

**UA**

Українська

## Інструкція по використанню ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

### Зміст

Інструкція по використанню,1  
 Запобіжні заходи,3  
 Допомога,5  
 Опис приладу,6  
 Установка,20  
 Ввімкнення і використання,24  
 Запобіжні заходи та поради,24  
 Обслуговування та догляд,25  
 Усунення несправностей,25

**GB**

English

## Operating Instructions НОВ

### Contents

Operating Instructions,1  
 Warnings,2  
 Assistance,4  
 Description of the appliance,5  
 Installation,6  
 Start-up and use,10  
 Precautions and tips,10  
 Maintenance and care,11  
 Troubleshooting,11

**RU**

Русский

## Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

### Содержание

Руководство по эксплуатации,1  
 Предупреждения,2  
 Сервисное обслуживание,4  
 Описание изделия,5  
 Установка,12  
 Включение и эксплуатация,16  
 Предосторожности и рекомендации,16  
 Техническое обслуживание и уход,17  
 Неисправности и методы их устранения,17

**RO**

Română

## Instrucțiuni de utilizare PLITA

### Sumar

Instrucțiuni de utilizare,1  
 Avertizări,2  
 Asistență ,5  
 Descrierea aparatului,6  
 Instalarea,14  
 Pornirea și folosirea,18  
 Precauții și sfaturi,18  
 Întreținere,19  
 Anomalii și remedii,19

**KZ**

Қазақша

## Пайдалану нұсқаулығы ПЛИТА

### Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,1  
 Ескертулер,3  
 Көмек,4  
 Құрылғы сипаттамасы,5  
 Орнату,19  
 Қосу және пайдалану,23  
 Сақтандырулар мен кеңестер,23  
 Жөндеу және күтім,24  
 Ақаулықтарды жою,24

**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.

**RO**

## Avertizări

**ATENȚIE:** Acest aparat și părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii. Trebuie să fiți atenți și să nu atingeți elementele de încălzire. Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu. Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur și dacă își dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

**ATENȚIE:** Lăsarea unui aragaz nesupravegheat cu grăsimi și uleiuri poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu. Nu trebuie NICIODATĂ să încercați să stingeți o flacără/incendiu cu apă, ci trebuie să stingeți aparatul și să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

**ATENȚIE:** Risc de incendiu: nu lăsați obiecte pe suprafețele de gătit.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

Eliminați eventualele reziduuri de lichid de pe capac, înainte de a-l deschide. Nu închideți capacul din sticlă (dacă este prezent) cu arzătoarele de gaz sau plita electrică încă calde.

Aparatul nu trebuie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.

**ATENȚIE:** folosirea unor protecții necorespunzătoare ale plitei poate provoca accidente.

**UA**

## Запобіжні заходи

**УВАГА:** Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

**УВАГА:** Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі. **НІ В ЯКОМУ РАЗІ** не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

**УВАГА:** Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

**УВАГА:** використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.

**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.

**KZ**

## **Ескертулер**

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тигеуге 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.

**GB**

## Assistance

### Communicating:

- the type of problem encountered.
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

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

**RO**

## Asistență

### Comunicați:

- tipul de anomalie;
- modelul mașinii (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe plăcuța de caracteristici din frigider, în partea de jos, în stânga.

**UA**

## Допомога

### Повідомити:

- тип несправності;
- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

**RU**

## Сервисное обслуживание

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

- тип неисправности;
- модель изделия (Mod.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

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

**KZ**

## Көмек

### Байланыс ақпараты:

- туындаған проблема түрі.
- құрылғының моделі (Mod.).
- сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

**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** adjust the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

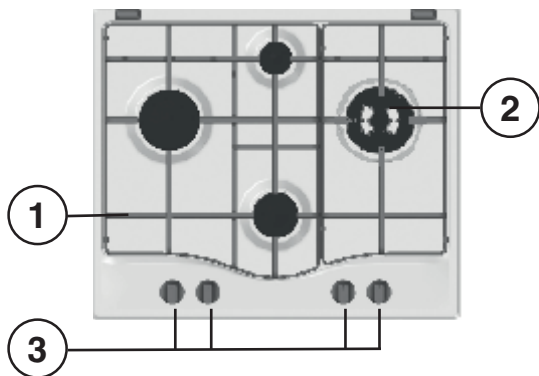
**RO**

## Descrierea aparatului

### Vedere de ansamblu

1. Grătare de sprijin pentru **RECIPIENTELE DE COACERE**
2. **ARZĂTOARE PE GAZ**
3. Selectoare de comandă ale **ARZĂTOARELOR PE GAZ**
4. Dispozitiv de aprindere al **ARZĂTOARELOR PE GAZ**
5. **DISPOZITIV DE SIGURANȚĂ**

- **ARZĂTOARELE PE GAZ** sunt de diferite dimensiuni și puteri. Alegeți-le pe cele adecvate diametrului recipientului utilizat.
- Selectoarele de comandă ale **ARZĂTOARELOR PE GAZ** și sunt folosite pentru reglarea flăcării.
- Dispozitivul de aprindere al **ARZĂTOARELOR PE GAZ** permite aprinderea automată a arzătorului prestabil.
- **DISPOZITIVUL DE SIGURANȚĂ** este utilizat în cazul stingerii accidentale a flăcării, împiedicând scurgerile de gaz.

**UA**

## Опис приладу

### Загальний вигляд

1. Підтримуюча Решітка для **ПОСУДУ**
2. **ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ**
3. Ручки управління **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
4. Запалювання для **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
5. **ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ**

- **ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ** відрізняються за розмірами та потужністю. Використовуйте для приготування їжі посуду діаметром у відповідності до розміру найбільш підходящого пальника.
- Ручки управління **ГАЗОВИМИ ПАЛЬНИКАМИ** використовуються для регулювання інтенсивності розміру полум'я.
- Запалювання для **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ** дозволяють, привключенні, запалювати конкретні пальники автоматично.
- **ПРИСТРІЙ БЕЗПЕКИ** зупиняє потік газу, якщо полум'я випадково гасне.

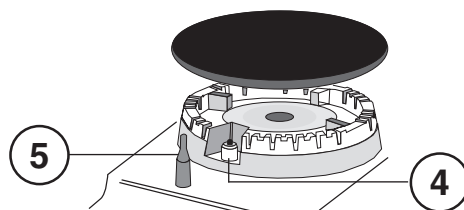
**RU**

## Описание изделия

### Общий вид

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

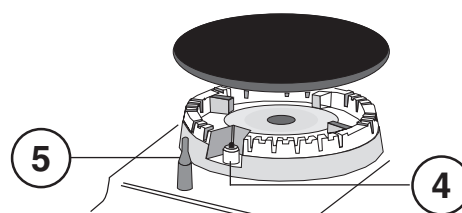
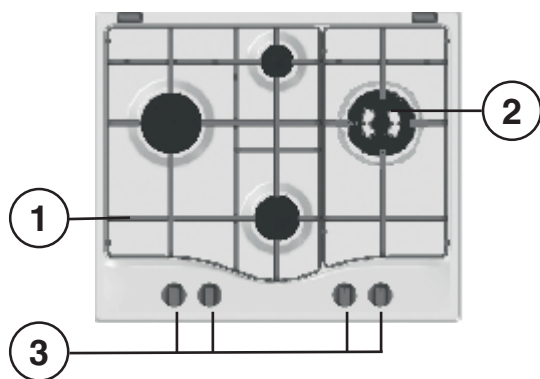
- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРК** служат для регуляции пламени.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРК** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ**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



## Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

1. ЫДЫСТАРҒА арналған тіреуіш тор
  2. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ
  3. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ басқару тұтқалары
  4. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫНЫҢ тұтату құралы
  5. ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫЛАРЫ
- **ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ** өлшемі мен қуатына қарай әртүрлі болады. Тамақ пісіру үшін тиісті оттықты ыдыстың диаметріне қарай таңдаңыз.
  - **ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ** басқару тұтқалары үшін тетігін жалын өлшемін реттеңіз.
  - **ГАЗ ОТТЫҒЫНЫҢ ТҰТАТУ ҚҰРАЛЫ** белгілі бір оттықты автоматты түрде жандыруға мүмкіндік береді.
  - **ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫСЫ** жалын байқаусыз өшірілсе, газ ағынын тоқтатады.



# 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.

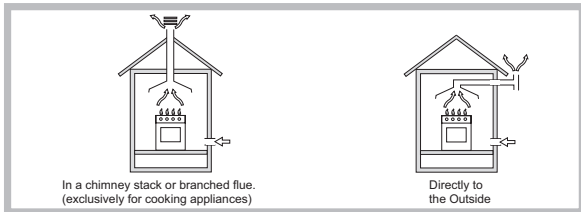
## Positioning

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

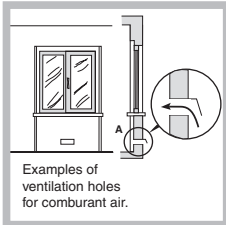
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

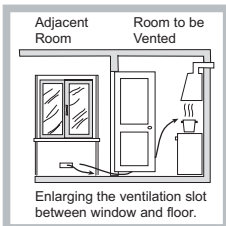
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- 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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  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  $100 \text{ cm}^2$ ; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



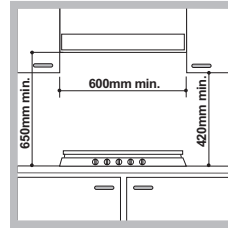
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- 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  $50^\circ\text{C}$ .

## Fitting the appliance

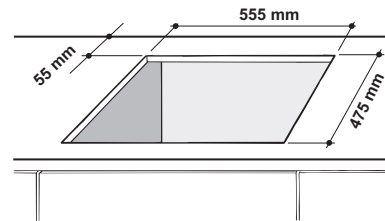
The following precautions must be taken when installing the hob:

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

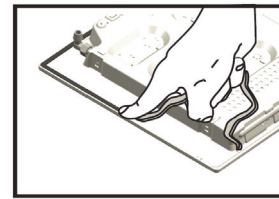


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of  $700 \text{ mm}$  above the hob.

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between  $20$  and  $40 \text{ mm}$  thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



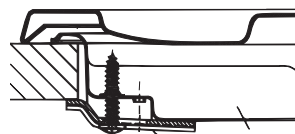
Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.



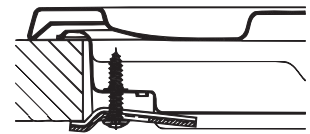
Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure).

For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

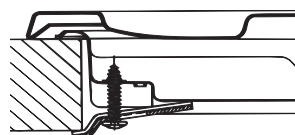
## Hook fastening diagram



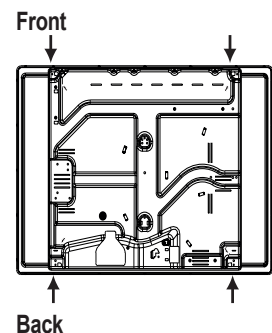
Hooking position for top  $H=20\text{mm}$



Hooking position for top  $H=30\text{mm}$



Hooking position for top  $H=40\text{mm}$



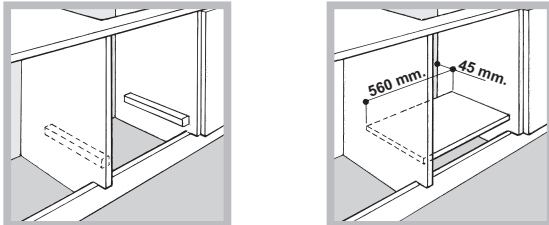
! Use the hooks contained in the "accessory pack".



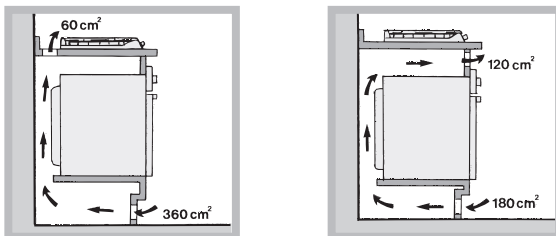
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

### 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).



Where a hob is installed above an oven without a forced ventilation cooling system, adequate ventilation must be provided inside the cabinet by means of air holes through which air can pass (see figure).



### 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 7 mm socket spanner, 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.

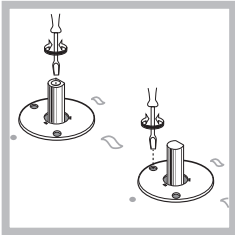
### Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- 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.

3. 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.
4. 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.
5. 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).

#### DATA PLATE

<b>Electrical connections</b>	see data plate
-------------------------------	----------------

#### ECODESIGN

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

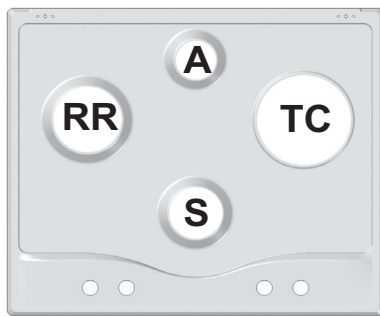
Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas						Natural Gas		
		Thermal Power kW (p.c.s.*) Reduced	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Reduced Rapid (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H3)	248
Semi Rapid (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Supply pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Minimum (mbar)					20	25	17		
	Maximum (mbar)					35	45	25		

\* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>





642 PCN T/IX/HAR

## Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate\* 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.

When using models with an gas burner ignition, to light the selected burner press down and turn the corresponding knob anticlockwise to maximum position, keeping it pressed until the burner has ignited.

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

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the “•” position).

### Practical advice on using the burners

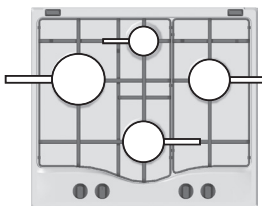
To ensure the burners operate efficiently:

- 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)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	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.**
- 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.
- The electric hotplates should be cleaned with a damp cloth and lubricated with a little oil while still warm.
- 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.

## Instalarea

! Înainte de a pune în funcțiune noul dumneavoastră aparat, vă rugăm să citiți cu atenție această carte. Conține informații importante pentru folosirea în condiții de siguranță, instalarea și îngrijirea aparatului.

! Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de folosire pentru a fi consultate în viitor. Transmiteți-le noilor proprietari posibili ai aparatului.

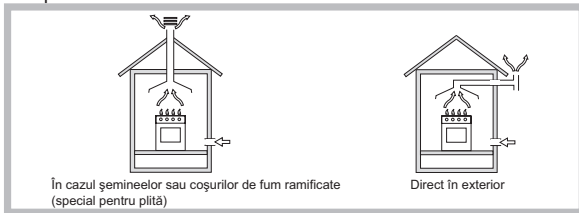
### Amplasarea

! Nu lăsați materialul ambalajului la îndemâna copiilor. Acesta poate deveni un pericol de sufocare (a se vedea Precauții și sfaturi).

! Aparatul trebuie să fie instalat de un profesionist calificat în conformitate cu instrucțiunile furnizate. Instalarea incorectă poate provoca vătămarea persoanelor și animalelor și poate aduce daune proprietății.

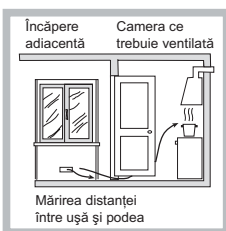
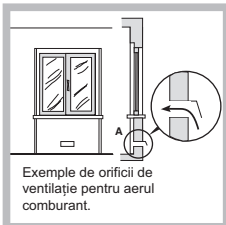
! Acest aparat poate fi instalat și utilizat numai în încăperi ventilate permanent, în conformitate cu reglementările locale în vigoare. Trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- Camera trebuie să fie echipată cu un sistem de extracție a aerului care evacuează orice gaze de combustie. Acesta poate consta dintr-o hotă sau un ventilator electric care pornește automat de fiecare dată când aparatul este pornit.



- Camera trebuie să permită, de asemenea, circulația corespunzătoare a aerului, aerul fiind necesar pentru ca arderea să aibă loc în mod normal. Debitul de aer nu trebuie să fie de mic de 2 m<sup>3</sup>/h pe kW de putere instalată.

Sistemul de aerisire poate fi realizat prelevând direct aerul din exterior cu ajutorul unei țevi de cel puțin 100 cm<sup>2</sup> secțiune interioară utilă și ferită de orice eventuală opturare accidentală.



Un alt mod de aerisire este preluarea indirectă a aerului, prin intermediul unor încăperi adiacente prevăzute cu un sistem de aerisire spre exterior, de tipul celui prezentat mai sus, cu condiția ca acestea să nu fie părți comune ale imobilului, camere cu risc de incendiu sau dormitoare.

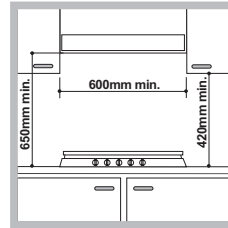
- O utilizare intensivă și prelungită a aparatului poate avea nevoie de o aerisire suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o aerisire suplimentară mai eficientă, mărind puterea de aspirație mecanică, dacă aceasta există deja.
- Gazele de petrol lichefiate, mai grele decât aerul, se depun și stagnează în partea de jos. De aceea, încăperile în care se depozitează butelii cu GPL trebuie prevăzute cu orificii de aerisire situate în partea de jos, pentru a permite evacuarea eventualelor scăpări de gaz. Buteliile de GPL, goale sau parțial umplute nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Se recomandă să păstrați în încăpere doar butelia din care consumați momentan, plasată astfel încât să nu intre

sub acțiunea directă a surselor de căldură (cuptoare, șeminee, sobe, etc.) ce ar determina creșterea temperaturii peste 50°C.

### Încadrare în mobilier

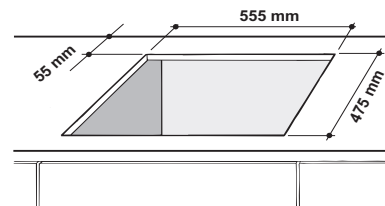
Pentru instalarea corectă a plitei trebuie respectate următoarele indicații:

- Mobilele adiacente a căror înălțime depășește planul de lucru trebuie situate la cel puțin 200 mm distanță în raport cu capătul planului de lucru.
- Hota trebuie instalată în conformitate cu instrucțiunile cuprinse în manualul de instalare a hotei; oricum, nu la mai puțin de 650 mm deasupra plitei (a se vedea figura).
- Poziționați corpurile de mobilier suspendate la o înălțime de cel puțin 420 mm în raport cu hota (a se vedea figura).

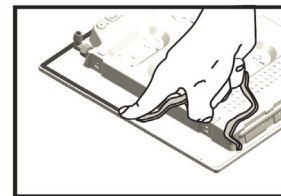


Dacă plita este instalată sub un element de mobilier suspendat, acesta din urmă trebuie să păstreze o distanță de cel puțin 700 mm față de planul de lucru.

- Nișa rezervată plitei trebuie să aibă dimensiunile indicate în figura de mai jos. Clemele de fixare sunt prevăzute pentru amplasarea plitei deasupra unei mobile având grosimea blatului cuprinsă între 20 - 40 mm. Se recomandă folosirea tuturor clemelor pentru o fixare corespunzătoare a aparatului.

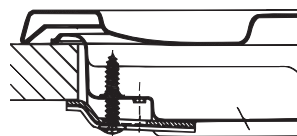


Înainte de instalare, scoateți grătarele și arzătoarele plitei și răsturnați-o, fiind atenți să nu deteriorați termocuplele și bujiile.

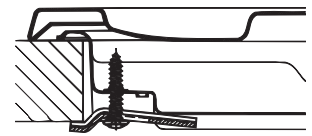


Aplicați gamiturile din dotarea aparatului pe marginile externe ale plitei, pentru a împiedica trecerea aerului, umidității și a apei (vezi figura). Pentru o aplicare corectă, asigurați-vă că suprafețele care urmează să fie sigilate sunt curate, uscate și fără unsoiri/uleiuri.

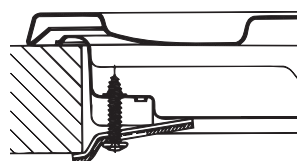
### Schema de fixare a cârligelor



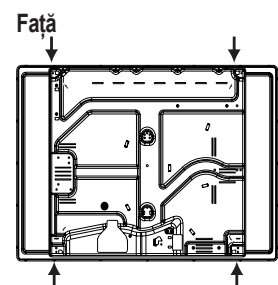
Poziția clemei pentru sus H=20mm



Poziția clemei pentru sus H=30mm



Poziția clemei pentru sus H=40mm Spate

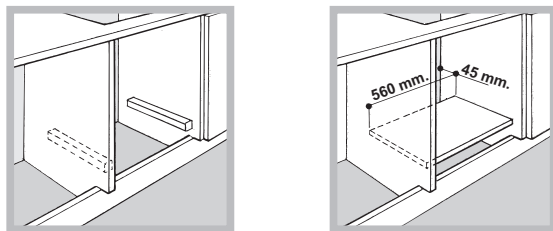


! Folosiți cărțile din „pachetul de accesorii”.

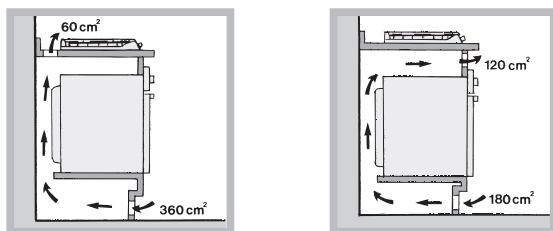
- În cazul în care plita nu este instalată deasupra unui cuptor încorporat, trebuie instalat un panou de lemn ca izolație. Acesta trebuie plasat la o distanță minimă de 20 mm față de partea de jos a plitei.

## Ventilare

Pentru a garanta o bună ventilare este necesar să eliminați peretele din spatele nișei. Este preferabil să instalați cuptorul astfel încât acesta să se sprijine pe 2 suporturi din lemn. Dacă, în caz contrar există un plan de sprijin continuu, acesta trebuie să aibă o deschidere de cel puțin 45 x 560 mm (a se vedea figurile).



În cazul instalării deasupra unui cuptor încorporabil, fără ventilare forțată de răcire, pentru a permite o ventilare adecvată în interiorul mobilei trebuie prevăzute orificii de pătrundere și evacuare a aerului (a se vedea figurile)



## Conexiunea electrică

Plitele prevăzute cu cablu de alimentare tripolar sunt predispușe la funcționarea cu curent alternativ, la tensiunea și frecvența de alimentare indicate pe eticheta aparatului (situată pe partea inferioară a plitei). Conductorul este de culoare galben-verzui. În cazul instalării deasupra unui cuptor încorporabil, conexiunea electrică a plitei și a cuptorului trebuie realizată separat, atât din motive de siguranță electrică cât și pentru a facilita scoaterea eventuală a cuptorului.

### Branșamentul cablului de alimentare la rețeaua electrică

Montați pe cablu un ștecher corespunzător sarcinii înscrise pe eticheta cu caracteristici a produsului.

În cazul branșamentului direct pe linia electrică, intercalați între aparat și linia electrică un întrerupător omnipolar cu deschiderea de minim 3 mm între contacte, dimensionat la sarcină și în conformitate cu normele în vigoare (firul de împământare galben-verzui să nu fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare este astfel plasat încât să nu atingă în nici un punct al său o temperatură depășind-o pe cea ambientală cu 50°C.

! Instalatorul este responsabil de corectitudinea branșamentului și de efectuarea acestuia în conformitate cu normele de siguranță.

Înainte efectuării branșamentului, verificați ca:

- priza să fie cu împământare și conform normelor legale;
- priza să fie în măsură de a suporta sarcina maximă de putere a aparatului, indicată pe eticheta cu caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe eticheta cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecherul aparatului. În caz contrar, înlocuiți priza sau ștecherul; nu folosiți prelungitoare.

! După instalare, cablul electric și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau zgâriat.

! Cablul trebuie verificat periodic și înlocuit doar de către tehnicieni autorizați (a se vedea cap. Asistență).

! Producătorul își declină orice responsabilitate dacă aceste indicații nu sunt respectate.

## Conectarea la gaz

Conectarea aparatului la butelie sau la rețeaua de gaz conform Normelor naționale în vigoare trebuie executată de un instalator autorizat care va și dacă aparatul este reglat pentru tipul de gaz ce va fi utilizat. În caz contrar, se vor consulta instrucțiunile de la cap. „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”. Dacă plita este conectată la butelie, utilizați numai regulatoare de presiune în conformitate cu standardele Normei naționale aferente în vigoare

! Pentru o funcționare sigură, pentru o utilizare adecvată a energiei și pentru prelungirea duratei aparatului, verificați ca presiunea de alimentare să respecte valorile indicate în tabelul 1 “Caracteristici ale arzătoarelor și injectoarelor”.

**Atenție!** Înainte de conectare, scoateți dopul pentru transport din gaura de cuplare a tubului de gaz al plitei

### Racordarea tubului rigid (cupru sau oțel)

! Racordarea la rețeaua de gaz trebuie efectuată astfel încât aparatul sau diferite părți ale acestuia să nu fie obstrucționate.

Rampa de alimentare este prevăzută cu un racord în formă de “L” orientabilă cu manșon de etanșeitate. Dacă este necesar ca acest racord să fie rotit, trebuie neapărat înlocuit manșonul de etanșeitate (livrat o dată cu aparatul). Racordul de intrare a gazului în aparat este un conector filetat, G 1/2 tarod cilindric.

### Racordarea furtunului flexibil din oțel

Racordul de intrare a gazului în aparat este un conector filetat G 1/2 tarod cilindric. Utilizați numai țevi/tuburi/furtunuri și manșoane de etanșeitate conform codurilor curente de producție. Instalarea acestor țevi trebuie efectuată astfel încât lungimea acestora să fie de maximum 2000 mm. O dată încheiată conectarea, verificați ca tubul metalic să nu fie strivit sau să nu atingă părți mobile.

! Utilizați exclusiv tuburi în conformitate cu Norma națională aferentă în vigoare și garnituri de susținere în conformitate cu Normele Naționale în vigoare.

### Verificarea etanșeității

! La încheierea instalării, verificați etanșeitatea tuturor racordurilor folosind o soluție de apă cu săpun, niciodată flacăra.

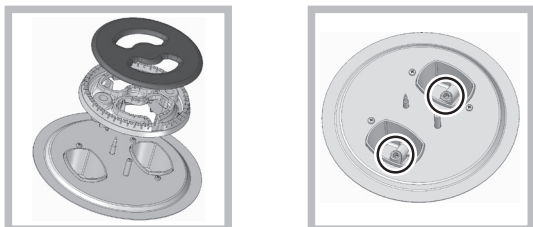
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Pentru a adapta plita la diferite tipuri de gaz diferite de cel pentru care aceasta a fost concepută (indicat pe eticheta fixată pe partea interioară a plitei sau pe ambalaj), este necesară înlocuirea injectoarelor tuturor arzătoarelor, astfel:

1. Ridicați grătarul plitei și scoateți arzătoarele din locașurile acestora.
2. Deșurubați injectoarele cu o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-le cu injectoare potrivite noului tip de gaz (a se vedea tabelul 1 “Caracteristici ale arzătoarelor și injectoarelor”).
3. Remontați piesele în ordine inversă.
4. La încheierea operației, înlocuiți vechea etichetă cu eticheta corespunzătoare noului tip de gaz.

### Înlocuirea duzelor pe arzătoare Triplă Coronă

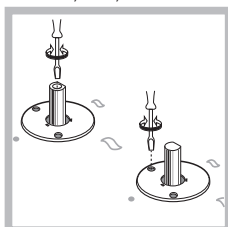
1. Îndepărtați grătarele plitei și scoateți arzătoarele din locașurile lor. Arzătorul este format din două părți separate (vezi poze).
2. Deșurubați duzele folosind o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-le cu duzele pentru noul tip de gaz (a se vedea tabelul 1 „Caracteristicile arzătorului și duzelor”). Cele două duze au același diametru găurii.
3. Reasamblați piesele urmând procedura de mai sus în ordine inversă.



- Reglarea aerului primar al arzătoarelor:  
Arzătoarele nu necesită nici o reglare a aerului primar.

- Reglarea minimelor

1. Poziționați robinetul de gaz pe poziția minim;



2. Scoateți butonul corespunzător arzătorului vizat și manevrați șurubul (situat în interiorul ștuțului sau lateral tijei robinetului) până obțineți o flacără mică și uniformă.

3. Verificați dacă, rotind rapid butonul de la maxim la minim, flacăra nu se stinge.
4. La aparatele echipate cu dispozitiv de siguranță (termocuplu), dacă dispozitivul nu funcționează corect când arzătoarele sunt pe minim, măriți debitul minimelor manevrând șurubul de reglaj.
5. La încheierea operației, aplicați ceara de sigiliu (sau un înlocuitor) pe by-pass.

! În cazul utilizării gazului lichid, șurubul de reglare trebuie împins la refuz.

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variabilă) față de cea prevăzută, trebuie instalat, pe canalul de aducțiune un regulator de presiune corespunzător și conform normelor naționale în vigoare privind rețelele de gaz.

PLĂCUȚA CU DATELE TEHNICE	
<b>Conexiuni electrice</b>	a se vedea plăcuța cu datele tehnice
<b>ECODESIGN</b>	
Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE. regulamentul EN 30-2-1	



## Specificațiile arzătorului și duzei

Tabelul 1

Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichid				Gaz natural (G20)	
		Nomin.	Redus.	By-pass 1/100 (mm)	Duză 1/100 (mm)	Debit* g/h *** (G30)   ** (G31)	Duză 1/100 (mm)	Debit* g/h	
Redus rapid (RR)	100	2.70	0.80	39	80	196   193	132(H3)	295	
Semirapid (S)	75	1.75	0.45	28	64	127   125	122(H3)	257	
Auxiliar (A)	55	1.05	0.45	28	50	76   75	96(Z)	167	
Triplă Coronă (TC)	130	3.50	1.65	61	65x2	254   250	79(6)	100	
Presiuni de furnizare							103x2	333	
		Nominală (mbar)				30	20		
		Minimă (mbar)				20	17		
		Maximă (mbar)				35	25		

\* La 15°C și 1013,25 mbar - gaze uscate

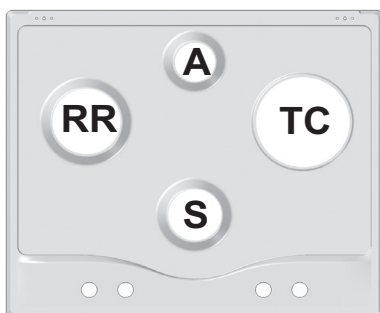
\*\* Propan (G31) P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butan (G30) P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural (G20) P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>

Model	Secțiune de gaz		Secțiune electrice	
	Categorie	Putere nominală (kW) <sup>(1)</sup>	Tensiune și frecvență	Putere (W)
<b>642 PCN T/IX/HAR</b>	II2H3B/P	9,00 (654 g/h - G30) (643 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

<sup>(1)</sup> Valorile în g/h se referă la capacitățile cu Gaz Lichid (Butan, Propan).





642 PCN T/IX/HAR

## Pornirea și folosirea

! Pe fiecare selector este indicată poziția arzătorului pe gaz corespunzătoare.

### Arzătoarele de gaze

Fiecare arzător poate fi reglat pentru una din următoarele setări folosind butonul de control corespunzător:

- Off
-  Maxim
-  Minim

Pentru a aprinde un arzător, țineți un chibrit aprins sau o brichetă aproape de arzător și, în același timp, apăsați și rotiți butonul corespunzător în sens antiorar la valoarea maximă.

Având în vedere că arzătorul este echipat cu un dispozitiv de siguranță, butonul trebuie apăsat pentru aproximativ 2-3 secunde pentru a permite dispozitivului automat care ține flacăra aprinsă să se încălzească.

Modelele sunt echipate cu un buton de aprindere încorporat în butonul de control. Dacă acesta este cazul, este prezent aprinzătorul, dar nu butonul. Pentru a aprinde un arzător, apăsați pur și simplu butonul corespunzător până la capăt și apoi rotiți-l în sens antiorar la setarea „Mare”, menținându-l apăsat până când se aprinde arzătorul.

! În cazul în care flacăra este stinsă accidental, opriți butonul de control și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să îl reaprindeți.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până când se oprește (atunci când ajunge la poziția “●”).

### Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

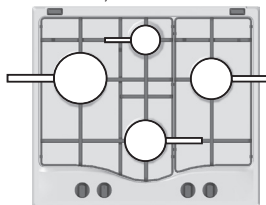
Pentru a obține randamentul maxim trebuie să luați în considerare următoarele indicații:

- Utilizați recipiente adecvate fiecărui arzător (a se vedea tabelul) pentru a evita ca flacăra să depășească suprafața recipientelor;
- Utilizați întotdeauna recipiente cu fundul plat și prevăzute cu capac;
- În momentul atingerii punctului de fierbere, rotiți selectorul până ajungeți în dreptul poziției minime.

Arzător	Ø Diametru Recipiente (cm)
Rapid Redus (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Triplă Coronă (TC)	24 - 26

Pentru identificarea tipului arzătorului, consultați figurile prezente în paragraful “Caracteristici ale arzătoarelor și injectoarelor”.

- Pentru stabilitate maximă, asigurați-vă că suportii pentru recipientele de coacere sunt poziționați corect și fiecare recipient se află în poziție centrală pe arzător.
- Asigurați-vă că mânerul recipientelor de coacere sunt aliniate cu una dintre barele de sprijin ale suporturilor recipientelor.
- Poziționați mânerul recipientelor de coacere astfel încât să nu iasă în afară față de latura anterioară a planului de coacere.



Aspectul cel mai variabil din punct de vedere al stabilității oalelor poate fi de multe ori oala propriu-zisă (sau amplasarea acesteia în timpul utilizării). Oalele bine echilibrate, cu fundul plat, așezate central pe aragaz, cu torțile poziționate la nivel cu una dintre razele grilei oferă, în mod

evident, stabilitate maximă.

## Precauții și sfaturi

! Aparatul a fost proiectat și construit în conformitate cu normele internaționale de siguranță. Aceste avertismente sunt furnizate din măsuri de siguranță și trebuie citite cu atenție.

### Siguranță generală

- Acest aparat face parte din clasa aparatelor încorporabile din clasa 3.
- Aparatele pe gaz necesită, pentru o corectă funcționare, un regulator de presiune. Verificați ca instalarea acestora să respecte indicațiile prevăzute în paragraful aferent capitolului “Poziționare”.
- Instrucțiunile se adresează doar țărilor a căror destinație și simbolul apar pe manualul de instrucțiuni și pe eticheta aparatului.
- Aparatul a fost conceput pentru utilizarea de tip non-profesional, în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu va fi instalat afară, chiar dacă spațiul este protejat de un acoperiș, deoarece este foarte periculoasă expunerea acestuia la ploii și la intemperii.
- Nu funcționează la temperaturi mai mici de 16 grade C.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, greșită sau iratională a aparatului.**
- Evitați contactul cablului de alimentare al altor aparate electrocasnice cu părțile calde ale acestui aparat.
- Nu obstrucționați orificiile de ventilare și de propagare a căldurii.
- Verificați întotdeauna ca selectoarele să se afle în dreptul poziției “●”/“○” în momentul neutilizării aparatului.
- Nu trageți ștecherul din priză de curent, trăgând de cablu, ci de ștecher.
- Nu efectuați nici o operație de curățare sau întreținere fără a fi deconectat mai întâi aparatul.
- În cazul apariției defecțiunilor, nu interveniți în mecanismele interne ale acestuia în vederea reparației. Apelați Service-ul autorizat (a se vedea cap. Asistență).
- Nu închideți capacul de sticlă (dacă este prezent) în cazul în care arzătoarele pe gaz sau plitele electrice sunt calde încă.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.

### Eliminarea deșeurilor

- Eliminarea ambalajelor: respectați reglementările locale; astfel, ambalajele ar putea fi reutilizate.
- Directiva Europeană 2012/19/EU cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente, cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat.

Pentru informații suplimentare cu privire la scoaterea din uz a aparatelor electrocasnice, deținătorii acestora se vor putea adresa serviciului public respectiv sau agenților de vânzare.

### Protejarea și respectarea mediului înconjurător

- Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătirea fără capac va crește cu mult consumul energetic.
- Folosiți oale și tigăi cu bază plată.
- Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.

## Întreținere

### Înteruperea alimentării cu energie electrică

Scoateți ștecherul din priză de curent atunci când se efectuează lucrări de întreținere.

### Curățarea suprafeței plitei

- Toate piesele emailate și de sticlă trebuie curățate cu o soluție de apă caldă și detergent neutru.
- Suprafețele din oțel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergenților agresivi, dacă rămân în contact cu acestea prea mult timp. Resturile de mâncare căzute pe suprafață (apă, sos, cafea etc.) trebuie șterse înainte de a se usca.
- Curățați cu apă caldă și detergent neutru, apoi uscați cu o cârpă moale sau cu pielea de căprioară. Îndepărtați resturile arse de mâncare cu ajutorul unor produse de curățare speciale pentru suprafețe din oțel inoxidabil.
- Curățați oțelul inoxidabil numai cu o cârpă sau un burete moale.
- Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Nu folosiți produse inflamabile.
- Nu lăsați pe plită substanțe acide sau alcaline, cum ar fi oțet, muștar, sare, zahăr sau suc de lămâie.

### Curățarea componentelor plitei

- Curățați piesele emailate și de sticlă numai cu o cârpă sau un burete moale.
- Grătarele, capacele arzătoarelor și arzătoarele pot fi scoase pentru a fi curățate.
- Curățați-le manual, cu apă caldă și detergent neabraziv, înlăturând cu grijă toate resturile de mâncare și verificând ca niciun orificiu al arzătorului să nu fie înfundat.
- Clătiți și uscați.
- Puneți la loc arzătoarele și capacele arzătoarelor, în mod corect, în locașurile respective.
- Când puneți la loc grătarele, asigurați-vă că zona pe care se așează oalele este aliniată cu arzătorul.
- Modelele echipate cu fișe pentru aprindere electrică și cu dispozitiv de siguranță necesită o curățare atentă a capătului fișei pentru a asigura funcționarea corectă. Verificați frecvent aceste piese și, dacă este necesar, curățați-le cu o cârpă umedă. Resturile arse de mâncare trebuie îndepărtate cu o scobitoare sau cu un ac.

**! Pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în locașurile lor.**

### Întreținerea robinetelor de gaz

Verificați starea acestora, iar în cazul blocărilor sau a dificultăților de rotire, va fi necesară înlocuirea robinetului însuși.

**! Această operație trebuie efectuată de către Service-ul autorizat.**

## Anomalii și remedii

Se poate întâmpla ca plita să nu funcționeze sau să funcționeze defectuos. Înainte de a apela Service-ul, consultați capitolul de mai jos. Înaintea efectuării oricărei operații, verificați dacă nu există întreruperi din partea rețelei de alimentare cu gaz sau electrice, și, în particular dacă robinetele de gaz au fost deschise.

### Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă.

*Ați controlat dacă:*

- Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului arzătorului;
- Nu au fost montate corect părțile mobile ce intră în componența arzătorului;
- Există curenți de aer în apropierea plitei.

### Flacăra nu rămâne aprinsă în cazul modelelor echipate cu dispozitiv de siguranță.

*Ați controlat dacă:*

- Nu ați apăsat până la capăt selectorul;
- Nu ați menținut apăsat până la capăt selectorul suficient pentru a activa dispozitivul de siguranță;
- Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului corespunzătoare dispozitivului de siguranță.

### Arzătorul, în poziția minimă nu rămâne aprins.

*Ați controlat dacă:*

- Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului;
- Există curenți de aer în apropierea plitei.
- Reglarea minimelor nu este corectă.

### Recipientele sunt instabile.

*Ați controlat dacă:*

- Fundul recipientelor nu este perfect plat;
- Recipientul nu este centrat pe arzător sau pe plita electrică;
- Grătarele nu au fost inversate.

# Установка

**!** Перед початком експлуатації Вашої нової плити, будьласка, прочитайте уважно цю інструкцію по використанню. Вона містить важливу інформацію з безпечної експлуатації, монтажу та догляду за плитою.

**!** Будь ласка, зберігайте цю інструкцію доступною для подальших консультацій в майбутньому. У разі передачі плити новим власникам, необхідно також передати їм цю інструкцію.

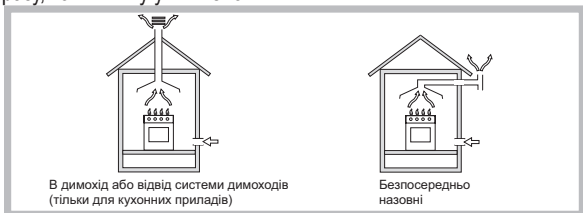
## Встановлення

**!** Тримайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Це може призвести до удушення (дивіться Запобіжні заходи та поради).

**!** Прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій. Неправильна установка може завдати шкоди людям і тваринам або може призвести до пошкодження майна.

**!** Ця плита може бути встановлена і використовуватися тільки в постійно провітрюваних приміщеннях відповідно до чинних національних норм. Вимоги, які повинні дотримуватися:

- Приміщення має бути обладнане системою витяжної вентиляції, що вилучає будь-які продукти згоряння. Це може бути витяжка або електричний вентилятор, який автоматично запускається кожного разу, коли плиту увімкнено.



- В приміщенні також повинна бути забезпечена правильна циркуляція повітря, при цьому продукти горіння повинні вилучатися своєчасно. Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2м<sup>3</sup>/год за кВт встановленої потужності.



Приклади вентиляційних отворів для відводу повітря з продуктами горіння.



Сусіднє приміщення, що має вентилуватися. Збільшений вентиляційний отвір між вікном і підлогою

Система циркуляції повітря може отримувати повітря безпосередньо з навколишнього середовища за допомогою труб з внутрішнім перерізом не менше 100см<sup>2</sup>; отвори не повинні бути уразливі до будь-якого блокування.

Система може також забезпечити необхідний повітрообмін для не місцевого згоряння, у випадку коли забруднене повітря надходить з сусідніх кімнат, які мають витяжні труби з циркуляцією повітря, як описано вище. Однак, ці кімнати не повинні бути комунальними, спальними або кімнатами, які можуть представляти

небезпеку пожежі.

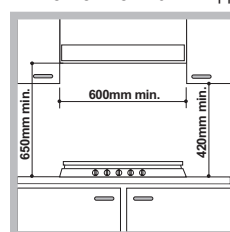
- Під час інтенсивного і тривалого використання пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, (для підвищення механічної потужності всмоктування, якщо він вже існує) наприклад відкриття вікна або більш ефективна вентиляція.
- Зріджений газ осідає на підлогу, так як він важчий за повітря. Таким чином, приміщення, де знаходяться балони зі зрідженим газом, повинні бути обладнані вентиляційними отворами, щоб вилучити

газ у разі витіку. Внаслідок цього балони, які містять зріджений газ, частково чи повністю заповнені, не повинні бути встановлені або зберігатися у приміщеннях або сховищах, які знаходяться нижче рівня землі (підвалитоцо). Балон, який використовується і зберігається в кімнаті доцільно розташовувати у місці, де він не буде під впливом тепла від зовнішніх джерел (духовки, каміни, печі і т.д.), які можуть підвищити температуру балону вище 50°C.

## Встановлення плити

Наступні запобіжні заходи, які необхідно дотримуватися при встановленні плити:

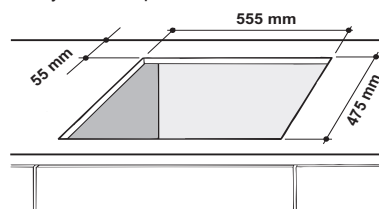
- Кухонні шафи, прилеглі до плити і над нею повинні бути розташовані на відстані не менше 200 мм від краю плити.
- Витяжки повинні бути встановлені відповідно до їх інструкцій з експлуатації та установки і на відстані не менше 650 мм від плити (дивіться малюнок).
- Розташування настінних шаф поруч з витяжкою має бути на висоті не менше 420 мм від поверхні (дивіться малюнок).



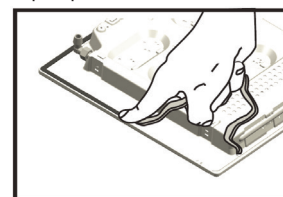
Якщо плита встановлюється під шафою, тоді відстань між шафою і плитою має бути мінімум 700 мм.

- Місце для встановлення плити повинно відповідати розмірам, які вказані на малюнку.

Кріплення для плити, які надаються в комплекті дозволяють Вам закріпити плиту до стільниці, яка має овщину від 20 до 40 мм. Для забезпечення надійної фіксації плити до стільниці, ми рекомендуємо Вам використовувати всі кріплення.



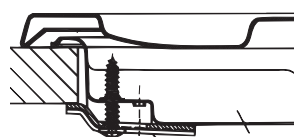
Перед встановленням зніміть решітки і пальники з варильної поверхні і перегорніть її, стежачи, щоб не ушкодити термопари і свічки.



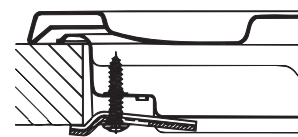
Встановіть прокладки (з комплекту постачання до приладу) на зовнішні краї варильної поверхні, щоб унеможливити надходження повітря, вологості і води (див. малюнок).

Для правильного встановлення переконайтеся в тому, що поверхні, що підлягають герметичному закупорюванню, є сухими і знежиреними.

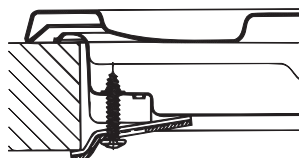
## Діаграма фіксації кріплень



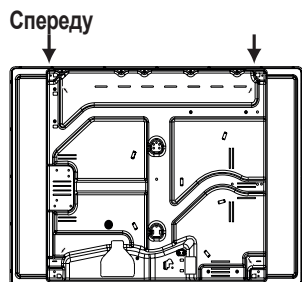
Розташування кріплення до стільниці H=20mm



Розташування кріплення до стільниці H=30mm



Розташування кріплення до стільниці **H=40mm**



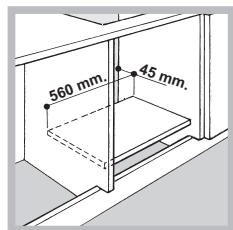
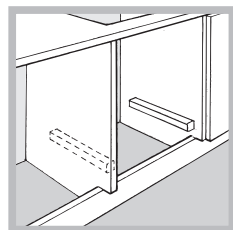
Ззаду

! Використовуйте гачки з "комплекту аксесуарів"

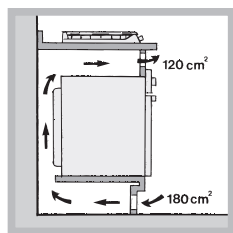
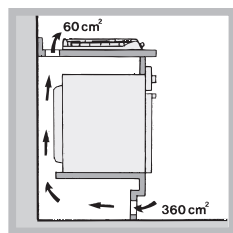
- Якщо поверхня не встановлюється над вбудованою духовкою, для ізоляції необхідно використовувати дерев'яну панель. Така панель має розміщуватися на відстані не менше 20 мм від нижньої частини варильної поверхні.

### Вентиляція

Для забезпечення достатньої вентиляції, необхідно зняти задню панель шафи. Бажано встановити духовку таким чином, щоб вона спиралася на дві підставки з дерева, або на абсолютно плоску поверхню з розмірами не менше 45x 560 мм (дивіться малюнки).



Якщо плита встановлюється над піччю без примусової вентиляції та охолодження системи, для необхідного повітря обміну всередині шафи повинні бути забезпечені повітряні отвори, через які повітря може пройти (дивіться малюнок).



### Електричне підключення

Плита обладнана триполюсним кабелем живлення призначеним для роботи зі змінним струмом при напрузі і частоті зазначених на таблиці (вона розташована в нижній частині приладу). Заземлюючий дрот в кабелі має зелений і жовтий колір. Якщо разом з плитою має бути встановлена електрична вбудована духовка, то їх електричні підключення повинні бути встановлені окремо, як для електробезпеки так і для більш зручного вилучення духовки.

### Підключення кабелю живлення до мережі

Встановити стандартизований штепсель відповідно до навантаження, вказаного на таблиці. Багатополюсний вимикач з мінімальною відстанню 3 мм між контактами, відповідно до електричного навантаження і місцевими стандартами, має бути розміщений між плитою і мережею

в разі прямого підключення до електричної мережі. Вимикач повинен бути придатним для підключення до мережі і повинен відповідати діючим правилам електробезпеки (провід заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення не повинні контактувати з поверхнею, яка має температуру вище 50°C.

! Монтажник повинен переконаватися у правильності електричних з'єднань, які були під'єднані і що вони відповідають правилам техніки безпеки

Перед підключенням до джерела живлення, переконайтеся у тому, що:

- плита заземлена і відповідає діючим нормам;
- розетка повинна бути розрахована на максимальну споживану потужність плити, яка вказана в таблиці;
- напруга відповідає діапазону значень, зазначеного в таблиці;
- розетка повинна бути сумісна з вилкою плити. Якщо розетка несумісна з вилкою, запітайте фахівців з технічної підтримки, щоб замінити її. Не використовуйте подовжувачі та трійники.

! Кабель живлення і розетки повинні бути легко доступні, після встановлення плити.

! Кабель не повинен бути зігнутим або затиснутим.

! Кабель повинен регулярно перевірятися і підлягати заміні тільки уповноваженими техніками (дивіться Підтримку).

! У випадку недотримання вище вказаних заходів безпеки, виробник не несе ніякої відповідальності.

### Підключення газу

Плита повинна бути підключена до основного місця постачання газу або газового балона у відповідності з чинним національним законодавством. Перед виконанням з'єднання, переконайтеся, що плита сумісна з газом, який Ви хочете використовувати. Якщо це не так, дотримуйтесь інструкцій, зазначених у пункті "Адаптація до різних типів газу". При використанні зрідженого газу з балона, необхідно встановити регулятор тиску, який відповідає чинному національному законодавству.

! Переконайтеся, що тиск газу відповідає значенням, зазначеним у таблиці 1 ("пальники і насадки"). Це дозволить забезпечити надійну роботу і довговічність Вашої плити при збереженні ефективного споживання енергії.

**Увага!** Перед підключенням видалити заглушку транспортера з дірку яка з'єднання плита до трубопроводів.

### Зв'язок з твердими трубами (мідь чи сталь)

! Підключення до газової системи повинні здійснюватися таким чином, щоб не призвести до будь-яких деформацій на плиті.

Існує регульовані труби L-форми на рампі живлення плити, які фіксуються прокладками, для того щоб запобігти витік газу. Прокладки необхідно замінити після повороту труби (за умови фіксації з плитою). Вхід подачі газу на плиту здійснюється через циліндричну різьбову 1/2 вхідну частину охоплюваного з'єднання.

### Підключення гнучкої безшовної труби з нержавіючої сталі з різьбовим кріпленням

Вхід подачі газу на плиту здійснюється через циліндричну різьбу 1/2 вхідну частину охоплюваного з'єднання. Ці труби мають бути з'єднані так, щоб їх довжина в розгорнутому стані не перевищувала 2000 мм. Як тільки зв'язок був проведений, переконайтеся, що металічна труба не стискається і не контактує з рухомими частинами.

! Використовуйте тільки ті труби та прокладки, які відповідають чинним національним нормам.

### Перевірка герметичності з'єднання

! Коли процес установки завершиться, перевірте фіксацію труб за допомогою мильної рідини. Ніколи не використовуйте горючі речовини.

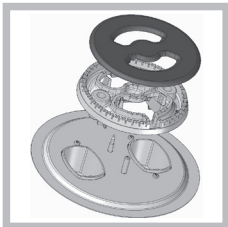
### Адаптація до різних типів газу

Для адаптації плити до будь-якого іншого виду газу, крім вказаного виду (це зазначено на наклейці з характеристиками на корпусі плити або на упаковці), насадки повинні бути замінені наступним чином:

1. Зніміть решітку з плити і витягніть пальники зі своїх місць.
2. Відкрутіть насадки за допомогою 7 мм гайкового ключа і замініть їх на насадки, які підходять для нового виду газу (дивіться таблицю 1 "пальники і насадки").
3. Замініть всі компоненти, дотримуючись інструкції, зазначеної вище в зворотному порядку.
4. Після налаштування плити, вона може бути використана з будь-якими видами газу, замініть старі наклейки з характеристиками на нові, відповідно до нового виду газу (ці наклейки можна отримати в авторизованих центрах технічної підтримки).

### Заміна форсунок на конфорках з трьома кільцями

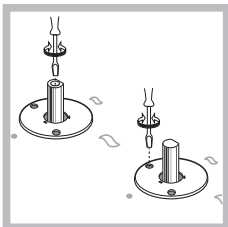
1. Зніміть підставки для посуду й вийміть конфорки з гнізд. Конфорка складається з двох окремих частин (див. малюнок).
2. Встановіть на місце форсунки за допомогою торцевого ключа 7 мм. Замініть форсунку на іншу, модель якої відповідає новому типу газу (див. таблицю 1). Дві форсунки мають однаковий діаметр отвору.
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконуючи описані кроки в зворотньому порядку.



• Регулювання повітря для розпилення в конфорці:  
Пальник плити не вимагає регулювання для первинної прогонки повітря.

• Регулювання пальника плити при мінімальних заданих значеннях:

1. Поверніть кран в мінімальне відхилення.



2. Зніміть ручку і відрегулюйте гвинт, який знаходиться всередині або поруч з краном пальника, поки полум'я невелике і стабільне.

3. Поки пальник горить, швидко прокрутіть ручку від мінімуму до максимуму і назад кілька разів, переконавшись, що полум'я не згасло.
4. Деякі плити мають встановлені пристрої безпеки (термоелемент). Якщо плита не працює, коли пальники відрегульовані на невелике полум'я, то підвищити це полум'я можна за допомогою регулюючого гвинта.
5. Після коригування параметрів, необхідно замінити прокладки використовуючи сургуч або аналогічну речовину.

! У разі рідкого газу, регульовальний гвинт повинен бути початий в нижній частині.

! Як тільки ця процедура закінчиться, замініть старі наклейки з характеристиками на нові, відповідно до нового виду газу (ці наклейки можна отримати в авторизованих центрах технічної підтримки).

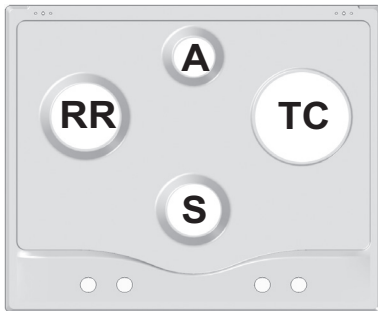
! Якщо використовуються різні тиски газу (або вони не дуже відрізняються) від рекомендованого тиску, повинен бути встановлений відповідний регулятор тиску на вході шланга (відповідно до чинних національних норм).

## Характеристики пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (mm)	Зріджений Газ					Природний Газ			
		Теплова потужність кВт (тепл.згор.*) Доп.	Теплова потужність кВт (тепл.згор.*) Номін.	Вхідний отвір 1/100 (mm)	Насадка 1/100 (mm)	Потік* (галл/год.) ***   **	Теплова потужність кВт (тепл.згор.*) Номін	Насадка 1/100 (mm)	Потік* (л/год.)	
Зменшена швидка (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248
Напівшвидкий (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Допоміжний (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Потрійний (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Встановлення тиску	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

- \* При 15°C і 1013,25 мбар сухий газ  
 \*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг.  
 \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг.  
 Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



642 PCN T/IX/HAR

## Ввімкнення і використання

! Розміщення відповідної газової конфорки позначене на кожній ручці.

### Газові пальники

Кожну конфорку можна налаштувати на одне з наступних значень за допомогою відповідної ручки управління:

- Виключений
- 🔥 Максимальний
- 🔥 Мінімальний

Щоб запалити один з пальників, підведіть запалений сірник або запальничку близько до пальника і, в той же час, натисніть і прокрутіть відповідну ручку проти годинникової стрілки до максимального значення. Так як пальник забезпечений захисним пристроєм, ручка повинна бути натиснута протягом приблизно 2-3 секунди, щоб дозволити автоматичному пристрою підтримати полум'я до запалення пальника. На моделях функція кнопки підпалення суміщена з рукою регулювання. Якщо у Вас така варильна поверхня то ви можете бачити підпалювач, але не кнопку. Для того щоб запалити конфорку натисніть відповідну ручку та поверніть її проти годинникової стрілки до положення "Велике", продовжуйте тримати ручку натиснутою, доки полум'я не займеться.

! Якщо полум'я випадково гасне, вимкніть ручку управління і почекайте 1 хвилину, перш ніж намагатися запалити знову.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (в положення "●").

### Практичні поради по експлуатації пальника

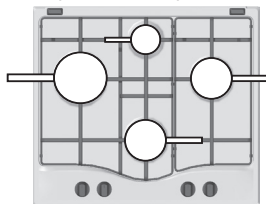
Для забезпечення ефективної роботи пальників:

- Використовуйте відповідний посуд для кожного пальника (дивіться таблицю), так щоб полум'я не виходило за межі нижньої частини посуду.
- Завжди використовуйте посуд з плоским дном ікришкою.
- Коли вміст каструлі досягає точки кипіння, поверніть ручку до мінімуму.

Конфорка	Ø Діаметр посуду (cm)
Зменшена швидка (RR)	24 - 26
Напівшвидка (S)	16 - 20
Допоміжна (A)	10 - 14
Потрійна (TC)	24 - 26

Для визначення типу конфорки дивіться схеми, наведені в параграфі "Характеристики конфорок і форсунок".

- Для забезпечення максимальної стабільності посуду під час приготування їжі переконатися в тому, що він встановлений вірно, по центру горілки.
- Перевірити, щоб ручки посуду для приготування були вирівняні за однією з опорних рейок для підтримки посуду.
- Повернути посуд таким чином, щоб не виступав за передній край варильної поверхні.



Змінним фактором для забезпечення стабільності посуду на варильній поверхні є він сам (або його розташування під час використання). Очевидно, що максимальну стабільність гарантують добре врівноважені каструлі з плоским дном,

встановлені по центру горілки; їх ручки слід направити по одній лінії з рейками решітки.

## Запобіжні заходи та поради

! Ця плита була розроблена і виготовлена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. З метою Вашої безпеки повинні бути ретельно прочитані наступні попередження.

### Загальні вимоги до безпеки

- Дана вбудована плита відноситься до класу 3.
- Газові плити вимагають регулярного повітрообміну для підтримки її ефективної роботи. При установці плити, дотримуйтеся інструкцій у пункті "Встановлення" плити.
- Ці інструкції дійсні тільки для країн, символи яких вказані в таблиці з серійним номером.
- Це обладнання розроблене для побутового використання в домашніх умовах і не призначене для застосування на підприємствах промисловості та торгівлі.
- Не допускається установка приладу поза приміщенням, навіть під укріттям. Надзвичайно небезпечно надавати пристрій дії дощу і вітру.
- Не торкайтеся до плити з оголеними ногами або з мокрими або вологими руками і ногами.
- Прилад повинен використовуватися тільки повнолітніми особами, для приготування їжі відповідно до інструкцій, наведених в дійсному посібнику. Будь-яке інше використання пристрою (напр. для обігрівання кімнати) є невідповідним та небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яке пошкодження, викликане невідповідним та неправильним використанням пристрою.
- Прилад повинен використовуватися тільки дорослими, для приготування їжі відповідно до інструкцій у цьому посібнику.
- Переконайтеся, що кабелі живлення інших електричних приладів, не вступають в контакт з гарячою частиною плити.
- Отвори, що використовуються для вентиляції і відведення тепла ніколи не повинні бути закриті.
- Завжди переконуйтеся у тому, що ручки перебувають у "●"/"○" положенні, коли плита не використовується.
- При відключенні плити завжди витягуйте вилку зрозетки, але не тягніть за кабель.
- Ніколи не проводьте очистку або технічне обслуговування, поки Ви не витягнули вилку з розетки.
- У випадку несправності, ні за яких обставин ненамагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Ремонт здійснений недосвідченими особами може призвести до травми або більшої несправності приладу. Контакти сервісного центру (дивіться Підтримка).
- Не закривайте скляну кришку (якщо є в наявності), коли газові пальники або електричні плити все ще гарячі.
- Не залишайте електричні плити увімкненими безпосуду, покладеного на них.
- Люди з обмеженими фізичними і розумовими здібностями (включаючи дітей) та недосвідчені особи, тахто не знайомий з правилами користування плитою не повинні нею користуватися. Ці особи повинні, принаймні, бути під контролем тих, хто бере на себе відповідальність за їх безпеку або отримати попередні інструкції, що стосуються роботи цієї плити.
- Не дозволяйте дітям гратися з плитою.



## Утилізація

Європейська Директива 2012/19/EU з утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE) вимагає, щоб старі електроприлади прилади викидали разом із звичайним міським сміттям. Старі прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації їх утилізації та переробки їх матеріалів і зменшення впливу на здоров'я людини і навколишнє середовище. Символ закресленого "сміттового контейнера" на приладі нагадує Вам про Ваші зобов'язання, щодо його окремої утилізації. Споживачі повинні звернутися до місцевих органів або продавця для отримання інформації.

## Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Готуйте їжу в закритих каструлях так сковорідках з кришками, що добре прилягають. Використовуйте якомога менше води. Готування без кришки значно збільшить споживання енергії.
- Використовуйте каструлі і сковорідки з рівним плоским дном.
- Якщо ви готуєте страву, що потребує багато часу, варто використовувати сковорядку, яка в готує два рази швидше і зберігає третину енергії.

## Обслуговування та догляд

### Відключення електроживлення

Відключіть плиту від мережі електроживлення перед проведенням будь-яких робіт з нею.

### Чищення поверхні варильної панелі

- Усі емальовані і скляні частини слід очищати теплою водою і нейтральним розчином.
- На поверхнях із нержавіючої сталі можуть залишатися плями від води з високим вмістом кальцію або агресивних розчинників унаслідок тривалого контактування з ними. Будь-які бризки страв (вода, соус, кава тощо) необхідно видаляти, перш ніж вони засохнуть.
- Промийте теплою водою з нейтральним засобом для чищення, а потім витріть насухо м'якою тканиною або замшею. Видаляйте забруднення, що запеклися, спеціальними засобами для чищення поверхонь із нержавіючої сталі.
- Деталі з нержавіючої сталі слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Не користуйтеся абразивними чи їдкими засобами, засобами для чищення на основі хлору і металевими мочалками.
- Не застосовуйте прилади для очищення паром.
- Не користуйтеся легкозаймистими речовинами.
- Не залишайте на варильній поверхні речовини, що містять кислоти або основи, такі як оцет, гірчиця, сіль, цукор або лимонний сік.

### Чищення деталей варильної панелі

- Емальовані і скляні частини слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Для полегшення чищення решітки кришки пальників і пальники можна знімати.
- Чистіть їх вручну теплою водою з неабразивним мийним засобом, видаляючи залишки їжі та перевіряючи, чи не забилися отвори пальників.
- Сполосніть і витріть насухо.

- Належним чином встановіть пальники і кришки пальників на місце.
- Встановлюючи решітки на місце, подбайте про те, щоб зона, на яку ставиться каструля, знаходилася над пальником.
- Моделі, оснащені механізмом підпалювання пальників та запобіжним пристроєм, потребують ретельного чищення кінця електрода, щоб забезпечити правильну роботу. Регулярно перевіряйте ці деталі і при необхідності чистьте їх вологою ганчіркою. Пригорілі решітки страв необхідно видаляти зубочисткою або голкою.

**! Щоб уникнути пошкодження електричного запалювального пристрою, не користуйтеся ним, Коли пальники не встановлені на своє місце.**

### Обслуговування газового крану

З часом, кран може застрягти або важко повертатися. Якщо це станеться, кран необхідно замінити.

**! Ця процедура повинна виконуватися кваліфікованим фахівцем, рекомендованим самим виробником.**

## Усунення несправностей

Може трапитися так, що прилад не працює належним чином або взагалі не працює. Перш ніж звертатися до сервісного центру за допомогою, перевірте все, що Ви можете. По-перше, переконайтеся, що немає ніяких перерв у газі та перевірте електротехнічне обладнання, і, зокрема, чи відкриті газові клапани у мережі.

### Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне по периметру конфорки.

*Перевірити:*

- Чи не засмічені отвори для газу на конфорку.
- Чи всі знімні деталі конфорки правильно встановлені.
- Чи немає поблизу приладу протягів.

### Полум'я згасає на моделях із захисним пристроєм.

*Перевірити й переконатися:*

- Що, натиснувши ручку, Ви не відпускаєте її, коли запалюєте конфорку.
- Що Ви втримуйте ручку натиснутою достатньо довго, щоб активувати захисний пристрій.
- Що отвори для газу поряд із захисним пристроєм не заблоковані.

### Конфорка не гасне, коли ручка повернута до мінімуму.

*Перевірити й переконатися:*

- Що отвори для газу не заблоковані.
- Що поблизу приладу немає протягів.
- Що мінімальне полум'я на конфорці було налаштовано правильно.

### Нестійкий посуд для готування.

*Перевірити й переконатися:*

- Що дно посуду для готування абсолютно пласке.
- Що посуд правильно розміщений посередині конфорки.
- Що Ви правильно встановили решітку для посуду.



# 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.

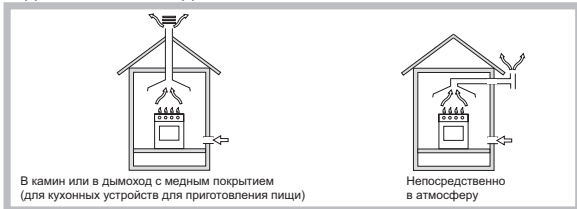
## Расположение

**!** 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 м³/час на кВт установленной мощности.



Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см² 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.

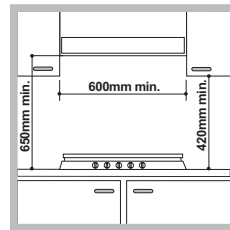
- Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или более эффективная вентиляция с повышением механической мощности вытяжки, если она уже существует.

- 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°C.

## Встроенный монтаж

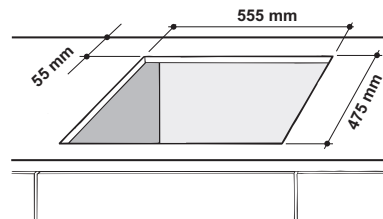
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- 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).

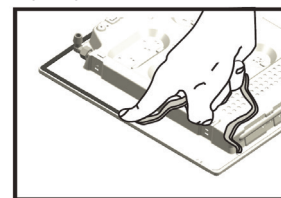


Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.



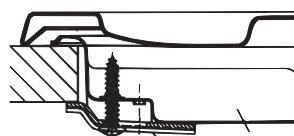
Перед монтажом снимите решетки и горелки с варочной панели и переверните ее, следя, чтобы не повредить терморпары и свечи.



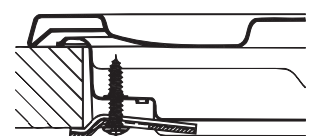
Установите прилагающиеся уплотнения по внешнему периметру варочной панели во избежание попадания воздуха, влаги и воды (см. схему).

Для правильной эксплуатации проверьте, чтобы герметизируемые поверхности были чистыми, сухими, нежирными.

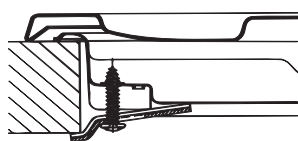
## Схема крепления крюков



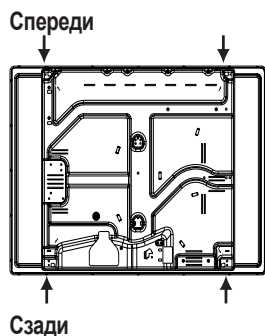
Монтаж крюка для опорных брусков H=20mm



Монтаж крюка для опорных брусков H=30mm



Монтаж крюка для опорных брусков  $H=40\text{mm}$

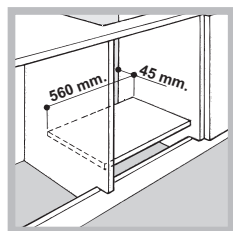
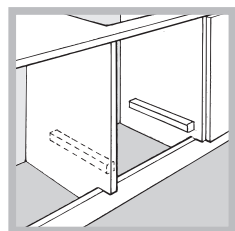


! Используйте крюки из комплекта "Вспомогательные принадлежности".

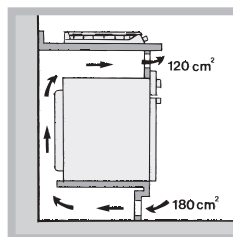
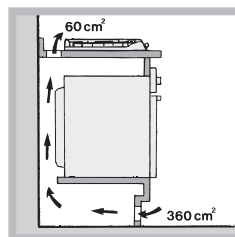
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

### 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).



Если варочная панель устанавливается сверху встроенного духового шкафа, не оснащенного принудительной охлаждающей вентиляцией, для надлежащей вентиляции внутри кухонного элемента необходимо проделать вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха (см чертежи).



### Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюсным 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 подсоединение 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 поручите 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 полой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановить 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.

### Замена форсунки тройной конфорки

1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. чертежи).
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковый диаметр отверстия.
3. Восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.

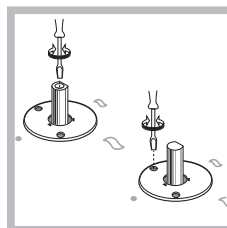


- Регуляция первичного воздуха конфорок

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).



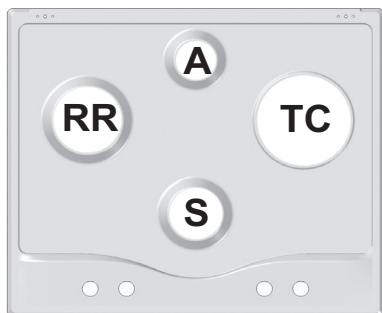
## Характеристики конфорок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)	Сжиженный газ					Природный газ				
			Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час		Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
		Сокращенная	Номинальная			***	**	Номинальная				
Быстрая сокращенная (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248	135	248
Средняя (SR)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157	105	157
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95	80	95
Тройная (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343	119x2	343
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13		
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6.5		
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18		

- \* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ  
 \*\* Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг  
 \*\*\* Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг  
 Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

Для преобразования в природный газ (13мбар), попросите форсунки в сервисный центр.



642 PCN T/IX/HAR

## Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой, 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.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, 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

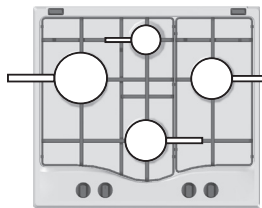
Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- Для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотрите 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)
Быстрая сокращенная (RR)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Тройная (TC)	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 не отапливаемом помещении при температуре:
  - от минус 50°C до плюс 40°C (газовая варочная панель)
  - от плюс 5°C до плюс 40°C (смешанная варочная панель)

## 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 парочистителями.
- 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.
- Электрические конфорки рекомендуется чистить влажной тряпкой или с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- 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 мүлкіті 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 мәннен 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.

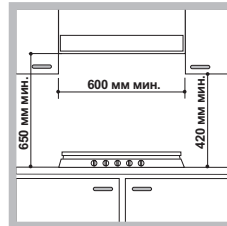
- Құрылғыны қарқынды және ұзақ пайдалану үшін қосымша желдету қажет болуы мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе тиімділігі көбірек әдіспен – механикалық ауа кіргізу жүйесінің (бар болса) қуатын арттыру арқылы.
- Сығылған газ ауадан ауыр болғандықтан еденге түседі. Сондықтан, сығылған газ баллондары тұратын 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°С-тан жоғары температураға дейін ысытып жіберуі мүмкін сыртқы қайнар

көздері (пештер, каминдер және т.б.) шығаратын қызудан аулақ орналастырып, сақтаған абзал.

## Құрылғыны орнату

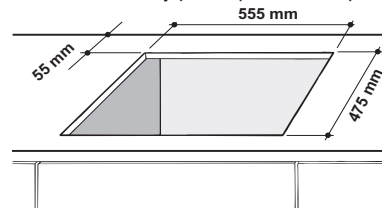
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

- 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).

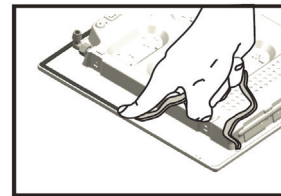


Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

- Орнату қуысы суретте көрсетілген өлшемдерге ие болуы тиіс. Үстіңгі қалыңдығы 20 мен 40 мм арасындағы шкафтарға плитаны орнатуға мүмкіндік беретін бекіту ілмектері қамтамасыз етілген. Плита шкаф үстіне мықтап бекітілгеніне көз жеткізу үшін барлық ілмектерді пайдалану керек.



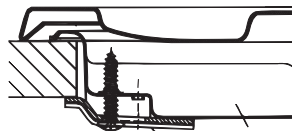
Орнатпас бұрын плитадан торлар мен оттықтарды шығарып алып, оны аударыңыз. Терможұптар мен тұтандырғыштарды зақымдап алмаңыз.



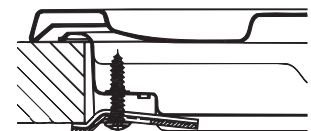
жеткізіңіз.

Ауа, ылғал және су өтпеуі үшін құрылғымен бірге берілген тығыздағыштарды плитаның сыртқы жиектеріне қолданыңыз (суретті қараңыз). Дұрыс жағу үшін тығыздалатын беттер таза, құрғақ екеніне және май жоқ екеніне көз

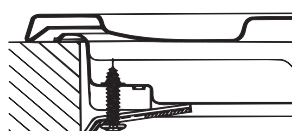
## Ілмекті бекіту сызбасы



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=20мм үшін

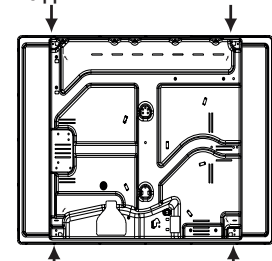


Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=30мм үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=40мм үшін

Алды



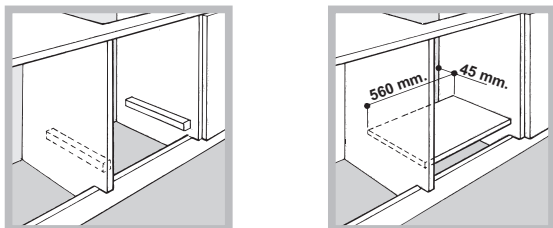
Арты

! "Керек-жарақтар" орамасындағы ілмектерді қолданыңыз.

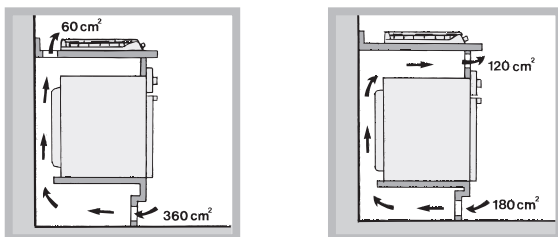
- Плита ендірілген пеш үстіне орнатылмаған жағдайда, оқшаулау үшін ағаш тақтаны орнату қажет. Оны плитаның астыңғы жағынан кем дегенде 20 мм ара қашықтықта орналастыру керек.

### 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).



Егер пісіру панелі ешқандай салқындататын желдеткіші жоқ қосымша берілген духовка шкафының үстіне орналастырылса ішкі асүй элементінің ішін тиісті түрде желдету үшін арнайы ауа айналымын реттеу үшін тесік жасау керек (Сызбаны қара).



### Электр қуатына қосу

Үш полярлі желі кабелімен жабықталған пісіру панелдері паспорттық кестеде көрсетілген кернеумен және электр өткізгіш жиілігіне қарай ауыспалы тоқта жұмыс істеуге есептелген (пісіру панелінің төменгі жағында орналасқан).

Желі кабелінің жерге тұйықталу өткізгіші сары-жасыл түсті болады. Пісіру панелін асүй элементіне қоса жасалған духовка шкафының жоғарғы жағына орналастырылған жағдайда, пісіру панелі мен духовка шкафының электр көзіне жалғау қауіпсіздік ережелеріне сәйкес және духовка шкафын тез алу үшін бөлек-бөлек орналасуы керек.

### Бұйымның желі шнурын электр өткізгіші желісіне жалғау

Электр қуаты кабеліне бұйымның паспорттық кестесінде көрсетілген жүктемеге есептелген, нормаланған штепсельдік вилканы орнатыңыз. Электр қуаты желісіне тікелей қосқан жағдайда, асүй пеші және желі арасында байланыс арасы 3 мм минималдық арақашықтықтағы мультиполярлі қосқышты орнату қажет, ол осы жүктеме есептелуі және қолданыстағы нормативтерге сәйкес болуы керек (ажыратқыш жерге тұйықтау сымына жанаспауы тиіс). Желі шнур оның ешбір нүктесі жай температурасынан 50°C аспайтындай температурада болатындай жерде орналасуы керек.

! Электромонтер бұйымның тоқ көзіне дұрыс жалғануына және қауіпсіздік ережелерінің сақталуына жауапкершілік алады.

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 шнур мен желі розеткасы қолжетімді жерде тұратындай болып орналасуы керек.

! Бұйымның желі шнур майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнур 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.

### Газ құбырына қосу

Газ баллонына немесе газ құбырына қосу иілгіш резеңке немесе болаттан жасалған шланг арқылы қолданыстағы елдің нормативтеріне сәйкес, бұйымның осы пайдаланылатын газ түріне күйін қалай келтіруге болатынына байланысты жүзеге асырылады (қақпақтағы күйге келтіру этикетін қараңыз: кері жағдайда төмендегіге қараңыз). Баллондағы сұйытылған газды пайдаланған жағдайда қысымды реттегіштерді қолданыстағы елдің нормативтеріне сәйкес орнату керек. Газ түтігін жалғауды жеңілдету бағытталған болып табылады: бұқтырмадағы нығайтатын тежегіш гайканы әр жерінен ауыстырыңыз және қосымша тығыздағыштарды ауыстырып тұрыңыз.

! Энергия қызметі сенімді болу, оны дұрыс қолдану үшін және бұйымды ұзақ пайдаланам десеңіз, газды беру қысымы "Газ конфоркалары мен форсункалары сипаты" кестесінде көрсетілген мәліметтерге сәйкес келуі керек.

**Назар аударыңыз!:** Қоспас бұрын газ плитасының құбырынан тасымалдағыш бітеуішін алыңыз.

### Тығыз трубка көмегімен жалғау (мыс және болат)

! Газ құбырына жалғау бұйымға ешқандай жүктеме түсірмеу керек.

Бұйымның газ келетін трубасында тығыздайтын төсемі қоса берілген, бұралып тұратын "L" буыны бар. Егер буынды ауыстыру керек болған жағдайда, оның тығыздау төсемін ауыстыру керек (бұйымға қоса берілетін). Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі 1/2 газ қимасы болады.

### Бұрандамен жалғанып, тегіс оралған, тот баспайтын болаттан жасалған шланг арқылы газды қосу.

Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі 1/2 газ қимасы болады.

Бұндай шлангілерді жалғағанда олардың максималдық жазылу ұзындығы 2000 мм аспауы керек. Оларды жалғап болғаннан кейін, металлдан жасалған иілгіш шланг қозғалмалы заттарға тимей тұруын және бүктеліп қалмауын тексеріп алыңыз.

Нормативтерге сәйкес трубкаларды, сол елдің мемлекеттік нормативтеріне сәйкес келетін тығыздағыш төсемдерді пайдалану керек.

### Тығыздығын тексеру

! Жалғауды аяқтағаннан кейін, барлық түтіктердің тығыздық беріктігін сабын ерітіндісінің көмегімен тексеріңіз, бірақ отпен тексермеңіз.

### Өртүрлі газ түрлеріне күйге келтіру

Бұйым негізгісінен ерекшеленетін газ түріне қарай күйге келтіріледі (қақпақтағы күйге келтіру этикетінде көрсетілген). Конфорка форсункаларын келесі тәртіпте ауыстыру қажет:

1. Пісіру панеліндегі торды алыңыз және жанарғыны өз ұяшығынан алыңыз;
2. Форсункаларды 7 мм кілттің көмегімен бұрап (сур.қара), оларды жаңа газ түрлеріне есептелген форсункаларға ауыстырыңыз (Жанарғы және форсунка сипаттамасы кестесіне қара);
3. Қалған жерлеріне басқа жабдықтарын жоғарыда көрсетілген тәртіпке керісінше қарай қойып шығыңыз.
4. Операцияны аяқтағаннан кейін тестілеудің ескі этикеткасын осы пайдаланылатын газ түріне сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық Қызмет көрсету орталықтарын тапсырыс бере аласыздар.

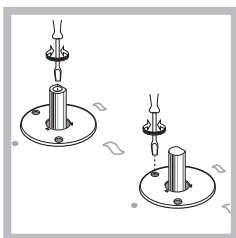
### Үш сақиналы оттық форсункаларын ауыстыру

1. Таба тұғырларын алып тастап, оттықтарды корпустарынан көтеріп шығарыңыз. Оттық екі бөлек бөлшектен тұрады (суреттерді көріңіз).
2. 7 мм гайка кілтпен форсункаларды бұрап босатыңыз. Газдың жаңа түрімен қолдануға арналған форсунка модельдерімен алмастырыңыз (1-кестені қараңыз). Екі форсункадағы тесіктердің диаметрі бірдей болады.
3. Жоғарыдағы әрекеттерді кері ретпен орындау арқылы барлық бөлшектерді орнына қойыңыз.



- Конфоркадағы бастапқы ауаны реттеу  
Конфоркалар бастапқы ауаны реттеуді қажет етпейді.

- Минималды ауаны реттеу
1. Реттегіш-тұтқаны минималды от күйіне қарай бұраңыз.



2. Тұтқаны алып, кран түтігінің ішінде немесе жанында орналасқан реттегіш винтті тұрақты аз от күйіне келгенше бұраңыз.

3. Т-ұтқаны максималдық күйден минималдық күйге оқыс бұраған жағдайда конфорканың өшіп қалмауын байқаңыз
4. Қорғаныс құрылғысы орнатылған бұйымдарда, қондырғы істен шыққан жағдайда конфорка оты минималды болған жағдайда, минималды газ күйін реттегіш винт көмегімен өзгертіңіз.
5. Реттеуді аяқтағаннан кейін газ құбырының айналасындағы сүргіштік және сол сияқты пломбаларды қалпына келтіріңіз.

! Сұйытылған газды пайдаланған жағдайда, реттегіш винт барынша қатты бұралуы керек.

! Операция аяқталғаннан кейін, ескі этикетканы газдың түріне сәйкес келетін жаңа түріне ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық қызмет көрсету Орталықтарына тапсырыс беру арқылы 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 форсункалар сипаттары

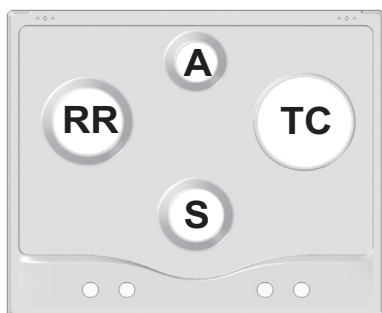
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаттылығы кВт (р.с.с.*) азайтылған	Сұйық газ				Табиғи газ			
			Жылу қуаттылығы кВт (р.с.с.*) номиналды	Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* (г/сағ)		Жылу қуаттылығы кВт (р.с.с.*) номиналды	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* (л/сағ)
Жартылай шұғыл (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248
Жартылай жылдам (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Қосымша (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Үштік тәж (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

\* 15°С және 1013,25 мбар жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Табиғи газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



642 PCN T/IX/HAR

## 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

Жанарғылардың бірін жандыру үшін, жанарғының жанына жанып тұрған сіріңке не оттық апарып, дәл сол уақытта тиісті тұтқаны басып, максималды реттеуге дейін бұраңыз.

Жанарғы қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталғандықтан, автоматты құрылғыға қыздыру үшін отты жанып тұрған күйде сақтауға мүмкіндік беру үшін тұтқаны шамамен 2-3 секунд ішінде басып тұру керек.

Газ жанарғы оталуымен үлгілерді пайдаланған кезде, таңдалған жанарғыны тұтандыру үшін тиісті тұтқаны басып, жанарғы оталмағанша басылған күйде сағат бағытына кері максималды күйге дейін бұраңыз.

! Оты кенет өшіп қалған жағдайда, басқару тұтқасын өшірілген күйге әкеліп, 1 минут өткеннен кейін барып конфорканы қайта тұтандырыңыз.

Конфорканы өшіру үшін тұтқаны сағат тілі бойынша жалын өшкенге дейін бұраңыз (күй "•" белгісімен белгіленген).

## Газ жанарғыларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер

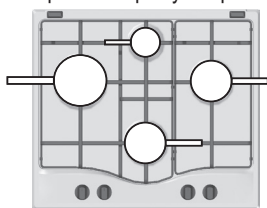
Бұйым максималдық түрде жұмыс істеп тұруы үшін есте сақта:

- Ө 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 шұғыл (RR)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14
Үштік тәж (TC)	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 айналымдылығы 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 "•"/"o" 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 жасаманыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасаманыз. 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 азауу 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 (газ пісіргіш панелі).
- Панельді жылытылған бөлмелерде плюс 5°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек (аралас пісіргіш панель).

## 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.
- Электр конфоркаларды дымқыл шүберекпен тазалау және әлі жылы болған кезде біраз маймен майлау керек.
- 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 вентильдер қатып қалуы немесе бұрылмай қою мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

**! Бұл процедураны 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 әркелкі.

*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.
- Сақтандырғыш 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.



195145844.00

05/2016 - XEROX FABRIANO

KZ

**Indesit Company S.p.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)