar ką nors galite padaryti patys. Pirmiausia patikrinkite, ar nėra dujų ir elektros tiekimo pertrūkių, ar dujų vožtuvai, kuriais jos tiekiamos, yra atviri.

### Neužsidega degiklis arba aplink jį nėra liepsnos.

*Patikrinkite, ar:*

- Neužsikimšusios degiklio dujų skylės.
- Visos judančios dalys, kurios sudaro degiklį, sumontuotos tinkamai.
- Prietaiso neveikia stiprios oro srovės.

### Modeliuose, turinčiuose saugos įrangą, užgęsta liepsna.

*Patikrinkite, ar:*

- Iki galo nuspaudėte rankenėlę.
- Nespaudėte rankenėlės per ilgai ir neaktyvinote saugos įtaiso.
- Dujų angos nėra užblokuotos toje srityje, kur užblokuojamos veikiant saugos įtaisui.

### Degiklis nebedega esant mažiausiai nuostatai.

*Patikrinkite, ar:*

- Neužsikimšusios degiklio dujų skylės.
- Prietaiso neveikia stiprios oro srovės.
- Tinkamai sureguliuota minimalaus degimo nuostata.

### Gaminimo indai yra nestabilūs.

*Patikrinkite, ar:*

- Gaminimo indo dugnas visiškai plokščias.
- Gaminimo indas tinkamai padėtas degiklio centre.
- Indą prilaikančios grotelės yra tinkamoje padėtyje.



## Ierīkošana

! Pirms sākat lietot jauno ierīci, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju brošūru. Tajā ir svarīga informācija par drošu ierīces lietošanu, ierīkošanu un apkopi.

! Lūdzu, saglabājiet šo lietošanas instrukciju turpmākām atsaucēm. Nododiet to iespējamiem ierīces jaunajiem lietotājiem.

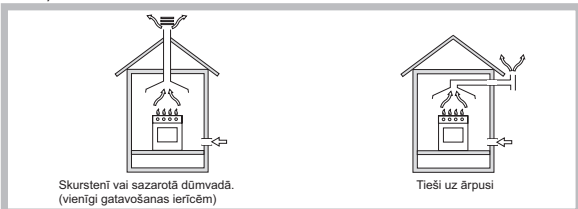
### Novietošana

! Iepakojuma materiālu glabājiet bērniem nepieejamā vietā. Tas var radīt aizrīšanās vai nosmakšanas draudus (skat. sadaļu "Piesardzība un ieteikumi").

! Ierīci drīkst ierīkot tikai kvalificēts speciālists un saskaņā ar pievienoto instrukciju. Nepareiza ierīkošana var izraisīt kaitējumu cilvēkiem un dzīvniekiem vai bojāt īpašumu.

! Šo ierīci drīkst ierīkot tikai pastāvīgi vēdinātās telpās, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. Ir jāievēro šādas prasības:

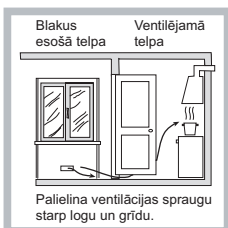
- Telpai ir jābūt aprīkotai ar gaisa izvades sistēmu, kas izkļedē visus degšanas procesā radušos dūmus. Tas var būt tvaika nosūcējs vai elektrisks ventilators, kas automātiski ieslēdzas katru reizi, kad tiek ieslēgta ierīce;



- Tāpat telpā ir jānotiek atbilstīgai gaisa cirkulācijai, jo normālam degšanas procesam ir nepieciešams gaiss. Gaisa plūsma nedrīkst būt mazāka par 2 m<sup>3</sup>/h uz vienu jaudas kW.



Gaisa cirkulācijas sistēmā gaisu var ievadīt tieši no ārpusē, izmantojot cauruli ar vismaz 100 cm<sup>2</sup> iekšējo diametru; atvere nedrīkst būt bloķēta.



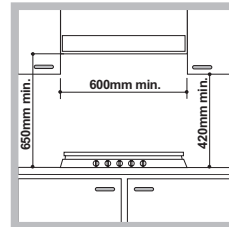
Tāpat sistēma degšanai nepieciešamo gaisu var nodrošināt netieši, piemēram, no blakus esošajām telpām, kas aprīkotas ar iepriekš aprakstītajām gaisa cirkulācijas caurulēm. Taču šīs telpas nedrīkst būt dzīvojamās istabas, guļamistabas vai istabas, kurās ir paaugstināta uguns bīstamība.

- Plīts intensīvas un ilgstošas lietošanas gadījumā nepieciešams nodrošināt papildu vēdināšanu, piemēram, jāatver logs vai jāizmanto efektīvāks paņēmiens, proti, jāpalielina mehāniskās gaisa piegādes sistēmas jauda, ja šāda sistēma jau ir uzstādīta.
- Sašķīdinātā naftas gāze izplūst uz grīdas, jo tā ir smagāka par gaisu. Tādēļ telpām, kurās tiek glabāti LPG baloni, ir jābūt aprīkotām ar ventilācijas ejām, lai noplūdes gadījumā, gāze varētu tikt izvadīta. Šā iemesla dēļ gan daļēji, gan pilnīgi piepildītos LPG balonus nedrīkst ierīkot vai novietot glabāšanai telpās vai noliktavās, kas atrodas zem pirmā stāva līmeņa (pagrabos un tamlīdzīgās vietās). Telpā ir ieteicams glabāt vienīgi balonu, kas tiek izmantots, novietojot to tā, lai uz to neiedarbotos ārējo avotu (plīts, kamīni, krāsnis utt.) radīts karstums, kas temperatūru balonā varētu paaugstināt vairāk par 50°C.

### Ierīces uzstādīšana

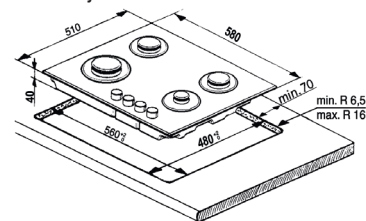
Ierīkojot plīts virsmu, ir jāievēro šādi piesardzības pasākumi:

- Virtuves skapjiem, kas atrodas līdzās ierīcei augstāk par plīts virsmu, ir jāatrodas vismaz 200 mm attālumā no virsmas malas (skat. zīmējumu);
- Tvaika nosūcēji ir jāuzstāda saskaņā ar to uzstādīšanas instrukcijām un vismaz 650 mm attālumā no plīts virsmas;
- Tvaika nosūcēju tuvumā esošie sienas skapji jāuzstāda vismaz 420 mm augstumā no plīts virsmas (skat. attēlu).



Ja plīts virsma ir uzstādīta zem sienas skapja, tam ir jāatrodas vismaz 700 mm augstumā virs plīts virsmas.

- Instalācijas dobums ir jābūt izmēri ir norādīti attēlā.



**PIEZĪME:** Ja uzstādīšanas kapuci virs plīts, lūdzu, skatiet kapuci instrukcijām par pareizu attālumu.

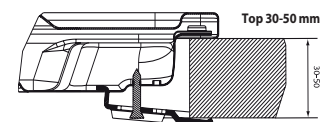
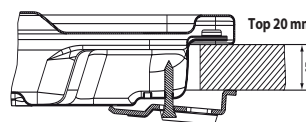
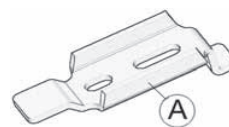
- Pēc iztīrīt perimetra virsmu, piemēro komplektā blīvi pie plīts, kā parādīts attēlā.



Novietojiet plīti šajā darba virsmas atvēršanu veikts ievērojot izmēri ir norādīti instrukcijā.

**PIEZĪME:** barošanas kabelis ir jābūt pietiekami ilgi, lai varētu tās augšupejošu ieguvī.

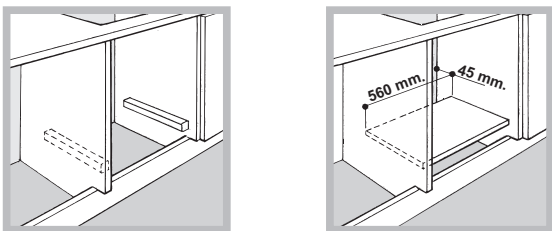
Lai nodrošinātu plīti, izmantojiet kronšteinus (A), ja ar to. Fit kronšteinus uz Attiecīgo urbumiem bultiņas virzienā un nostipriniet tos ar tiem accordan no skrūves ar biežumu darba virsmas (sk šādiem skaitļiem).



- Ja plīts virsma netiek uzstādīta virs iebūvētās krāsnis, izolācijai ir jāuzstāda koka panelis. Tas ir jāizvieto vismaz 20 mm attālumā no plīts virsmas apakšējās daļas.

## Ventilācija

Lai nodrošinātu pienācīgu ventilāciju, skapja aizmugures panelis ir jānoņem. Krāsni ir ieteicams uzstādīt tā, lai tā balstītos uz divām koka detaļām, vai arī uz pilnīgi līdzēnas virsmas ar vismaz 45 x 560 mm atveri (skat. attēlu).



! Plīts virsmu drīkst uzstādīt vienīgi virs krāsnīm ar iebūvētu dzesēšanas ventilācijas sistēmu.

## Elektrības pieslēgums

Plīts virsmas, kas aprīkotas ar trīs polu enerģijas padevi, ir izstrādātas, lai darbotos ar maiņstrāvu un tādu spriegumu un frekvenci, kāda ir norādīta uz datu plāksnītes (tā atrodas ierīces apakšējā daļā). Zemējuma vadam kabeli ir jāzā un dzeltens apvalks. Ja ierīci uzstāda virs iebūvētas elektriskās krāsns, plīts virsmas uz krāsns elektrības pieslēgumiem ir jābūt atsevišķiem gan elektriskās drošības labad, gan tādēļ, lai būtu vienkāršāk izņemt krāsni.

### Elektrības vada pieslēgšana elektrotīklam

Uzstādiet standarta spraudni, kas atbilst uz datu plāksnītes norādītajai slodzei. Ierīce ir jāpieslēdz tieši elektrotīklam, starp ierīci un elektrotīklu ierīkojot vienpola slēdzi, kura minimālais attālums starp kontaktiem ir 3 mm. Slēdzim jābūt piemērotam norādītajam strāvas stiprumam un jāatbilst spēkā esošajiem strāvas noteikumiem (slēdzis nedrīkst atvienot zemējuma vadu). Piegādes kabelis nedrīkst nonākt saskarē ar virsmām, kuru temperatūra ir augstāka par 50°C.

! Uzstādītājam ir jāpārbauda, ka ir nodrošināts pareizs elektrības pieslēgums, kas atbilst drošības noteikumiem.

Pirms elektropadeves pieslēgšanas pārbaudiet, vai:

- ierīce ir iezemēta un spraudnis atbilst normatīvo aktu prasībām;
- rozete atbilst ierīces maksimālajai jaudai, kas ir norādīta uz tehnisko datu plāksnītes;
- elektrotīkla spriegums ir tehnisko datu plāksnītē norādītajā diapazonā;
- rozete ir savietojama ar ierīces spraudni. Ja rozete nav savietojama ar spraudni, lūdziet pilnvarotam elektriķim to nomainīt. Nedrīkst izmantot pagarinātāju vai vairākas rozetes.

! Pēc ierīces ierīkošanas elektrības vadam un kontaktligzdai ir jābūt brīvi pieejamiem.

! Elektrības vadu nedrīkst saliekt vai saspiest.

! Elektrības vads regulāri jāpārbauda, un to drīkst nomainīt tikai pilnvarots elektriķis (skat. sadaļu "Palīdzība").

! Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies šo drošības noteikumu neievērošanas dēļ.

## Gāzes pievienošana

Ierīce galvenajai gāzes padevei vai gāzes balonam ir jāpievieno saskaņā ar spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem. Pirms pievienošanas pārbaudiet, ka plīts ir saderīga ar gāzes padevi, kuru vēlaties izmantot. Ja tā nav, izpildiet instrukcijas, kuras norādītas sadaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem".

Ja izmantojat sašķidrināto gāzi no balona, ierīkojiet spiediena regulatoru, kas atbilst spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem.

! Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens atbilst vērtībām, kas norādītas 1. tabulā ("Degļa un sprauslas specifikācija"). Tādējādi tiek garantēta droša un ilgstošā ierīces darbība, vienlaicīgi uzturot energoefektīvu patēriņu.

**Uzmanību!** Pirms pievienošanas izņemt no gāzes plīts gāzes caurules pievienošanas atveres transportēšanas aizbāzni.

### Pieslēgšana ar stingro cauruli (vara vai tērauda)

! Pieslēgums gāzes sistēmai ir jāveic tā, lai ierīcei neradītu nekāda veida deformāciju.

Ierīces piegādes rampai ir pievienota regulējama L formas caurule, kas aprīkota ar blīvējumu, lai novērstu noplūdes. Pēc caurules stiprinājuma griešanas blīvējums vienmēr ir jānomaina (blīvējums, kas pievienots ierīcei). Gāzes padeves caurules stiprinājums ir cilindrisks, 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums ar ārējo vītņi.

### Elastīgā bezuvju nerūsējošā tērauda cauruļvada savienošana ar vītņoto stiprinājumu

Gāzes padeves caurules stiprinājums ir cilindrisks, 1/2 gāzes aptvertais stiprinājums ar ārējo vītņi.

Šīs caurules ir jāuzstāda tā, lai pilnībā izstieptas tās nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums ir veikts, pārbaudiet, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras nekādām kustīgām detaļām un nav saspiesta.

! Izmantojiet vienīgi valsts normatīvajiem aktiem atbilstošas caurules un blīvējumus.

### Savienojuma stingrības pārbaude

! Kad ierīkošana ir pabeigta, ar ziepju šķīdumu pārbaudiet, vai cauruļvada stiprinājumos nav noplūžu. Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.

### Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem

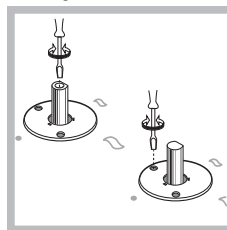
Lai pielāgotu plīts virsmu dažādiem gāzes veidiem, kas nav parastais veids, kurš norādīts datu plāksnītē plīts virsmas apakšā vai uz iepakojuma, degļa sprauslas ir jānomaina šādi:

1. Noņemiet plīts virsmas režģus un izbīdīet degļus no to ligzdām.
2. Atskrūvēt sprauslas, izmantojot ligzdu atslēgu no atbilstošā izmēra, un aizstāt tos ar sprauslām jaunajam gāzes tipam (skat. 1. tabulu "Degļa un sprauslas raksturojums").
3. Salieciet detaļas atpakaļ, veicot procedūru apgrieztā secībā.
4. Kad procedūra ir pabeigta, nomainiet veco tehnisko datu uzlīmi ar jaunu, uz kuras norādīts jaunais gāzes veids. Uzlīme ir pieejama mūsu servisa centros.

• Degļu gaisa padeves regulēšana nav nepieciešama.

• Degļu minimālās spraugas iestatīšana

1. Pagrieziet krānu mazas liesmas pozīcijā;



2. Noņemiet grozāmo slēdzi un grieziet regulēšanas skrūvi, kas atrodas krāna rēdžē vai blakus tai, līdz liesma ir maza, bet pastāvīga.

3. Kad ir noregulēta maza liesma, degļiem degot, vairākas reizes ātri pagrieziet grozāmo slēdzi no minimālās uz maksimālo pozīciju. Liesma nedrīkst nodzist.

4. Dažām plītiem ir uzstādīta drošības ierīce (termoelements). Ja degļiem ir iestatīta maza liesma un plīts nestrādā, nedaudz palieliniet liesmu, griežot regulēšanas skrūvi.
5. Kad liesma ir noregulēta, nomainiet apvadu blīvējumu, izmantojot hermetizējošu smēri vai līdzīgu vielu.

! Ja plīts ir pievienota sašķidrinātas gāzes padevei, regulēšanas skrūve ir jāpievelk pēc iespējas ciešāk.

! Kad procedūra ir pabeigta, nomainiet veco tehnisko datu uzlīmi ar jaunu, uz kuras norādīts jaunais gāzes veids. Uzlīmes ir pieejamas mūsu servisa centros.

! Ja izmantotās gāzes spiediens ir citāds (vai mazliet atšķirīgs) nekā ieteicamais spiediens, lai nodrošinātu atbilstību spēkā esošajiem valsts normatīvajiem aktiem, iepļūdes cauruļvadam jāuzstāda piemērots spiediena regulators.

<b>DATU PLĀKSNĪTE</b>	
<b>Elektrības pieslēgumi</b>	Skatīt datu plāksnīti
<b>EKODIZAINS</b> Šī iekārta atbilst ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direktīvu 2009/125/EK. EN 30-2-1 standarts.	

## Degļa un sprauslas specifikācija

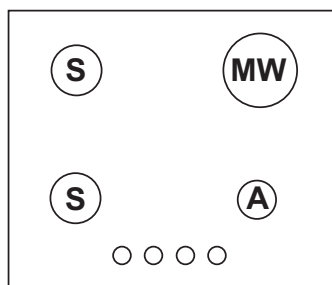
1. tabula

KATEGORIJA II2H3B/P

VEIDS IZMANTOJAMĀ GĀZE	VEIDS DEĢĻA	SPRAUSLA	NOMINĀLĀS SILTUMA JAUDA kW	PATĒRIŅŠ NOMINAL	SAMAZINĀTS SILTUMA JAUDA kW	GĀZES SPIEDIENS mbar		
						min.	rat.	max.
DABASGĀZE (Metāns) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 l/h	2.20	17	20	25
	Daļējs ātrdarbīgums	95Z	1.75	167 l/h	0.35			
	Papildu	72X	1.00	95 l/h	0.30			
SAŠĶIDRINĀTĀ NAFTAS GĀZE (Butāns) (Propāna) <b>G30</b> <b>G31</b>	MW	93P	3.50	254 g/h	1.90	25	37	45
	Daļējs ātrdarbīgums	63	1.75	127 g/h	0.35			
	Papildu	50	1.00	73 g/h	0.30			

Veids izmantojamā gāze	Model konfigurācija 4 DEĢĻI	Nominālās siltuma jauka(kW)	Kopsumma patēriņš nominal	Air nepieciešams (m <sup>3</sup> ) gāzes sadegšanas 1m <sup>3</sup>
<b>G20</b> 20 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	762 l/h	9.52
<b>G30/31</b> 30 mbar	1MW - 2S -1A	8.00	581 g/h	30.94

ELEKTROAPGĀDES: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 W/IX/I RU

## leslēģšana un lietošana

! Atbilstīgā gāzes degļa pozīcija ir norādīta uz katra slēdža.

### Gāzes degļi

Izmantojot attiecīgo vadības slēdzi, katru degli var iestatīt vienā no turpmāk norādītajām pozīcijām:

- Izslēgts
- Maksimums
- Minimums

Lai aizdedzinātu degli, tā tuvumā turiet aizdedzinātu sērkokciņu vai šķiltavas un tajā pašā laikā attiecīgo slēdzi piespiediet uz leju un grieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai iestatītu maksimumu.

Tā kā deglis ir aprīkots ar drošības ierīci, slēdzis ir jānospiež aptuveni uz 2-3 sekundēm, lai automātiskā ierīce, kas uztur liesmu, uzsiltu.

Daži modeļi ir aprīkoti ar aizdedzināšanas pogu, kas iestrādāta vadības slēdzī. Ja tā ir, tad aizdedzes ierīce ir, bet atsevišķas pogas nav.

Lai aizdedzinātu degli, vienkārši nospiediet attiecīgo slēdzi līdz galam un tad pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam līdz pozīcijai "Maksimums", turot to nospiestu, līdz deglis aizdegas.

! Ja liesma nejausi izdziest, nogrieziet vadības slēdzi un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt to iedegt atkal.

Lai izslēgtu degli, pagrieziet slēdzi pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas apstājas (kad tas ir nonācis pozīcijā "•").

### Praktiski degļu lietošanas ieteikumi

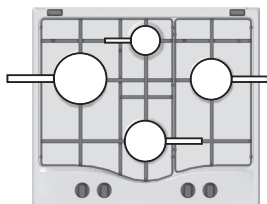
Lai nodrošinātu to, ka degļi darbojas efektīvi:

- Katram deglim izmantojiet atbilstoša izmēra gatavošanas traukus (skat. Tabulu), lai liesmas neizplatītos pāri trauka dibena malām;
- Vienmēr izmantojiet gatavošanas traukus ar līdzenu pamatni un vāku;
- Kad trauka saturs sasniedz vārīšanās temperatūru, nogrieziet regulatoru līdz minimumam.

Deglis	Ø Gatavošanas trauku diametrs (cm)
Daļējs ātrdarbīgums (S)	16 - 24
Papildu (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Lai noteiktu degļa veidu, lūdzu, skatiet zīmējumus, kas iekļauti sadaļā "Degļu un sprauslu specifikācija".

- Lai iegūtu maksimālu stabilitāti, pannas balstiem jābūt pareizi noregulētiem un visas pannas jānovieto tā, lai to centrs atrastos tieši virs degļa.
- Pannas jānovieto uz stafīva tā, lai to rokturi atrastos paralēli vienam atbalsta stienim.
- Pannas rokturis jānovieto tā, lai tas neizvirzītos pāri degļu bloka priekšējai malai.



stabilitāti.

Vismainīgākais aspekts attiecībā uz pannas stabilitāti bieži var būt pati panna (vai pannas novietojums lietošanas laikā). Labi līdzsvarota panna ar plakānu pamatni, kuras centrs atrodas tieši virs degļa un kuras rokturis salāgots ar vienu no atbalsta tapām, neapšaubāmi nodrošina vislielāko

## Piesardzības pasākumi un ieteikumi

! Šī ierīce ir projektēta un ražota saskaņā ar starptautiskajiem drošības standartiem. Drošības apsvērumu dēļ ir sniegti turpmāk minētie brīdinājumi, kas uzmanīgi jāizlasa.

### Vispārīga drošības informācija

- Šī ir trešās klases iebūvēta ierīce.
- Lai nodrošinātu efektīvu darbību, gāzes ierīcei ir nepieciešama pastāvīga gaisa apmaiņa. Uztādot plīts virsmu, ievērojiet instrukcijas, kas norādītas sadaļā ierīces "Novietošana".
- Šī instrukcija attiecas tikai uz tām valstīm, kas ir minētas rokasgrāmatā un ierīces sērijas numura plāksnītē.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai iekštelpās mājāsaimniecības, nevis komerciālām vai ražošanas vajadzībām.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārpus telpām pat tad, ja plīts uzstādīšanas vieta ir nosepta. Pakļaut ierīci lietus un nokrišņu iedarbībai ir ļoti bīstami.
- Ierīcei nedrīkst pieskarties, ja ir basas kājas vai slapjas vai mitras rokas vai kājas.
- Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie un tikai ēdiena gatavošanas vajadzībām. Lietošanas laikā jāievēro šajā brošūrā izklāstītie norādījumi. Ierīces lietošana citiem mērķiem (piemēram, telpas apsildīšanai) nav atbilstoša un ir bīstama. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas, neatļautas un nesaprātīgas ierīces lietošanas dēļ.
- Ventilācijas un siltuma izvadīšanas atveres nedrīkst nosegt.
- Vienmēr pārliecinieties, ka pēc ierīces lietošanas grozāmie slēdži ir pārslēgti pozīcijā "•"/"o".
- Lai ierīci atvienotu no elektrotīkla, atvienojiet elektrības vada spraudni no kontakrozetes. Atvienošanas laikā nedrīkst raut aiz elektrības vada.
- Nekad neveiciet nekādus tīrīšanas vai apkopes darbus, kamēr spraudnis nav atvienots no rozetes.
- Ja ierīce nedarbojas pareizi, nekādā gadījumā nemēģiniet to labot saviem spēkiem. Neprofesionālu personu veiktie remontdarbi var radīt traumu un turpmāku ierīces darbības traucējumu risku. Sazinieties ar servisa centru (skat. sadaļu "Palīdzība").
- Neizmantojiet nestabilus vai deformētus traukus.
- Ja gāzes degļi vai elektriskās sildvirsmas joprojām ir karstas, stikla pārsegu (ja tāds ir) nedrīkst aizvērt.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personas bez ierīces lietošanas pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām. Iepriekš minētās personas drīkst strādāt tikai citas personas uzraudzībā, kura uzņemas atbildību par viņu drošību, vai pirms ierīces izmantošanas tām jāsaņem norādījumi saistībā ar ierīces lietošanu.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Ierīci nav paredzēts lietot ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības ietaisi.

### Ierīces utilizācija

- Utilizējot iepakojuma materiālu: ievērojiet vietējo tiesību aktu prasības, lai iepakojumu varētu atkārtoti pārstrādāt.
- Eiropas Direktīvā 2012/19/EU par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) ir noteikts, ka elektroniskās mājāsaimniecības ierīces nedrīkst izmest parastajos nešķīrotajos atkritumos. Vecās ierīces ir jāsavāc atsevišķi, lai optimizētu to materiālu atkārtotu izmantošanu un pārstrādi, un samazinātu ietekmi uz cilvēku veselību un vidi. Pārsvītrotā atkritumu konteineru simbols uz izstrādājuma atgādina par pienākumu neizmest ierīci atkritumos, bet gan nodot atsevišķi savākšanas punktā.

Lai uzzinātu informāciju par savu veco ierīču utilizāciju, patērētājiem ir jāsasazinās ar vietējo pašvaldību vai mazumtirgotāju.

## Apkārtējās vides aizsardzība

- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

## Tehniskā apkope un kopšana

### Ierīces izslēgšana

Pirms sākat apkopes vai tīrīšanas darbus, ierīce ir jāatvieno no elektropadeves.

### Plīts virsmas tīrīšana

- Visas emaljētās un stikla daļas ir jātīra ar siltu ūdeni un neitrālu šķīdumu.
- Nerūsējošā tērauda virsmas var būt notraipītas ar kaļķainu ūdeni, vai agresīvi mazgāšanas līdzekļi ir bijuši saskarē ar virsmu pārāk ilgi. Jebkuras pārtikas paliekas (ūdens, mērce, kafija, u.c.) jānoslauka, pirms tās izžūst.
- Notīriet ar siltu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli, tad noslaukiet ar mīkstu drānu vai zamšādu. Piedegušos netīrumus noņemiet ar specifiskiem tīrīšanas līdzekļiem nerūsējošā tērauda virsmām.
- Nerūsējošo tēraudu tīriet tikai ar mīkstu drānu vai sūkli.
- Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus produktus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Neizmantojiet ugunsnedrošus līdzekļus.
- Neatstājiet uz plīts virsmas skābas vai sārmainas vielas, piemēram, etiķi, sinepes, sāli, cukuru vai citrona sulu.

### Plīts virsmas daļu tīrīšana

- Tīriet emaljētās un stikla daļas tikai ar mīkstu drāniņu vai sūkli.
- Režģus, degļu vāciņus un degļu tīrīšanas nolūkos var noņemt.
- Notīriet tos manuāli, izmantojot siltu ūdeni un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, noņemot visus pārtikas pārpalikumus un pārbaudot, vai neviena degļa atvere nav nosprostota.
- Noskalojiet un nosusiniet.
- Degļus un to vāciņus uzstādiet atpakaļ pareizi attiecīgajos korpusos.
- Uzliekot atpakaļ režģus, pārliecinieties, vai pannu novietošanas zona ir salāgota ar degļi.
- Modeļiem ar elektriskās aizdedzes spraudņiem un drošības ierīci nepieciešama pamatīga spraudņa gala tīrīšana, lai nodrošinātu pareizu darbību. Bieži pārbaudiet šos elementus un pēc nepieciešamības notīriet ar mitru drānu. Piedegusī pārtika jānoņem ar zobu bakstāmā vai adatas palīdzību.

**! Lai nesabojātu elektriskās aizdedzes ierīci, neizmantojiet to, kad degļi neatrodas savā korpusā.**

### Gāzes krāna tehniskā apkope

Laika gaitā krāniem var rasties aizsērējumi vai pagriešanas grūtības. Tādā gadījumā krāns ir jāmaina.

**! Šī procedūra jāveic kvalificētam, ražotāja pilnvarotam tehniskajam darbiniekam.**

## Traucējumu novēršana

Var gadīties, ka ierīce darbojas nepareizi vai nedarbojas vispār. Pirms sazināties ar servisa centru, pārbaudiet, vai nav iespējams to novērst. Vispirms pārbaudiet, vai nav pārtraukta gāzes un elektrības padeve, jo īpaši pārliecināties, vai ir atvērti gāzes vārsti.

### Deglis neaizdegas vai ap degli nemaz neparādās liesmas.

*Pārliecinieties vai:*

- degļa gāzes padeves atveres nav aizsērējušas;
- visas degļa noņemamās daļas ir saliktas pareizi;
- ierīces tuvumā nav caurvēja.

### Ja liesma izdziest modeļos, kas aprīkoti ar drošības ierīci.

*Pārliecinieties vai:*

- slēdzi piespiedāt līdz galam;
- slēdzi pietiekami ilgi turat nospiestu, lai aktivizētu drošības ierīci;
- vai gāzes atveres drošības ierīces tuvumā nav aizsērējušas.

### Deglis izdziest, kad tiek noregulēts uz minimumu.

*Pārliecinieties vai:*

- gāzes atveres nav bloķētas;
- ierīces tuvumā nav caurvēja;
- minimuma iestatījums ir pareizs;

### Gatavošanas trauks nav stabils.

*Pārliecinieties vai:*

- gatavošanas trauka dibens ir pilnīgi līdzens;
- gatavošanas trauks ir pareizi nostādīts degļa centrā;
- trauku balsta režģis ir novietots pareizi.

## Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

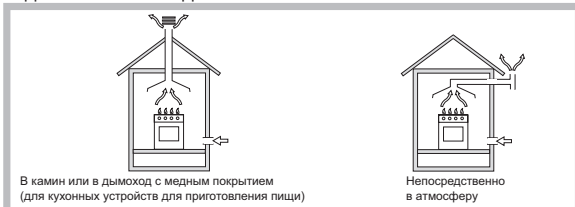
### Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

! Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м<sup>3</sup>/час на кВт установленной мощности.



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения

Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см<sup>2</sup> и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

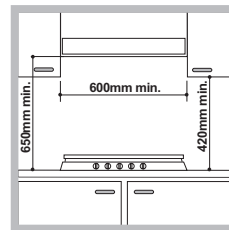
- Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или более эффективная вентиляция с повышением механической мощности вытяжки, если она уже существует.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СПГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°С.

### Встроенный монтаж

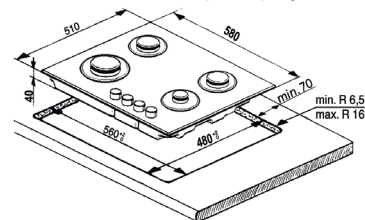
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 200 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм от кухонного топа (см. рисунок).
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (см. рисунок).



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

- Полость установки должна иметь размеры указаны на рисунке.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае установки вытяжки над варочной панелью необходимо соблюдать размеры, указанные в руководстве для вытяжки.

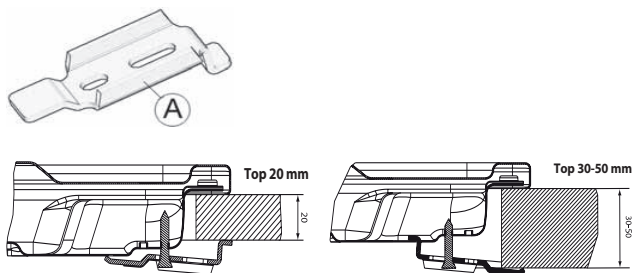
- Очистите поверхность варочной панели по всему периметру и проложите вдоль него входящую в комплект поставки прокладку, как показано на рисунке.



Установите варочную панель в выемку в столешнице, вырезанную по размерам, указанным в Руководстве.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Длина сетевого шнура должна быть достаточной для того, чтобы панель можно было снять через верх.

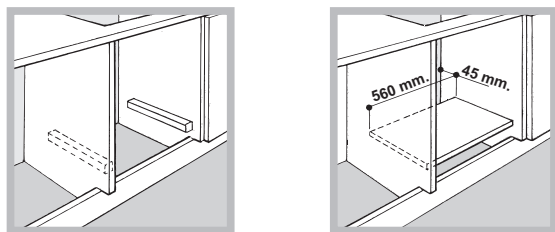
Для крепления варочной панели используйте скобы (А), входящие в комплект поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия (они обозначены стрелкой) и закрепите их винтами в соответствии с толщиной столешницы (см. рисунки ниже).



- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

### Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45x560 мм (см чертежи).



! Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охлаждающей вентиляцией.

### Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюрным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подключение варочной панели и духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

#### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке. В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;

- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости получите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

### Подсоединение к газопроводу

Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе "Настройка на различные типы газа". В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие нормативами и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 "Характеристики газовых горелок и форсунок".

**Внимание!:** Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

#### Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.

На патрубке подачи газа в изделие имеется вращающееся колено "L" с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающейся к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

#### Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

Использовать исключительно трубки, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим государственным нормативам.



### Проверка уплотнения

! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

### Подготовка к различным типам газа

Для переоснащения варочной панели для газа, отличающегося от газа, на который варочная панель рассчитана изначально (указан на этикетке на верхней части варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

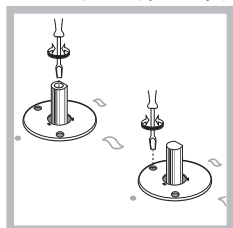
1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи торцевого ключа соответствующего размера и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановите детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

#### • Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

#### • Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени.



2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа регуляционный винт должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (в соласно действующим Нормативам).



## Характеристики конфорок и форсунок

Таблица 1

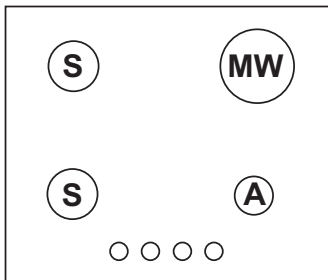
КАТЕГОРИЯ II2H3+

Тип используемого газа	Тип горелки	Маркировка инжекторов	Номинальная тепловая мощность кВт	Номинальный расход	Пониженная тепловая нагрузка кВт	Давление газа мбар		
						МИН	НОМИН	МАКС
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 л/час	2.20	17	20	25
	Средняя	95Z	1.75	167 л/час	0.35			
	Малая	72X	1.00	95 л/час	0.30			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (бутан) <b>G30</b>	MW	93P	3.50	254 г/час	1.90	20	28-30	35
	Средняя	63	1.75	127 г/час	0.35			
	Малая	50	1.00	73 г/час	0.30			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (пропан) <b>G31</b>	MW	93P	3.50	250 г/час	1.90	25	37	45
	Средняя	63	1.75	125 г/час	0.35			
	Малая	50	1.00	71 г/час	0.30			

Тип используемого газа	Конфигурация модели 4 ГОРЕЛКИ	Номинальная тепловая мощность kW	Общий номинальный расход газа	Воздух (м <sup>3</sup> ), необходимый для сгорания 1 м <sup>3</sup> газа
<b>G20</b> 20 мбар	1MW - 2S -1A	8.00	762 л/час	9.52
<b>G30</b> 28-30 мбар	1MW - 2S -1A	8.00	581 g/h	30.94
<b>G31</b> 37 мбар	1MW - 2S -1A	8.00	571 g/h	23.80

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: 220-240В~ 50/60Гц 0,6Вт



THP 642 W/IX/I RU

## Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой конфорки, которой данная рукоятка управляет.

### Газовые конфорки

При помощи соответствующего регулятор можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- Выключено
- Максимальная мощность
- Минимальная мощность

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени. Модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена свечой зажигания, а не кнопкой. Для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом “●”).

### Практические советы по эксплуатации газовых горелок

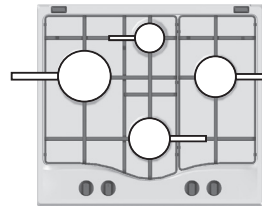
Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- Для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- Всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- В момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

Конфорка	Ø Диаметр кастрюли (см)
Средняя (S)	16 - 24
Малая (A)	8 - 14
Мини Вок (MW)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе “Характеристики конфорок и форсунок”.

- Для гарантии максимальной стабильности убедитесь, что варочные емкости установлены правильно и что каждая емкость находится строго в центре горелки.
- Убедитесь, что рукоятки варочных емкостей совмещены с одним из опорных стержней держателя емкости.
- Расположите рукоятки варочных емкостей так, чтобы они не выступали за передний край варочной панели.



Наиболее изменчивой характеристикой кастрюли с точки зрения стабильности часто может быть сама кастрюля (или ее размещение во время использования). Хорошо сбалансированные кастрюли, с плоским дном, с ручками, расположенными линейно с одним из ребер решетки, гарантируют максимальную стабильность.

## Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

### Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе “Расположение”.
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

### Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/EU касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Для получения дополнительной информации о правильной утилизации бытовой техники, владельцы должны связаться со своим местным властям или продавцу.

### Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Храните продукты в закрытых горшках или кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте горшки и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать скороварку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

### Транспортировка и хранение.

- Варочные панели должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.
- Во время транспортировки и хранения защищать варочные панели от атмосферного воздействия и механических повреждений.
- Панель должна храниться в упакованном виде в неотапливаемом помещении при температуре от минус 50°C до плюс 40°C.

## Техническое обслуживание и уход

### Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

### Чистка поверхности варочной панели

- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или с едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попадающие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут.

- Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте ее мягкой тряпкой или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.
- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

### Чистка компонентов варочной панели

- Чистите эмалированные и стеклянные детали только мягкой тряпкой или губкой.
- Решетки, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Вымойте их вручную теплой водой с неабразивным моющим средством. При этом тщательно удалите все остатки пищи и убедитесь в том, что ни одно отверстие горелок не осталось засоренным.
- Промойте под проточной водой и тщательно высушите.
- Правильно вставьте горелки и крышки горелок в соответствующие гнезда.
- При установке решеток на место проследите за тем, чтобы они были правильно выставлены относительно горелок.
- Для обеспечения нормальной работы варочных панелей, снабженных свечами электророзжига и предохранительными устройствами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Следует часто проверять состояние этих деталей и, если нужно, чистить их влажной тканью. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или иглы.

**! Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.**

### Уход за рукоятками газовой варочной панели

Со временем рукоятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуются произвести их внутреннюю чистку и замену всей рукоятки.

**! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.**

## Неисправности и методы их устранения

Может случиться, что варочная панель не работает или работает плохо. Перед обращением в сервисный центр давайте посмотрим, что вы можете сделать сами. Во-первых, убедитесь, что нет разрывов в энерго- и газоснабжении, и, в частности, что газовые краны панели открыты.

**Конфорка не загорается или пламя не однородно.**

*Убедитесь, что:*

- Форсунки газовой конфорки засорились.
- Все движущиеся части конфорки установлены правильно
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.

**В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.**

*Убедитесь, что:*

- Вы до упора нажали ручку.
- Вы до упора нажали ручку в течение достаточного времени, чтобы активировать устройство безопасности.
- Отверстия выхода газа в точке нахождения предохранительного устройства не заблокированы.

**Конфорка в положении минимума не будет гореть.**

*Убедитесь, что:*

- Отверстия выхода газа не засорены.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.
- Регулировка минимального значения неправильная.

**Нестабильные кастрюли**

*Убедитесь, что:*

- Дно кастрюли идеально ровное.
- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно.

## Орнату

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

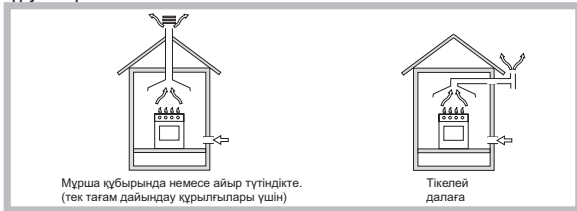
### Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін ("Сақтандырулар мен кеңестер" бөлімін қараңыз).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлкті зақымдауы мүмкін.

! Бұл құрылғы ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес тұрақты желдетілген бөлмелерде ғана орнатылуы және пайдаланылуы тиіс. Келесі талаптар сақталуы тиіс:

- Бөлме кез келген түтіндерді айдап шығарып жіберетін ауаны тартып алу жүйесімен жабдықталуы тиіс. Ол құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр желдеткіштен немесе қалқадан тұруы мүмкін.



- Жану процесі қалыпты түрде өтуі үшін ауа керек болғандықтан бөлмеде тиісті ауа айналымы болуы керек. Ауаның ағымы орнатылған қуаттың әр кВт бірлігіне 2 м³/сағ мәнінен аз болмауы тиіс.



Ауа айналымы жүйесіне, ішкі диаметрі кем дегенде 100 см² болатын түтік арқылы ауаны тікелей даладан алуына болады; тесігі кез келген бөгетпен бітеліп қалуға бейім болмауы тиіс.



Сондай-ақ, жүйе жануға қажетті ауаны жанама жолмен қамтамасыз ете алады, яғни жоғарыда сипатталған ауа айналымы түтіктерімен жабдықталған жапсарлас бөлмелерден. Дегенмен, бұл бөлмелер ортақ бөлме, жататын бөлме немесе өрт қаупі бар бөлмелер болмауы тиіс.

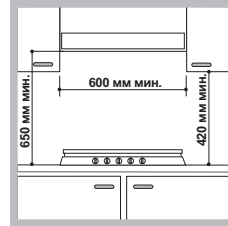
- Құрылғыны қарқынды және ұзақ пайдалану үшін қосымша желдету қажет болуы мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе тиімділігі көбірек әдіспен – механикалық ауа кіргізу жүйесінің (бар болса) қуатын арттыру арқылы.
- Сығылған газ ауадан ауыр болғандықтан еденге түседі. Сондықтан, сығылған газ баллондары тұратын бөлмелер газдың шығуы жағдайында, ол бөлмеден шығып кетуі үшін вентиляциялық тесіктермен жабдықталуы тиіс. Сол себепті, сығылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек пайдаланылуда болған баллонды, оны 50°C-тан

жоғары температураға дейін ысытып жіберуі мүмкін сыртқы қайнар көздері (пештер, каминдер және т.б.) шығаратын қызудан аулақ орналастырып, сақтаған абзал.

### Құрылғыны орнату

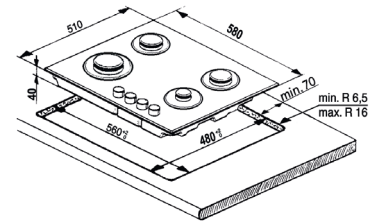
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

- Құрылғы маңында тұрған және плитаның үстіңгі жағына қарағанда биік ас үйі шкафтары плитаның шетінен кем дегенде 200 мм-ге алыс орналасуы тиіс.
- Қалқалар тиісті орнату нұсқаулықтарына сәйкес және плитадан кем дегенде 650 мм ара қашықтықта орнатылуы тиіс (суретті қараңыз).
- Қалқаның маңында тұратын қабырғаға ілінетін шкафтар плитадан кем дегенде 420 мм биіктікте орналастырылуы тиіс (суретті қараңыз).



Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

- Орнату қуысы өлшемдері суретте көрсетілген болуы тиіс.



**ЕСКЕРТУ:** Қақпақты плитаның үстіне орнатқан жағдайда қақпақ нұсқаулығынан дұрыс қашықтықты қараңыз.

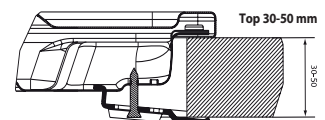
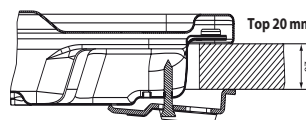
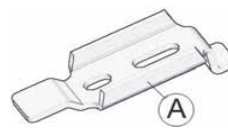
- Бетті тазалап болғаннан кейін ұсынылған тығыздатқышты плитаға суретте көрсетілгендей жағыңыз.



Плитаны нұсқаулықта көрсетілген өлшемдерге сәйкес жасалған жұмыс бетіндегі саңылауға орнатыңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** қуатпен қамту сымы оның жоғары тартылуын мүмкін ететіндей ұзын болуы тиіс.

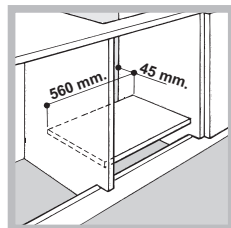
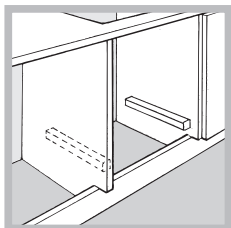
Плитаны бекіту үшін, онымен берге берілген кронштейнді (А) пайдаланыңыз. Кронштейндерді тілшелермен көрсетілген сәйкес ойықтарға орнатыңыз және жұмыс бетінің қалңыдығына сәйкес берілген бұрандаларды пайдаланып бекемдеңіз (келесі суреттерді қараңыз).



- Плита ендірілген пеш үстіне орнатылмаған жағдайда, оқшаулау үшін ағаш тақтаны орнату қажет. Оны плитаның астыңғы жағынан кем дегенде 20 мм ара қашықтықта орналастыру керек.

### Желдету

Тиісті желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сызбаны қараңыз).



! Пісіру панелі қоса орнатылатын салқындататын желдеткіші бар духовка шкафының үстіне қойылады.

### Токқа жалғау

Үш ұялы электр кабелі бар плиталар құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген айнымалы ток кернеуімен және жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (ол құрылғының төменгі жағында орналасқан). Кабельдегі жерге тұйықтау сым жасыл және сары қапқа оралған. Құрылғы ендірілген электр пеш үстіне орнатылатын болса, қауіпсіздік себептеріне сәйкес және пешті алу оңай болуы үшін плитаны және пешті токқа жалғау бөлек жасалуы керек.

### Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз.

Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Бұйымды электр тоғына қосар алдында мыналарды тексеріп алыңыз:

- розетка жерге тұйықталып, нормативтерге сәйкес жалғануы керек
- желі розеткасы бұйымның паспортына көрсетілген максималдық қуат қабылдау күшіне есептелуі тиіс;
- желідегі тоқтың кернеуі мен жиілігі бұйымның электр мәліметтеріне сәйкес болуы керек;
- желілік розетка бұйымның штепсельді вилкасына сәйкес келуі керек. Кері жағдайда, розетканы немесе вилканы ауыстырыңыз; тоқ ұзартқыштар мен көп көзді тоқ көздерін қолданбаңыздар.

! Бұйым желі шнұры мен желі розеткасы қолжетімді жерде тұратындай болып орналасуы керек.

! Бұйымның желі шнұры майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнұрын тексеріп тұрыңыз және қажет болған жағдайда оны тек уәкілетті техник мамандарға ғана ауыстыртыңыз (Техникалық қызмет көрсетуді қара).

! Өндіруші жоғарыда аталған ережелер сақталмаған жағдайда барлық жауапкершіліктен босатылады.

### Газды жалғау

Құрылғыны газ жеткізу жүйесіне немесе газ баллонына ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес жалғау қажет. Жалғауды іске асырмас бұрын, пеш пайдаланғыңыз келетін газ жеткізу жүйесімен сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз. Сыйысымды болмаса, "Газ түрлеріне сәйкестендіру" параграфындағы нұсқауларды орындаңыз.

Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз.

! Газ беру қысымы 1-кестеде ("Оттық пен форсункалар сипаттары") көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз. Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және ұзаққа төзуін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалыуына мүмкіндік береді.

**Назар аударыңыз!:** Қоспас бұрын газ плитасының құбырынан тасымалдағыш бітеуішін алыңыз.

### Қатты түтік арқылы жалғау (мыс немесе болат)

! Газ жеткізу жүйесіне жалғауды кез келген құрылғыға еш жүк түспейтін түрде іске асыру керек.

Құрылғының жабдықтары жинағында реттелмелі L-пішініндегі түтік фитингі бар және оның газдың шығып кетуінің алдын алатын тығыны бар. Түтік фитингін әр бұраған кезде тығынды орнына қою керек (тығын құрылғымен бірге беріледі). Газ жеткізу жүйесінің түтік фитингі – 1/2 оймасы сыртта орналасқан цилиндр түріндегі жалғау.

### Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтік оймасы бар жалғауға қосу

Газ жеткізу жүйесінің түтік фитингі – 1/2 оймасы сыртта орналасқан цилиндр түріндегі жалғау.

Бұл түтіктер толығымен созылғанда 2000 мм-ден аспайтындай орнатылуы тиіс. Жалғау іске асырылғаннан кейін майысқақ металдан жасалған түтік ешбір қозғалатын бөлшектерге тиіп тұрмағанына және оны ешнәрсе қысып тұрмағанына көз жеткізіңіз.

! Тек ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін түтіктер мен тығындарды ғана пайдаланыңыз.

### Жалғаудың мықтылығын тексеру

! Орнату аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

### Газ түрлеріне сәйкестендіру

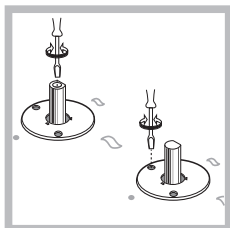
Плитаны әдепкі газ түрінен (плитаның астыңғы жағында орналасқан техникалық деректер тақтасында немесе орамада көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіру үшін оттық форсункаларын төменде көрсетілгендей ауыстыру қажет:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.
2. Форсункаларды тиісті мөлшерін гайка кілтімен босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз ("Оттық пен форсункалардың сипаттары" 1-кестесін қараңыз).
3. Жоғарыдағы рәсімді керісінше орындау арқылы бөлшектерді қайта құрастырыңыз.
4. Бұл рәсім аяқталғаннан кейін, ескі техникалық деректер жапсырмасын енді пайдаланылатын газ түрін көрсететін жапсырмамен алмастырыңыз. Жапсырманы біздің кез келген Қызмет көрсету орталығымыздан алуға болады.

- Оттықтардың бастапқы ауасын реттеу  
Реттеуді қажет етпейді.

- Оттықтарды ең аз мәнге орнату

1. Тұтқаны әлсіз жалын позициясына бұрыңыз;



2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.

3. Жалынды қажетті төмен параметрге реттегеннен кейін, оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.
4. Кейбір құрылғыларда қауіпсіз құралымен (терможұппен) жабдықталған. Оттықтар әлсіз жалын параметріне орнатылғанда құрылғы жұмыс істемесе, осы әлсіз жалын параметрін реттеу бұрандасының көмегімен арттырыңыз.
5. Реттеу жасалғаннан кейін айналып өту клапандарындағы тығындарды сургучпен немесе оған ұқсас затпен қайтадан жабу қажет.

**!** Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

**!** Бұл рәсім аяқталғаннан кейін, ескі техникалық деректер жапсырмасын енді пайдаланылатын газ түрін көрсететін жапсырмамен алмастырыңыз. Жапсырмаларды біздің кез келген Қызмет көрсету орталығымыздан алуға болады.

**!** Қолданылған газ қысымы ұсынылған қысымнан өзгеше (немесе сәл өзгеше) болса, кіріс құбырға тиісті қысым реттегіші бекітілуі керек (ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес).



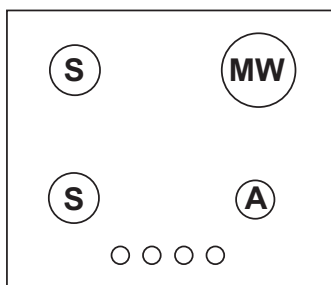
## Оттық пен форсуноктардың сипаттары

1-кесте

I2H3B/P САНАТЫ

Пайдаланылатын газ түрі	Конфорка түрі	Инжектор таңбалануы	Жылылық ағынының номиналды жылдамдығы кВт	Номиналды тұтынылуы	Азайтылған жылу сыйымдылығы кВт	Газ қысымы мбар		
						мин.	орт.	макс.
ТАБИҒИ ГАЗ (метан) <b>G20</b>	MW	138A	3.50	333 л/сағ	2.20	17	20	25
	Жартылай жылдам	95Z	1.75	167 л/сағ	0.35			
	Қосымша	72X	1.00	95 л/сағ	0.30			
СҰЙЫТЫЛҒАН МҰНАЙ ГАЗЫ (бутан) <b>G30</b> <b>G31</b>	MW	93P	3.50	254 г/сағ	1.90	25	30	35
	Жартылай жылдам	63	1.75	127 г/сағ	0.35			
	Қосымша	50	1.00	73 г/сағ	0.30			

Пайдаланылатын газ түрі	Үлгі конфигурациясы 4 КОНФОРКА	Жылылық ағынының номиналды жылдамдығы кВт	Жалпы номиналды тұтыну	1 м <sup>3</sup> жанатын газ үшін қажет ауа (м <sup>3</sup> )
G20 20 мбар	1MW - 2S -1A	8.00	762 л/сағ	9.52
G30/G31 30 мбар	1MW - 2S -1A	8.00	581 г/сағ	30.94

**ЭЛЕКТРМЕН ҚАМТУ : 220-240В~ 50/60Гц 0,6Вт**

**THR 642 W/IX/I RU**

## Қосу және пайдалану

! Тиісті газ оттығының орны әрбір тұтқада көрсетілген.

### Газ оттықтары

Әрбір оттықты тиісті басқару тұтқасының көмегімен төмендегі параметрлердің біріне реттеуге болады:

- Өшірулі
- Ең жоғары
- Ең төмен

Оттықтардың бірін жандыру үшін жанып тұрған сіріңкені немесе шақпақты оттыққа жақындатып, дәл сол уақытта тиісті тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта ең жоғары параметрге басып, бұрыңыз.

Оттық қауіпсіздік құралымен жабдықталғандықтан жалынды жандырып тұратын автоматты құралдың қызуы үшін тұтқаны шамамен 2-3 секунд басып тұру қажет. Модельдер тұтандыру түймесімен, қоса берілген реттегіш-тұтқамен жабдықталған. Бұл жағдайда тұтату оттықтары болады, бірақ жеке түйме емес. Керекті конфорканы тұтандыру үшін тиісті тұтқаны барынша басып сағат тіліне қарсы керекті тұтқаны басып максималдық жалын болғанша бұрау керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, басқару тұтқасын өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны сағат тілі бағытында тоқтағанша бұрыңыз ("•" позициясына жеткенше).

### Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

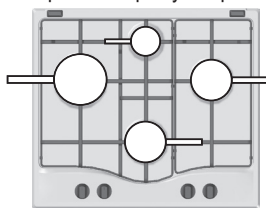
Оттықтардың тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін:

- Ә конфорка үшін тиісті ыдысты пайдаланыңыз, ыдыстың түбі конфорка жанарғысына сәйкес келуі керек (кестені қара).
- Табаны тегіс және қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Қайнаған жағдайда, тұтқаны оттың аз келетін жағына қарай бұраңыз.

Оттық	Ø ыдыс табанының диаметрі (см)
Жартылай жылдам (S)	16 - 24
Қосымша (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Конфорка түрлерін анықтау үшін "Конфоркалар мен форсункалар" параграфындағы суреттерді қараңыз.

- Максималды тұрақтылық үшін, таба түпқоймалары әрқашан дұрыс түрде бекітілгеніне және әрбір таба жанарғының үстінен ортаға орналастырылғанына көз жеткізіңіз
- Таба тұтқалары таба тұғырындағы тіреу өзектерінің біріне сәйкес орналастырылуы керек.
- Таба тұтқасы плитаның алдыңғы шетінен шығып кетпейтіндей етіп орналастырылуы керек.



Түпқойма тұрақтылығының көзқарасынан айналымы жоғары аспектіге әдетте түпқойманың өзі жатады (немесе қолдану барысында сол түпқойманың орналасуы). Тегіс негіздері жанарғы үстінен қойылған, түпқойма тұтқалары тіреуіш штифтілерінің бірімен

тұраланған, жақсы теңгерілген түпқоймалар ең жоғары тұрақтылықты сөзсіз қамтамасыз етеді.

## Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

### Жалпы қауіпсіздік

- Бұл құрылғы 3-сынып ендірілген құрылғы болып табылады.
- Газ құрылғылары тиімді жұмыс істеуі үшін тұрақты ауа алмасуын қажет етеді. Плитаны орнату кезінде құрылғы "Орналастыру" параграфында берілген нұсқауларды орындаңыз.
- Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен тұртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Өндіруші құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға жауапты болмайды.
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалардың "•"/"о" күйінде тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде штепсельдік ұшты желі розеткасынан әрдайым ажыратыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Штепсель айырын электр желісінен ажыратпастан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын ешқашан жасамңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Газ оттықтары немесе электр конфоркалар әлі ыстық болғанда шыны қақпақты (бар болса) жаппаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

### Жою

- Орауыш материалды жойған кезде: орауышты қайта пайдалануға болатындай етіп жергілікті заңнаманы ұстаныңыз.
- Жарамсыз электрлік және электрондық жабдық бойынша (WEEE) 2002/19/EU Еуропалық директивасы ескі тұрмыстық құрылғыларды қалыпты сұрыпталмаған тұрмыстық қоқыс құбырына жоюды талап етеді. Ескі құрылғылар ішіндегі материалдардың қалпына келтірілуін және қайта өңделуін оңтайландыру және адам денсаулығы мен

қоршаған ортаға әсерін азау үшін ескі құрылғыларды бөлек жинау ұсынылады. Өнімдегі үсті сызылған «қоқыс себеті» белгісі құрылғыны жойған кезде бөлек жинау қажеттілігі туралы ескертеді. Тұтынушылар өзінің ескі құрылғыларын жою туралы мәліметтер алу үшін жергілікті үкіметке не делдалға хабарласуы керек.

### Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Азық-түлікті жабық құмыраларды немесе қақпағы тығыз жабылатын кастрюльдерде сақтаңыз және суды аз қолданыңыз. Қақпақсыз дайындаған жағдайда, энергия көп жұмсалатын болады.
- Түбі тегіс құмыралар мен кастрюльдерді пайдаланыңыз.
- Асты ұзақ уақыт бойы дайындаған жағдайда, екі есе жылдам дайындайтын және үштен бір энергия қуатын үнемдейтін жылдам қайнатқышты қолданыңыз.

### Тасымалдау және сақтау.

- Пісіргіш панельдерін түпнұсқа орауыш ішінде көлденең күйде тасымалдау керек.
- Тасымалдау және сақтау кезінде пісіргіш панельдерін атмосфералық әсерлерден және механикалық зақымдалудан қорғаңыз.
- Панельді жылытылмаған бөлмеде минус 50°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек.

## Жөндеу және күтім

### Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

### Конфорка бетін тазалау

- Барлық эмаль жағылған және әйнек бөліктер жылы су және нейтралды тазалағыш затпен тазалануы тиіс.
- Тат баспайтын болат беттер тым ұзаққа жанасып қалса, әкті су немесе қатты тазалағыш заттармен кірленуі мүмкін. Кез келген тағам қалдықтары (су, тұздық, кофе, т.б.) құрғатылуына дейін тазалануы тиіс.
- Жылы су және нейтрал тазалағыш затпен тазалаңыз және кейін жұмсақ матамен немесе күдерімен құрғатыңыз. Қатып қалған кірді тат баспайтын болат беттерге арналған тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тат баспайтын болатты тек жұмсақ мата немесе сүлгімен тазалаңыз.
- Қатты немесе күйдіргіш өнімдерді, хлор негізіндегі тазалағыштарды немесе металл ысқыштарды пайдаланбаңыз.
- Бу тазалағыштар құралдарды пайдаланбаңыз.
- Жанғыш өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Сірке суы, қыша, тұз немесе лимон шырыны сияқты қышқылды немесе сілтілі заттарды плитада қалдырмаңыз.

### Конфорка бөліктерін тазалау

- Торталар, конфорка қақпақтары және конфоркалар тазалану үшін алынуы мүмкін.
- Оларды кез келген тағам қалдықтарын алып, конфорка саңылауларының бітелмегенін тексере отырып қолыңызбен жылы суды және ысқыш емес тазалағышты пайдаланып тазартыңыз.
- Шаю және құрғату.
- Конфоркалар мен конфорка қақпақтарын тиісінше сәйкес орындарына қайта орнатыңыз.
- Торларды ауыстыру кезінде табақтар орнатылатын аймақ конфоркамен сәйкестендірілгеніне көз жеткізіңіз.

- Электрлік оталдыру қосқыштары және қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталған үлгілер тиісінше жұмыс істеуі үшін, тұтқаларының шеттері толығымен тазалануы тиіс. Бұл элементтерді жиі тексеріңіз және қажет болса, дымқыл матамен тазалаңыз. Кез келген қатып қалған тағамдар тіс тазартқыш немесе иненің көмегімен тазалануы тиіс.

**! Электрлік оталдыру құрылғысының зақымдалуын болдырмау үшін оны конфоркалар орындарына орнатылмаған жағдайда пайдаланбаңыз.**

### Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қиындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

**! Бұл рәсімді өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс**

## Ақаулықтарды жою

Пісіргіш панель жұмыс істемей қалып не нашар істеуі мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласу алдында өзіңіз орындай алатын әрекеттерді қарастырайық. Алдымен, энергия мен газбен жабдықтау жүйесінде ажыраулардың жоқ, әсіресе панельдің газ шүмектері ашық екендігіне көз жеткізіңіз.

### Жанарғы жанбайды немесе жалын әркілкі.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Жанарғының газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Жанарғының барлық жылжымалы бөлшектері дұрыс орнатылған.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.

### Қауіпсіздік құрылғысы бар нұсқаларда жалын өшеді.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Тұтқаны шегіне дейін бастыңыз.
- Тұтқаны қауіпсіздік құрылғысын белсендіру үшін жеткілікті уақыт ішінде шегіне дейін бастыңыз.
- Сақтандырылған орналасқан жердегі газ шығару саңылаулары бұғатталмаған.

### Жанарғы минималды күйде жанбайды.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.
- Минималды мән реттеуі қате.

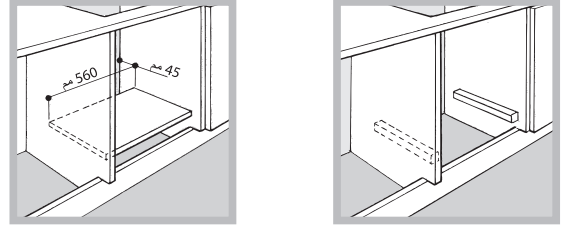
### Ыдыстар тұрақсыз.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

- Ыдыстың түбі толығымен тегіс.
- Ыдыс жанарғыда не электрлік плитада ортаға келтірілген.
- Торлар аударылмаған.

### اتصال با لوله غیر منعطف (مسی یا فولادی)

! اتصال به گاز باید طوری انجام شود که هیچگونه فشاری به دستگاه وارد نکند.  
یک اتصال L شکل قابل تنظیم در بخش ورودی دستگاه قرار دارد و برای جلوگیری از نشتی مجهز به درزگیر نیز هست. این درزگیر را باید بعد از هر بار چرخاندن اتصال لوله عوض کرد (درزگیر همراه دستگاه ارائه شده است). اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر 1/2 اینچ و گازی رزوه دار است.



! لا یمكن تركيب رف التسخين إلا فوق موقد مدمج مجهز بنظام تبريد للتهوية.

### وصل کردن یک لوله منعطف بدون بند فولادی به اتصال رزوه دار

اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر 1/2 اینچ و گازی رزوه دار است.  
این لوله ها باید طوری نصب شوند که در صورت باز شدن کامل هرگز بیش از 2000 میلیمتر طول نداشته باشند. بعد از اجرای اتصال، مطمئن شوید که لوله فزاری منعطف با هیچ یک از بخشهای متحرک در تماس نبوده و تحت فشار قرار نمی گیرد.  
! فقط از لوله و درزگیرهایی استفاده کنید که با مقررات معتبر محلی سازگاری دارند.

### کنترل آب بندی اتصال

! بعد از اجرای اتصال باید آب بندی اتصالات را با محلول آب صابون کنترل کرده و به دنبال نشتی های احتمالی بگردید. هرگز از شعله استفاده نکنید.

### سازگاری گازهای مختلف

برای سازگار ساختن اجاق گاز توکار با انواع مختلف گاز بغیر از نوع پیش فرض (که روی پلاک رده بندی پایه اجاق گاز توکار یا روی بسته بندی قید شده است)، نازل های شعله باید به ترتیب زیر عوض شوند:

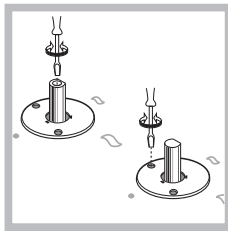
1. شبکه های اجاق گاز توکار و شعله های اجاق گاز توکار را از روی نشیمنگاه آنها بردارید.
2. نازل ها را با استفاده از یک آچار بکس 7 میلیمتری باز کرده و آنها را با نازل های مخصوص گاز جدید عوض کنید (جدول 1 "مشخصات شعله و نازل" را ببینید).
3. مراحل فوق را به ترتیب عکس انجام داده و قطعات را در جای خود قرار دهید.
4. بعد از انجام این کار، برچسب قدیمی رده بندی را با برچسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می دهد عوض کنید. این برچسب ها را می توانید از مراکز خدماتی ما تهیه کنید.

• ضبط التندقی الأولی للهواء بالمحرق لا يتطلب الضبط.

• ضبط المحارق علی الحد الأدنى

1. افتح الحنفية علی وضع اللهب المنخفض؛

2. أخلع المقبض وقم بضبط مسمار الضبط والذي يوجد في قضيب الحنفية أو بالقرب منها حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً.



3. بعد ضبط اللهب علی الدرجة المنخفضة المطلوبة، بينما المحرق مشتعلاً، قم بتغيير وضع المقبض من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات مع التحقق من أن اللهب لا ينطفئ.
4. يوجد ببعض الأجهزة بجهاز أمان (مزوج حراري). إذا فشل الجهاز في العمل عند ضبط المحارق علی اللهب الضعيف، قم بزيادة هذا اللهب الضعيف باستخدام مسمار الضبط.
5. بمجرد الانتهاء من الضبط، قم باستبدال العوازل الجانبية باستخدام شمع العزل أو مادة مشابهة.

! إذا كان الجهاز متصل بالغاز السائل، فإنه يجب إحكام مسمار الضبط بقدر الإمكان.

! بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بأخر يشير للنوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول علی الملصقات من أي من مراكز الخدمة.

! إذا كان يجب استخدام ضغط مختلف للغاز (أو مختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، يجب تركيب منظم للضغط المناسب علی الأنبوب الداخلي (حتى يتطابق مع اللوائح المحلية المتبعة).

### اتصالات برق

اجاق گاز های توکار مجهز به سیم برق سه شاخه دار برای کار با برق متناوب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه مناسب هستند (در زیر دستگاه قرار دارد). سیم اتصال زمین داخل کابیل دارای غلاف سبز و زرد رنگ است. اگر قرار است دستگاه بالای یک فر الکتریکی توکار نصب شود، اتصال برق اجاق گاز توکار و فر باید جدا از هم اجرا گردد، این کار هم برای تضمین ایمنی و تسهیل بیرون آوردن فر می باشد.

### وصل کردن سیم برقی به پریز

یک دوشاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه نصب کنید.  
وسيله باید مستقیماً با استفاده از یک مدار شکن همه سونی با حداقل باز شدگی کنتاکت 3 میلی متر بین وسیله و پریز وصل شود. مدار شکن باید برای بار عنوان شده روی وسیله مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معتبر همخوانی داشته باشد (سیم اتصال زمین نباید توسط مدار شکن قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دماهای بالاتر از 50 درجه سانتیگراد در هیچ نقطه ای تماس پیدا نکند.

! نصاب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را رعایت کرده باشد.

قبل از اینکه برق را وصل کنید، مطمئن شوید که:

- اتصال زمین برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها همخوانی دارد.
- پریز از عهده تحمل حداکثر توان وسیله بر می آید، مقدار توان روی پلاک دستگاه قید شده است.
- ولتاژ در محدوده مقادیر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد.
- پریز برای دوشاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پریز با دوشاخه همخوانی ندارد، از یک تکنسین مجاز بخواهید آنرا عوض کند. از سیم های رابط یا چند پریز استفاده نکنید.

! بعد از اینکه دستگاه نصب شد، سیم برق و پریز باید به آسانی در دسترس باشند.

! سیم نباید خم شده یا تحت فشار باشد.

! سیم باید بطور مرتب چک شده و تعویض آن فقط توسط تکنسین های مجاز انجام شود (بخش کمک رسانی را ببینید).

! در صورت عدم رعایت این اقدامات ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

### اتصال گاز

دستگاه باید مطابق با مقررات معتبر محلی به لوله کشی گاز یا سیلندر گاز وصل شود. قبل از برقراری اتصال، مطمئن شوید که شعله دستگاه شما با تغذیه گازی که می خواهید استفاده کنید سازگاری داشته باشد. اگر چنین نبود، دستور العمل های بخش "سازگاری برای گاز های مختلف" را دنبال کنید.  
اگر از گاز مایع سیلندری استفاده می کنید، یک رگولاتور فشار که با مقررات معتبر محلی سازگار باشد نصب کنید.

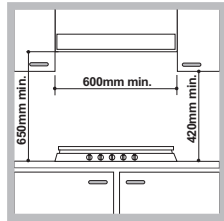
! فشار گاز تغذیه را با مقادیر نوشته شده در جدول 1 "مشخصات شعله و نازل" مطابقت دهید. این کار عملکرد ایمن و عمر بالای دستگاه شما را تضمین کرده و در عین حال باعث حفظ راندمان مناسب مصرف انرژی می شود.

تنبیه! قبل از اتصال، ازل الغطاء الخاص بالنقل من فتحة التوصيل بأنبوب الغاز للموقد.

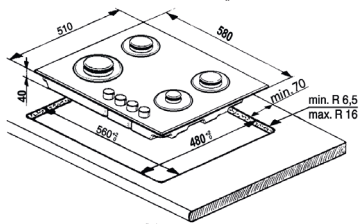
## نصب

- هودها باید مطابق با راهنماهای نصب مربوطه نصب شده و حداقل 650 میلیمتر از اجاق گاز توکار فاصله داشته باشند (شکل را ببینید).
- کابینت های دیواری مجاور هود را حداقل در ارتفاع 420 میلیمتر از اجاق گاز توکار قرار دهید (شکل را ببینید).

اگر اجاق گاز توکار در زیر یک کابینت دیواری نصب می شود، باید حداقل 700 میلیمتر بالای اجاق گاز توکار قرار داشته باشد.



- تجویف ترکیب یجب أن أبعاد المبينة في الشكل



**ملاحظة:** في حالة تركيب غطاء فوق الفرن، يرجى الرجوع إلى تعليمات غطاء محرك السيارة لمسافة الصحيحة.

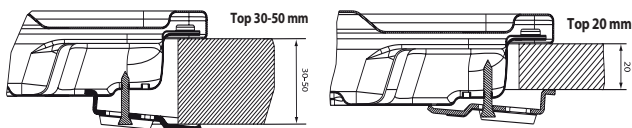
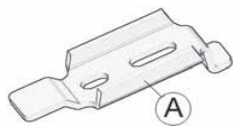
- بعد تنظيف السطح الخارجي لهذا المنتج، ضع مانع التسرب المرفق على الموقد كما هو مبين في الشكل.



ضع الموقد في فتحة سطح العمل المجهزة مع مراعاة الأبعاد المحددة في نشرة التعليمات.

**ملاحظة:** يجب أن يكون كبل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بحيث يسمح بتمريره لأعلى.

لتثبيت الموقد، استخدم أدوات التثبيت (أ) المرفقة معه. قم بتثبيت أدوات التثبيت في الفتحات المبينة بالسهم واربطها بالمسامير اللولبية حسب سمك سطح العمل (انظر الأشكال التالية).



- إذا كان رف التسخين ليس مركباً فوق موقد مدمج، فإنه يجب تركيب وحدة خشبية كحماية. ويجب أن توضع على بعد 20 ملم على الأقل من الجزء السفلي بالرف.

### التهوئة

للتأكد من تزويد تهوية كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعاً على شرفين من الخشب، أو على مسطح مستو تماماً بفتحة تكون على الأقل 45 x 560 ملم (انظر الرسومات).

! لطفاً قبل از کار با وسیله این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.

! لطفاً این دفترچه راهنما را برای استفاده های آتی نگهداری کنید. لطفاً این دفترچه را به صاحبان جدید وسیله بدهید.

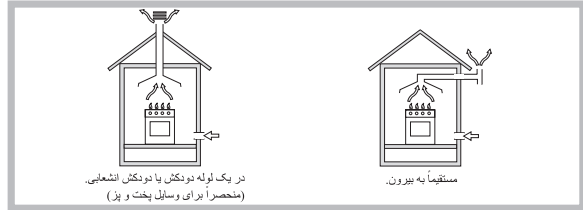
## استقرار

! مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کنند (به نکات و موارد احتیاطی رجوع کنید).

! وسیله باید توسط یک فرد حرفه ای و اجد شرایط مطابق با دستورالعمل های ارائه شده نصب شود. نصب غیر اصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات شده و حتی ممکن است به اموال صدمه بزند.

! این واحد ممکن است نصب شود و تنها در اتاق به طور دائم تهویه مناسب مطابق با مقررات ملی در حال حاضر استفاده می شود. الزامات و شرایط زیر باید رعایت شوند:

- اتاق باید مجهز به سیستم هواکش باشد تا گازهای احتراق را از اتاق خارج کند. این سیستم می تواند یک هود یا فن الکتریکی باشد که به محض روشن شدن دستگاه، بطور خودکار روشن شود.

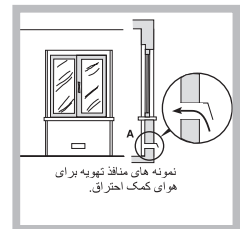


در یک لوله دودکش یا دودکش آتشی (مختصراً برای وسایل پخت و پز)

مستقیماً به بیرون.

- اتاق باید گردش هوای مناسب داشته باشد، چون هوا برای احتراق لازم است. جریان هوا نباید کمتر از 2 متر<sup>3</sup> ساعت به ازای هر کیلووات توان نصب شده باشد.

سیستم گردش هوا می تواند با یک لوله به سطح مقطع حداقل 100 سانتی متر<sup>2</sup> هوا را مستقیماً از بیرون وارد کند؛ دهانه لوله نباید طوری باشد که چیزی بتواند جلوی آنرا بگیرد.



نمونه های متفاوت تهویه برای هوای کمک احتراق.



گسترش شگاف تهویه بین پنجره و کف.

سیستم همچنین می تواند هوای لازم برای احتراق را بطور غیر مستقیم تامین کند؛ بعنوان مثال می توان اتاق های مجاور را مانند توضیح فوق به لوله های گردش هوا مجهز کرد. البته اینها نباید اتاق های عمومی، اتاق خواب یا اتاق هایی باشند که باید که خطر آتش سوزی در آنها وجود دارد.

• استفاده شدید و طولانی مدت از دستگاه ممکن است باعث نیاز به تهویه هوای بیشتر شود، برای مثال باز کردن یک پنجره یا یک هوادهی موثر تر، بنابراین قدرت مکش مکانیکی افزایش پیدا می کند، در صورتی که از قبل وجود داشته باشد.

• گاز مایع (LPG) چون از هوا سنگین تر است به سمت کف اتاق می رود. در نتیجه اتاق هایی که سیلندر گاز مایع LPG در آنها قرار دارد باید مجهز به هواکش باشند تا در صورت بروز نشتی گاز از آنجا خارج شود. در نتیجه نباید هرگز سیلندرهای گاز مایع LPG را چه پر باشند و چه نیمه پر در اتاق ها یا انباری هایی نصب یا نگهداری کرد که پایین تر از کف زمین هستند (زیرزمین و غیره). توصیه می شود فقط سیلندری که از آن استفاده می کنید را در اتاق نگهداری و آنرا در جایی قرار دهید که در معرض گرمای تولید شده از منابع دیگر (فر، شوینده، اجاق گاز و غیره) نباشد چون این کار باعث می شود دمای سیلندر از 50 درجه سانتیگراد فراتر رود.

## نصب دستگاه

در هنگام نصب اجاق گاز های توکار باید الزامات و شرایط زیر رعایت شوند:

- کابینت های مجاور دستگاه و بلندتر از بالای اجاق گاز توکار باید حداقل 200 میلیمتر از لبه اجاق گاز توکار فاصله داشته باشند.

## بدء التشغيل والاستخدام

! موقعیت گاز سوز مربوطه در هر دکمه نشان داده شده است.

شعله های گاز هر شعله را می توان با استفاده از دکمه گردان کنترل متناظر روی یکی از تنظیم های زیر قرار داد:

- خاموش
-  حداکثر
- حداقل

برای روشن کردن یکی از شعله ها، یک کبریت با فندک روشن را نزدیک شعله گرفته و همزمان دکمه گردان متناظر را به پایین فشار داده و در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی تنظیم حداکثر قرار دهید.

از آنجاییکه شعله دارای وسیله ایمنی است، دکمه گردان را باید حدوداً 2 الی 3 ثانیه فشار داد تا وسیله خودکاری که شعله را روشن نگاه می دارد گرم شود.

در صورت استفاده از مدل های دارای دکمه قرقره زن، شعله دلخواه را با فشار دادن دکمه گردان متناظر به پایین تا جایی که امکان دارد روشن کرده و دکمه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده و روی تنظیم حداکثر قرار دهید.

! اگر شعله اتفاقی خاموش شد، دکمه گردان کنترل را خاموش کرده و قبل از سعی دوباره حداقل 1 دقیقه صبر کنید.

برای خاموش کردن شعله، دکمه گردان را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا متوقف شود (زمانی که به موقعیت "0" می رسد).

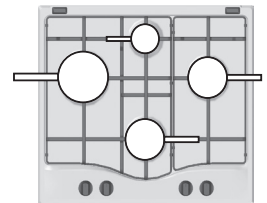
### نصیحة عملیة لاستخدام المحارق

لضمان عمل المحارق بنجاحة:

- استخدم إنباء طهي ملائم لكل محرق (انظر الجدول) بحيث لا يتجاوز اللهب الجهة السفلى من إنباء الطهي.
- استخدم دائماً إنباء طهي له قاعدة مستوية وغطاء.
- عند وصول محتويات الإناء إلى درجة الغليان، أدر المفتاح إلى الحد الأدنى.

شعله	Ø قطر ظرف (سانتیمتر)
WM	24-26
نیمه سریع (S)	16-24
کمی (A)	8-14

- برای حداکثر ثبات مطمئن شوید که پشتیبانی ظروف پختویز به درستی در جای خود قرار داشته باشند و هر ظرف در مرکز شعله قرار بگیرد.
- اطمینان پیدا کنید که دسته های ظروف پخت با یکی از رگه های روی پشتیبانی ظرف تراز باشد.
- دسته های ظروف را به طوری قرار دهید که از قسمت جلوی محل پختویز بیرون نیایند.
- برای ثبات تابه تعشیر بیشتر را خود تابه دارد (یا موقعیت تابه در طول استفاده).
- تابه های دارا از تعادل خوب، با ته صاف، وقتی در مرکز شعله و با دسته ها که در راستای یکی از میله های شبکه قرار بگیرند، حداکثر ثبات را ارائه می دهند.



### ایمنی کلی

- این یک دستگاه توکار کلاس 3 است.
- وسایل گازسوز برای عملکرد صحیح نیازمند تبادل هوای مناسب هستند. هنگام نصب اجاق گاز توکار دستورات بخش "استقرار" دستگاه را اجرا کنید.
- این دستورالعمل ها فقط برای کشورهای است که نشان آنها در دفترچه راهنما و روی صفحه شماره سریال مشاهده می شود.
- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- با پای لخت یا با دست یا پای تر یا خیس به وسیله دست نزنید.
- این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهیه غذا بر اساس دستورالعملهای این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد. سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیرواصولی و غیرمعتاد از دستگاه نخواهد داشت.
- مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- بازشدگی های مورد استفاده برای تهیه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- همیشه مطمئن شوید زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید دکمه های گردان در وضعیت "0"/"●" باشند.
- اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه خود سیم را.
- هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید).
- همیشه اطمینان حاصل کنید که دسته ظروف به سمت مرکز اجاق گاز توکار باشند تا از سوختگی اتفاقی جلوگیری گردد.
- زمانی که شعله های گاز یا صفحات داغ الکتریکی هنوز داغ هستند از بستن قاب شیشه ای (در صورت وجود) خودداری کنید.
- از ظروف فاقد تعادل و یا تغییر شکل یافته استفاده نکنید.
- افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کودکان)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با دستگاه آشنا نیست نباید با آن کار کند. این افراد باید حداقل تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد با دستگاه کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- از دستگاه نباید با تایمر بیرونی و یا یک سیستم کنترل راه دور مجزا استفاده کرد.

### دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی: از قوانین محلی پیروی کنید تا بتوان مجدداً از مواد بسته بندی استفاده کرد.
- مصوبه اروپایی 2012/19/EU در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها را بر سلامتی انسان ها و محیط زیست به حداقل ممکن کاهش داد. علامت "سطل زباله" خط خورده روی محصول شما یادآور تعهد و وظیفه شما برای دور انداختن جداگانه وسیله است. مصرف کنندگان می توانند لوازم خانگی کهنه و مستعمل خود را به مراکز جمع آوری عمومی زباله، سایر مراکز جمع آوری محلی، یا در صورت وجود نظام قانونی مربوطه در سطح کشور به فروشنده آن بدهند و دستگاه جدیدی خریداری کنند. تمامی سازندگان عمده لوازم خانگی در زمینه ایجاد سیستم های مدیریت جمع آوری و دور انداختن لوازم مستعمل فعالیت دارند.

### احترام و حفاظت از محیط زیست

- خوراکنان را در ظرف ها یا قابلمه های در بسته بپزید به طور که درپوش آنها به راحتی روی ظرف جای بگیرد و تا حد امکان از مقدار کمی آب استفاده کنید. اگر در هنگام پخت غذا درب ظرف بسته باشد، در مصرف انرژی بسیار صرفه جویی می شود.
- تنها استفاده از ظروف و ظروف با صاف بود پایین.
- اگر غذایی می پزید که پخت آن مدت زیادی طول می کشد، بهتر است از زودپز استفاده کنید که سرعت آن در پخت غذا دو برابر است و سه برابر مصرف انرژی آن نیز کمتر است.

### نکات و موارد احتیاطی

! این دستگاه بر اساس استانداردهای بین المللی ایمنی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر به منظور حفظ ایمنی ارائه شده و می بایست با دقت مطالعه شوند.

پلاک دستگاہ	
اتصالات برقی	به پلاک دستگاہ مراجعه کنید
طراحی متناسب با محیط	بیانیه اتحادیه اروپا به شماره 66/2014 ، بیانیه یکپارچه 2009/125/EC قانون به شماره 1-2-30-EN.

## مواصفات المحارِق والفوهات

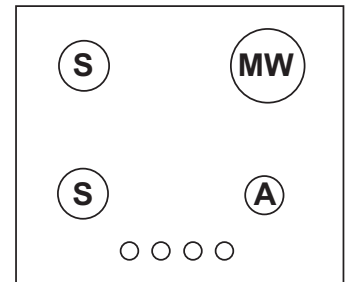
### الجدول 1

### تَنفِلا 3H2II+

نوع الغاز المستخدم			نوع من الموقد	فوهة	إسمي الحراري معدل التدفق	الاسمي الاستهلاك	كيلوواط ضفد	ضغط الغاز مللي بار
أقصى	الاسمي	الحد الأدنى	كيلوواط	كيلوواط	كيلوواط	كيلوواط	قرارحلا ةقاط	
25	20	17	2.20 0.35 0.30	333 لتر/ساعة 167 لتر/ساعة 95 لتر/ساعة	3.50 1.75 1.00	138A 95Z 72X	MW نصف سريع (متوسط) (S) إضافي (صغير) (A)	غاز طبيعي (الميثان) <b>G20</b>
35	30-28	20	1.90 0.35 0.30	254 غرام/ساعة 127 غرام/ساعة 73 غرام/ساعة	3.50 1.75 1.00	93P 63 50	MW نصف سريع (متوسط) (S) إضافي (صغير) (A)	غاز البترول المسال (البوتان) <b>G30</b>
45	37	25	1.90 0.35 0.30	250 غرام/ساعة 125 غرام/ساعة 71 غرام/ساعة	3.50 1.75 1.00	93P 63 50	MW نصف سريع (متوسط) (S) إضافي (صغير) (A)	غاز البترول المسال (البروبان) <b>G31</b>

نوع الغاز المستخدم	نموذج التكوين 4 الشعلات	إسمي الحراري معدل التدفق كيلوواط	الاسمي الاستهلاك المجموع	الجو المطلوبة (m <sup>3</sup> ) لحرق 1m <sup>3</sup> للغاز
G20 20 مللي بار	1A - 2S - 1MW	8.00	762 لتر/ساعة	9.52
G30 30-28 مللي بار	1A - 2S - 1MW	8.00	581 غرام/ساعة	30.94
G31 37 مللي بار	1A - 2S - 1MW	8.00	571 غرام/ساعة	23.80

ءابر هكلا دالما رءصم 220 - 240 فولت ~ 50 - 60 هرتز 0.6 واط



THP 642 W/IX/I RU

شعله در مدل های دارای وسیله ایمنی خاموش می شود.

- بررسی کرده و مطمئن شوید که:
- دکمه گردان را تا آخر فشار داده اید.
- دکمه گردان را آنقدر نگه دارید که وسیله ایمنی فعال شود.
- سوراخ های گاز در ناحیه متناظر با وسیله ایمنی دچار گرفتگی نشده باشند.

شعله زمانی که روی حداقل تنظیم شده است روشن نمی ماند.

- بررسی کرده و مطمئن شوید که:
- سوراخ های گاز دچار گرفتگی نشده اند.
- نزدیک دستگاه هیچگونه کوران هوا وجود ندارد.
- تنظیم حداقل دست تنظیم شده است.

ظروف پخت و پز فاقد تعادل هستند.

- بررسی کرده و مطمئن شوید که:
- کف ظروف پخت و پز کاملاً تخت است.
- ظروف پخت و پز درست در مرکز شعله قرار دارند.
- شبکه های حائل ظروف درست قرار داده شده اند.

## نگهداری و مراقبت

### خاموش کردن دستگاه

قبل از انجام هر گونه کار بر روی دستگاه، آن را از پریز برق بکشید.

### تمیزکاری رویه دستگاه

- کلیه قطعات لعابدار و شیشه‌ای باید با آب ولرم و محلول خنثی تمیز شوند.
- آب آهکدار یا مایعات تمیزکننده سابشی می‌توانند در تماس طولانی مدت بر روی سطوح استیل ضد زنگ لکه بیندازند و یا موجب زنگ‌زدگی آن‌ها شوند. ریزش مواد غذایی (آب، سس، قهوه و غیره) بر روی سطوح را باید قبل از اینکه خشک شوند، تمیز کرد.
- آن‌ها را با آب ولرم و محلول خنثی تمیز کرده و با پارچه‌ای نرم یا چرمی خشک کنید. چرک و لکه‌های خشک‌شده بر روی دستگاه را با تمیزکننده‌های ویژه سطوح استیل ضد زنگ تمیز کنید.
- سطوح استیل ضد زنگ را تنها با پارچه‌ای نرم یا اسفنج تمیز کنید.
- از محصولات خورنده یا ساینده، تمیزکننده‌های کلر دار یا ماهیتابه شور [جرم‌گیر] استفاده نکنید.
- از دستگاه‌های بخارشوی استفاده نکنید.
- از محصولات اشتعال‌زا استفاده نکنید.
- مواد اسیدی یا قلیایی از جمله سرکه، سس خردل، نمک، شکر یا آب‌لیمو را بر روی سطح دستگاه رها نکنید.

### تمیزکاری قطعات رویی دستگاه

- کلیه قطعات لعابدار و شیشه‌ای را تنها با پارچه‌ای نرم یا اسفنج تمیز کنید.
- چارچوب فلزی، سر شعله‌ها را می‌توانید برای تمیز کاری از روی دستگاه بردارید.
- آن‌ها را با آب ولرم و محلول غیر ساینده تمیز کرده، و هر گونه باقیمانده غذا را از آن‌ها پاک کنید و بررسی کنید که روزنه هیچ‌کدام از شعله‌های مسدود نشده باشد.
- آن‌ها را آب کثیف کرده و خشک کنید.
- شعله‌ها و سر شعله‌ها را به درستی در محل مناسب خود قرار دهید.
- هنگام قرار دادن چارچوب‌های فلزی، مطمئن شوید که محل قرار گرفتن ظروف با شعله تراز باشد.
- مدل های مجهز به فندک الکترونیکی و دستگاه ایمنی، به منظور تضمین عملکرد صحیح، انتهای فندک‌ها باید کاملاً تمیز شوند. این قطعات را به طور مکرر بررسی کنید و در صورت نیاز آن‌ها را با پارچه‌ای مرطوب تمیز کنید. هر گونه مواد غذایی خشک‌شده بر روی آن‌ها را می‌توانید با خلال دندان یا سوزن تمیز کنید.

! برای پیشگیری از آسیب زدن به دستگاه فندک برقی، هنگامی که شعله‌ها در محل خود قرار داده نشده‌اند، از آن استفاده نکنید.

### نگهداری شیر گاز

شیرها ممکن است به مرور زمان گیر کرده یا چرخاندن آن دشوار گردد. اگر چنین شد باید شیر را عوض کرد.

! این کار باید توسط تکنسین های مجاز سازنده انجام شود.

## راقبت عیب یابی

امکان دارد دستگاه درست کار نکند و یا کلاً از کار بیفتد. پس از اینکه برای کمک گرفتن با مرکز خدمات تماس بگیرید، ببینید آیا می‌توانید خونتان مشکل را برطرف سازید. ابتدا بررسی کنید که گاز و یا برق قطع نشده باشد، و بطور خاص کنترل کنید که شیرهای گاز باز باشند.

مشکل شعله روشن نمی شود یا شعله یکنواخت نیست.

بررسی کنید:

- سوراخ های گاز روی شعله گرفته اند.
- کلیه قسمت های متحرکی که شعله را تشکیل می دهند درست سوار شده اند.
- نزدیک دستگاه کوران هوا وجود دارد.

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN)

www.indesit.com