

Operating Instructions

HOB

GB

English, 1

RS

Русский, 11

UA

Українська, 21

KZ

Қазақша , 31

7HPC 640 /HA
7HPC 640 X/HA
7HPC 640 GH/HA
7HPC 631 /HA
7HPC 631 X/HA
7HPC 640N /HA
7HPC 640N GH/HA
7HPC 640N X /HA
PC 640N /HA
PC 640N X/HA
7HPC 640 T GH /HA
7HPC 640 T R /HA
7HPC 640 T X /HA
GPN 64 NW RFH
GPN 64 NCI RFH
GPN 64 NI RFH
GPN 64 A CI RFH
GPN 64 O CI RFH
GPN 64 TA CI RFH
GPN 64 TO CI RFH

Contents

Installation, 2-5

Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 6

Overall view

Start-up and use, 7

Practical advice on using the burners

Precautions and tips, 8

General safety
Disposal

Maintenance and care, 9

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance

Troubleshooting, 10

GB

Installation

GB

! 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.

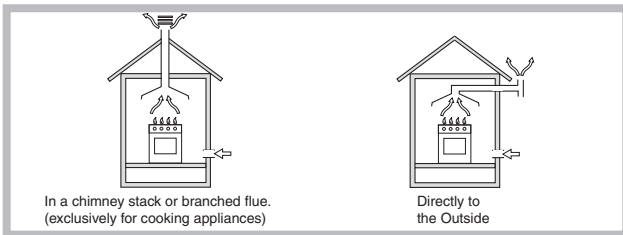
Positioning

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

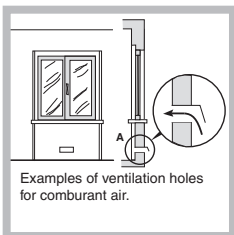
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

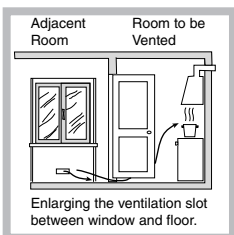
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- 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 m³/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 cm²; 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.

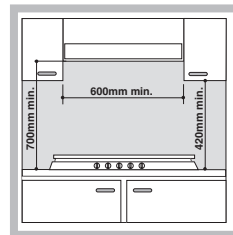
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must

also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

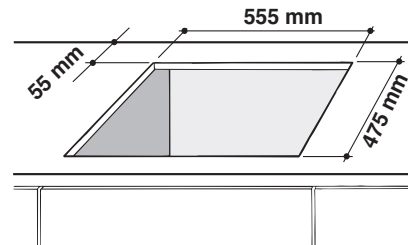
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

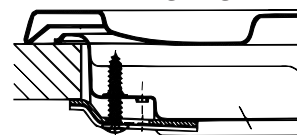


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (see figure).

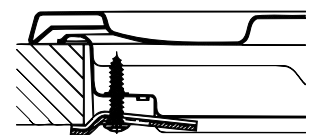
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



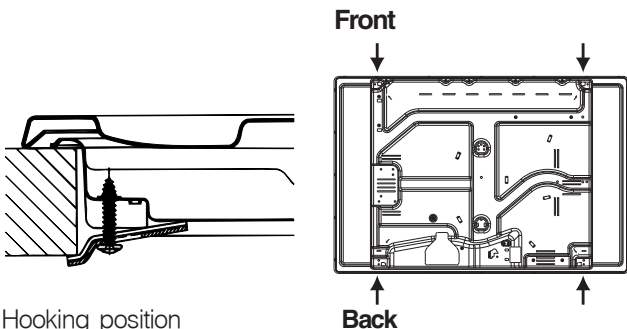
Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20 mm



Hooking position for top H=30 mm



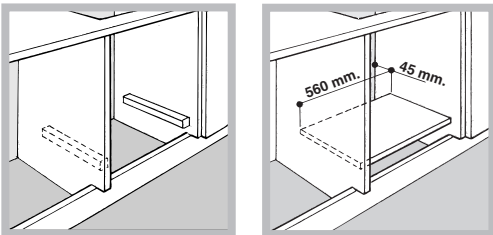
Hooking position for top **H=40 mm**

! Use the hooks contained in the “accessory pack”

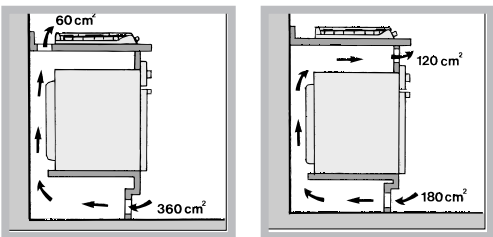
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

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).



When installing the cooktop above a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.



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.

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.

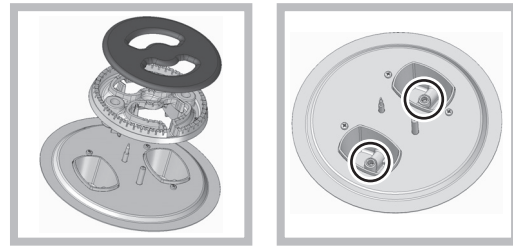
Adapting to different types of gas

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. Stickers are available from any of our Service Centres.

Replacing the Triple ring burner nozzles

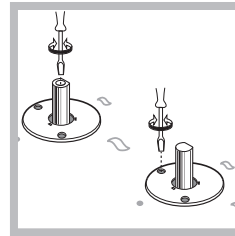
1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have 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).

Burner and nozzle specifications

| Table 1 | | | Liquid Gas | | | | Natural Gas | | | |
|-------------------|------------------|---|---|--------------------------|-------------------------|----------------|-------------|---|-------------------------|----------------|
| Burner | Diameter (mm) | 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) |
| | | | | | | *** | ** | | | |
| Fast (R) | 100 | 0.70 | 3.00 | 39 | 86 | 218 | 214 | 3.00 | 132 (H) | 286 |
| Reduced Fast (RR) | 100 | 0.70 | 2.60 | 39 | 80 | 189 | 186 | 2.60 | 122 (H) | 248 |
| Semi Fast (S) | 75 | 0.40 | 1.65 | 28 | 64 | 120 | 118 | 1.65 | 96 | 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 | 3.30 | 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 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/m³





- 7HPC 640 /HA
- 7HPC 640 X/HA
- 7HPC 640 GH/HA
- 7HPC 640N /HA
- 7HPC 640N GH/HA
- 7HPC 640N X /HA
- PC 640N /HA
- PC 640N X/HA
- GPN 64 O CI RFH
- GPN 64 A CI RFH
- GPN 64 NW RFH
- GPN 64 NCI RFH
- GPN 64 NI RFH



- 7HPC 640 T GH /HA
- 7HPC 640 T R /HA
- 7HPC 640 T X /HA
- GPN 64 TA CI RFH
- GPN 64 TO CI RFH



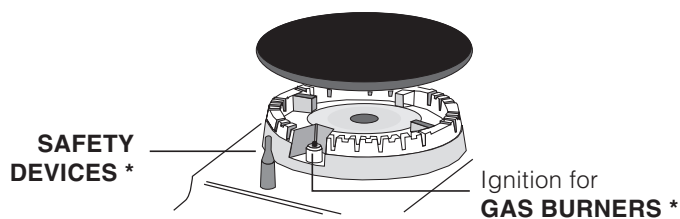
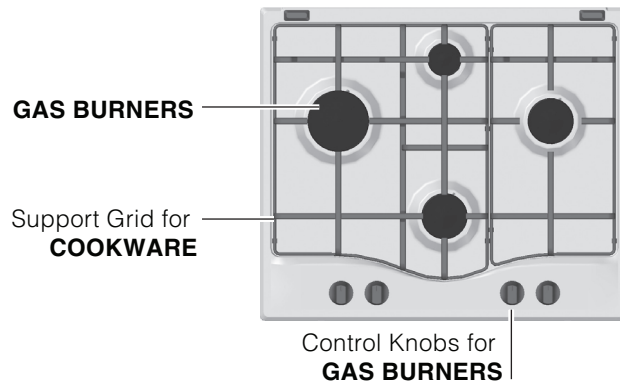
- 7HPC 631 /HA
- 7HPC 631 X/HA

| DATA PLATE | |
|--|---|
| Electrical connections | see data plate |
|   | This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2012/19/EC and subsequent amendments. |

Description of the appliance

GB

Overall view



- **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.

* Only available on certain models.

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 ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! 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) |
|--------------------|--------------------------|
| Rapid (R) | 24 - 26 |
| 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".

Precautions and tips

GB

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

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” 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*).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

- Do not leave the electric hotplate switched on without a pan placed on it.
- Do not use unstable or deformed pans.
- **Remove any liquid from the lid before opening it.**
- Prevent children and the disabled from coming into contact or having access at the ceramic glass cooking surface (if present) immediately before and after use, as the cooking surface will remain hot for at least a half hour after being turned off;
- Contact service centers authorized by the manufacturer in the event the ceramic glass cooking surface breaks.
- It is recommended that you follow the guidelines below:
- Disconnect the appliance from the electrical supply in the event the ceramic glass cooking surface breaks.
- 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/EC 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 may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product. All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which light automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.

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

GB

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.

Problem

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

Possible causes/Solution

- 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.

- 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.

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

The cookware is unstable.

- 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.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.

GB

English, 1

RS

Русский, 11

UA

Українська, 21

KZ

Қазақша , 31

7HPC 640 /HA
7HPC 640 X/HA
7HPC 640 GH/HA
7HPC 631 /HA
7HPC 631 X/HA
7HPC 640N /HA
7HPC 640N GH/HA
7HPC 640N X /HA
PC 640N /HA
PC 640N X/HA
7HPC 640 T GH /HA
7HPC 640 T R /HA
7HPC 640 T X /HA
GPN 64 NW RFH
GPN 64 NCI RFH
GPN 64 NI RFH
GPN 64 A CI RFH
GPN 64 O CI RFH
GPN 64 TA CI RFH
GPN 64 TO CI RFH

Содержание

Монтаж, 12-15

Расположение
Электрическое подключение
Подсоединение к газопроводу
Характеристики конфорок и форсунок

Описание изделия, 16

Общий вид

Включение и эксплуатация, 17

Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок
Паспортная табличка

Предосторожности и рекомендации, 18

Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 19

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Уход за ручьятками газовой варочной панели

Неисправности и методы их устранения, 20

RS

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. 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 помещениях, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

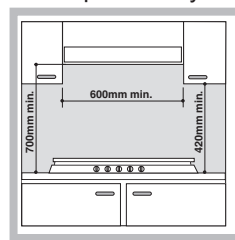
- Сжиженный газ пропан-бутан

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

Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом с кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочной панели. 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 600 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.
- 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 (см. рисунок).

- 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.

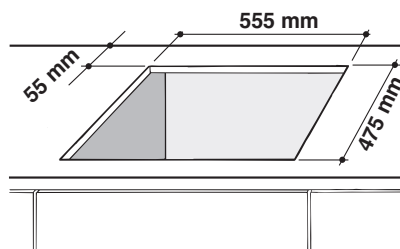
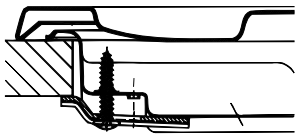
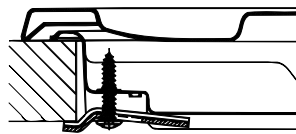


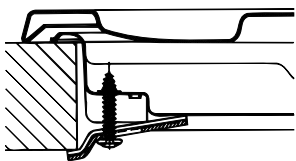
Схема крепления крюков



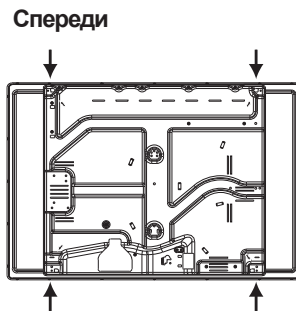
Монтаж крюка для опорных брусков Н=20 мм



Монтаж крюка для опорных брусков Н=30 мм



Монтаж крюка для опорных брусков Н= 40 мм



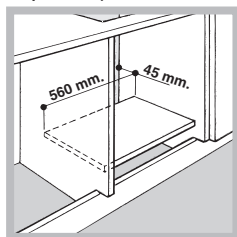
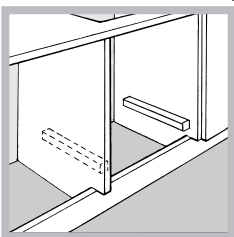
Сзади

! Используйте крюки из комплекта «вспомогательные принадлежности»

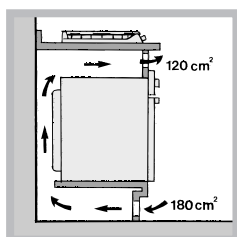
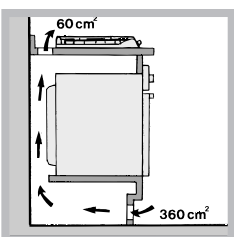
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

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 45 x 560 мм (см чертёжи).



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 чертёжи).



Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюрным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое 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 трюники.

! 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».

Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие. На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено «L» с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагается 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.

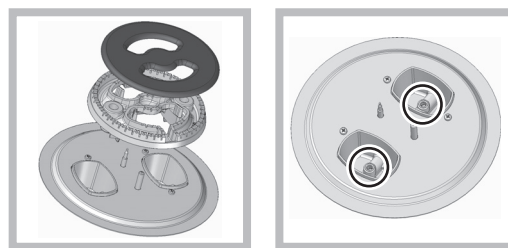
Подготовка к различным типам газа

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 полной 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 форсунок тройной конфорки

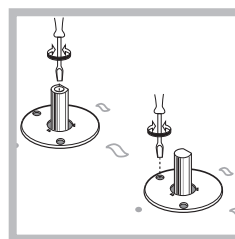
1. снимите решетки и выньте конфорки из своих гнезд. Конфорка состоит из двух отдельных частей (см. схемы);
2. отвинтите форсунки при помощи полной отвертки 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



- 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 закручен 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 (согласно нормативу «Регуляторы для канализированных газов»).



АЮ 77

Характеристики конфорок и форсунок

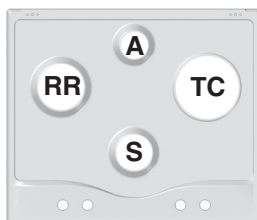
Таблица 1

| Конфорка | Диаметр (мм) | Теплотворная способность кВт (р.с.с.*) | | Сжиженный газ | | | | Природный газ | | | |
|-----------------------------|---------------------|--|---------|-------------------|---------------------|---------------|-----|---------------------|---------------|---------------------|---------------|
| | | Номин. | Сокращ. | Байпас 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* г/час | | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час |
| | | | | | | *** | ** | | | | |
| Быстрая (Большая)(R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 39 | 86 | 218 | 214 | 132 (H) | 286 | 143 | 286 |
| Быстрая (сокращенная) (RR) | 100 | 2.60 | 0.70 | 39 | 80 | 189 | 186 | 122 (H) | 248 | 135 | 248 |
| Полубыстрая (Средняя)(S) | 75 | 1.65 | 0.40 | 28 | 64 | 120 | 118 | 96 | 157 | 105 | 157 |
| Вспомогательная (Малая) (A) | 55 | 1.00 | 0.40 | 28 | 50 | 73 | 71 | 79 (6) | 95 | 80 | 95 |
| Тройная (ТС) | 130 | 3.30 | 1.50 | 61 | 65x2 | 240 | 236 | 103x2 | 343 | 119x2 | 303 |
| 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 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



7HPC 640 /HA
 7HPC 640 X/HA
 7HPC 640 GH/HA
 7HPC 640N /HA
 7HPC 640N GH/HA
 7HPC 640N X /HA
 PC 640N /HA
 PC 640N X/HA
 GPN 64 O CI RFH
 GPN 64 A CI RFH
 GPN 64 NW RFH
 GPN 64 NCI RFH
 GPN 64 NI RFH



7HPC 640 T GH /HA
 7HPC 640 T R /HA
 7HPC 640 T X /HA
 GPN 64 TA CI RFH
 GPN 64 TO CI RFH

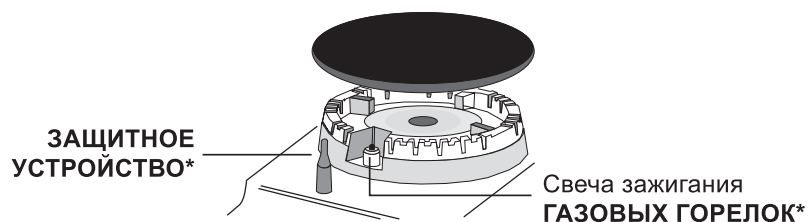
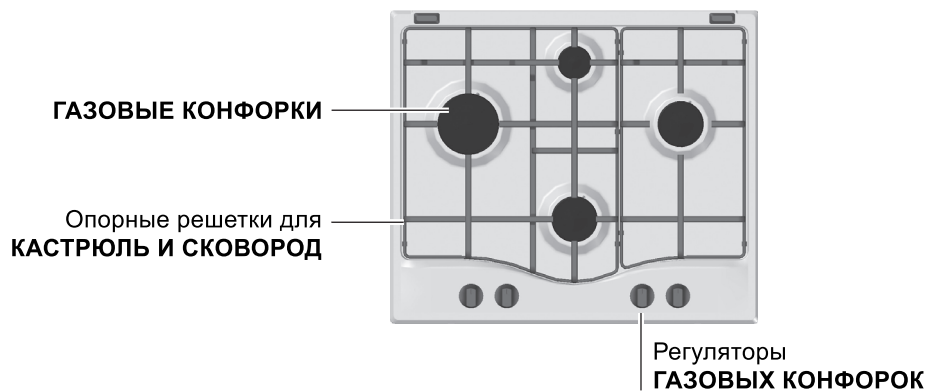


7HPC 631 /HA
 7HPC 631 X/HA

Описание изделия

RS

Общий вид



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



* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

! На каждой рукоятке показано положение соответствующей конфорки на варочной панели.

Газовые конфорки

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

- Выключено
-  Максимальная мощность
-  Минимальный

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 6 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

Некоторые модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена свечой зажигания, а не кнопкой. Для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

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

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом «•»).

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

RS



Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

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

| ККонфорка | ш Диаметр кастрюли (см) |
|--------------------------|-------------------------|
| Быстрая (Большая)(R) | 24 - 26 |
| 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».

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА

| Электропитание | см. заводскую табличку |
|--|---|
|   | Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/СЕЕ от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2012/19СЕЕ с последующими изменениями |

Предосторожности и рекомендации

RS

! 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*).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не пользуйтесь нестабильной или деформированной посудой.
- 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/CE 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. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвозены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячей водой с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Уход за ручьятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

RS

Неисправности и методы их устранения

RS

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Сервисного обслуживания, проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

Аномалии

Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

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

Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Нестабильные кастрюли

Возможные причины / Методы устранения:

Форсунки газовой конфорки засорились.

- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.

Рукоятка конфорки нажата не до упора.

- Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.

Засорены отверстия подачи газа в конфорке.

- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламя.

Дно кастрюли должно быть идеально плоским.

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

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно (*Неисправности и методы их устранения*)

- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (сериинный №)

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

Інструкції з експлуатації

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

GB

English, 1

RS

Русский, 11

UA

Українська, 21

KZ

Қазақша, 31

7HPC 640 /HA
7HPC 640 X/HA
7HPC 640 GH/HA
7HPC 631 /HA
7HPC 631 X/HA
7HPC 640N /HA
7HPC 640N GH/HA
7HPC 640N X /HA
PC 640N /HA
PC 640N X/HA
7HPC 640 T GH /HA
7HPC 640 T R /HA
7HPC 640 T X /HA
GPN 64 NW RFH
GPN 64 NCI RFH
GPN 64 NI RFH
GPN 64 A CI RFH
GPN 64 O CI RFH
GPN 64 TA CI RFH
GPN 64 TO CI RFH

Зміст

Установлення, 22-25

Розміщення
Підключення до електричної мережі
Під'єднання до джерела газопостачання
Табличка з технічними даними
Технічні характеристики конфорок і форсунок

Опис приладу, 26 Загальний вигляд

Підключення й використання, 27-28

Практичні поради щодо використання газових конфорок
Практичні поради щодо використання електричних конфорок

Застереження й поради, 29

Загальні правила безпеки
Утилізація

Технічне обслуговування й догляд, 30

Відключення приладу
Очищення приладу
Технічне обслуговування газового крану

Пошук й усунення несправностей, 31

UA

Установлення

UA

! Перш ніж користуватися Вашим новим приладом, будь ласка, уважно ознайомтеся з інструкціями в цій брошурі. В ній міститься важлива інформація щодо безпечного встановлення, експлуатації і догляду за приладом.

! Будь ласка, збережіть ці інструкції для подальшого використання. Передавайте їх разом з приладом будь-якому новому власнику.

Розміщення

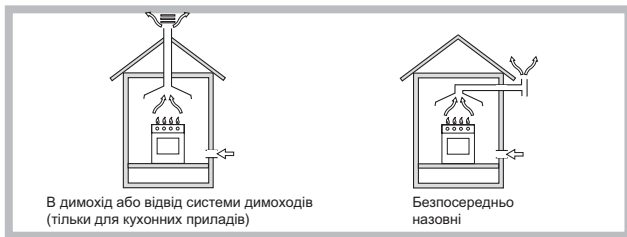
! Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Це небезпечно з точки зору можливості задухи (див. *Застереження й поради*).

! Прилад має встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій, що додаються. Порушення правил установлення може травмувати людей і тварин або може зашкодити майну.

! Цей прилад можна встановлювати й використовувати тільки у добре вентиляційних приміщеннях відповідно до Британських будівельних норм і правил: B.S. 6172 / B.S. 5440, Частина 2 і B.S. 6891 поточна редакція.

Необхідно дотримуватися наступних вимог:

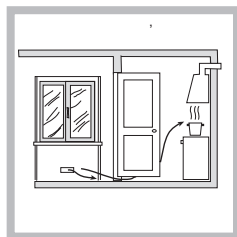
- Приміщення має бути оснащено системою витягування повітря, яка видаляє всі продукти горіння. Така система може складатися з витяжного ковпака або електричного вентилятора, що запускається автоматично кожного разу, коли вмикається прилад.



- Також необхідно забезпечити належну циркуляцію повітря в приміщенні, оскільки повітря потрібне для належного горіння. Потік повітря має бути не менше 2 м³/годину на кВт установленної потужності.



Система циркуляції повітря може забирати повітря безпосередньо з вулиці за допомогою труби з внутрішнім перетином не менше 100 см²; отвір має бути захищеним від закупорювання будь-якого типу.



Система також може забезпечувати повітря, необхідне для горіння, опосередковано, тобто з прилеглих приміщень, оснащених повітрязабірними трубами, як описано вище. Однак, ці приміщення не мають бути кімнатами комунального призначення, спальнями або кімнатами, що становлять

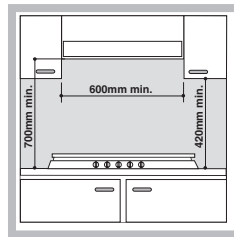
небезпеку пожежі.

- Зріджений вуглеводневий газ збирається біля підлоги, оскільки він є більш важким, ніж повітря. Тому приміщення, де зберігаються балони ЗВГ, також мають оснащуватися вентиляційними отворами для забезпечення виведення газу в разі витoku. З цієї причини балони зрідженого газу, як частково, так і повністю наповнені, не слід встановлювати або зберігати в приміщеннях, що знаходяться нижче за рівень землі (підвал, тощо). Рекомендовано тримати в приміщенні тільки той балон, яким Ви безпосередньо користуєтесь, так щоб не допустити його нагрівання від зовнішніх джерел тепла (плити, каміни, печі, тощо) до температури вище 50°C.

Налаштування приладу

Газові й комбіновані варильні поверхні випускаються з захистом від перегріву типу ступеня X. При встановленні поверхні дотримуйтеся наступних застережних заходів:

- Кухонні шафи поблизу приладу й вищі за варильну поверхню мають розміщуватися на відстані не менше 600 мм від краю варильної поверхні.
- Ковпаки необхідно встановлювати, дотримуючись відповідних інструкцій з установлення на мінімальній відстані 650 мм від поверхні.
- Розмістіть настінні шафи, прилегли до ковпака, на висоті не менше 420 мм від варильної поверхні (див. малюнок).



Якщо варильна поверхня встановлюється під настінною шафою, така шафа має навішуватися на висоті не менше 700 мм над варильною поверхнею (див. малюнок).

- Отвір в кухонній робочій поверхні повинен мати розміри, що вказані на малюнку. В комплект постачання входять кріпильні гачки, що дають Вам можливість закріпити варильну поверхню на кухонній робочій поверхні товщиною 20-40 мм. Щоб забезпечити надійне кріплення на робочій поверхні, ми рекомендуємо Вам використати всі гачки, що входять в комплект постачання.

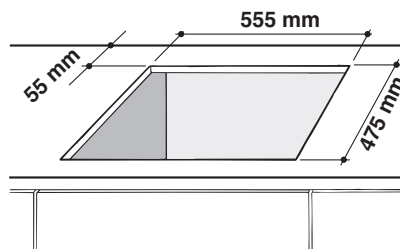
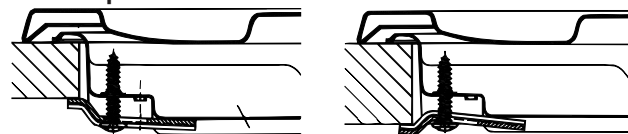
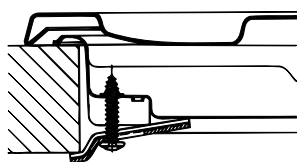


Схема кріплення на гачках



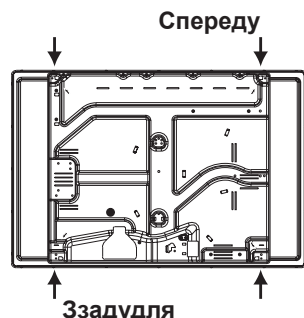
Місце кріплення на гачку для поверхні H=20 мм Місце кріплення на гачку для поверхні H=30 мм



Місце кріплення на гачку поверхні $H=40$ мм

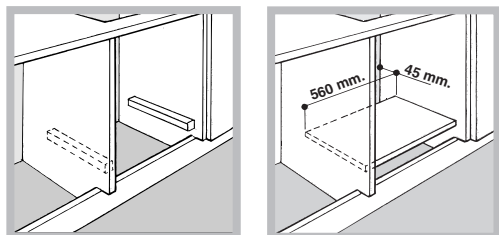
! Використовуйте гачки з «комплекту аксесуарів»

- 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.

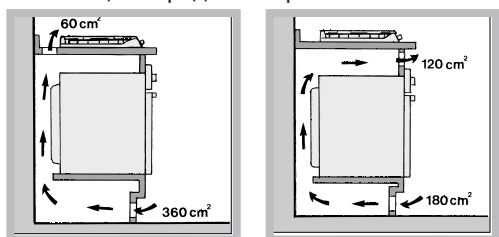


Вентиляція

Щоб гарантувати достатню вентиляцію, задню панель шафи необхідно зняти. Рекомендовано встановити духовку таким чином, щоб вона спиралася на дві дерев'яні планки або на абсолютно рівну поверхню з отвором не менше 45 x 560 мм (див. схему).



При встановленні варильної поверхні над вбудованою духовкою з примусовою вентиляцією, забезпечте отвори для забору й випуску повітря для належної вентиляції всередині шафи.



Підключення до електричної мережі

Варильні поверхні, оснащені трифазним кабелем живлення призначеним для підключення до мережі змінного струму з напругою й частотою, які вказані на табличці з даними (що знаходиться в нижній частині приладу). Провід заземлення в кабелі має зелено-жовту оболонку. Якщо прилад встановлюється над вбудованою електричною духовкою, електричне з'єднання варильної поверхні й духовки слід виконувати окремо, що необхідно як у цілях безпеки, так і для спрощення зняття духовки в разі потреби.

Підключення силового кабелю до електричної мережі

Установіть стандартну вилку, що відповідає навантаженню, яке вказане на табличці технічних даних. Прилад необхідно підключити безпосередньо до мережі з використанням пакетного вимикача з мінімальним контактним отвором 3 мм, що встановлюється між приладом і мережею. Вимикач має відповідати вказаному заряду й діючим нормам улаштування електричних установок (вимикач не має від'єднувати провід заземлення). Кабель живлення не має контактувати з поверхнями, температура яких вище за 50°C.

! Фахівець, що встановлює прилад, має забезпечити правильне електричне приєднання відповідно до норм безпеки. Перед підключенням до електромережі переконайтеся, що:

- Прилад заземлений і вилка кабелю відповідає нормативним вимогам.
- Розетка може витримати максимальну потужність приладу, яка вказана на табличці з технічними даними.
- Напруга знаходиться в межах значень, вказаних на табличці даних.
- Розетка сумісна з вилкою приладу. Якщо розетка не сумісна з вилкою, попросіть фахівця замінити її. Не використовуйте подовжувачі або декілька розеток.

! Після встановлення приладу необхідно забезпечити безперешкодний доступ до силового кабелю й електричної розетки.

! Кабель неможна перегинати або стискати.

! Кабель необхідно регулярно перевіряти, а його заміну має проводити лише технічний фахівець (див. *Сервісна допомога*).

! Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у разі недотримання цього правила техніки безпеки.

Під'єднання до джерела газопостачання

Приєднання до мережі газопостачання або до газового балону необхідно виконувати у відповідності до діючих національних норм. Перед підключенням переконайтеся, що плита сумісна з джерелом газопостачання, яким Ви бажаєте користуватися.

Якщо це не так, дотримуйте інструкцій в розділі "Пристосування до іншого типу газу".

При користуванні зрідженим газом з балону встановіть регулятор тиску, який відповідає місцевим нормам.

! Перевірте тиск газу: він має відповідати значенням, що вказані в Таблиці 1 ("Технічні характеристики конфорок і форсунок"). Це забезпечить безпечну й тривалу роботу Вашого приладу й, одночасно, допоможе збереженню енергії.

З'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевий)

! Приєднання до системи газопостачання виконується таким чином, щоб не завдавати навантаження на будь-які прилади. На рамі приладу передбачений регульований L-подібний патрубок з ущільненням, що запобігає витокам. Це ущільнення необхідно міняти кожного разу після обертання патрубку (ущільнення входить в комплект постачання приладу). Фітинг патрубку підводу газу є циліндричним і має зовнішню нарізку 1/2.

Приєднання гнучкої безфланцевої трубки з неіржавіючої сталі до нарізного з'єднання

Фітинг патрубка підводу газу є циліндричним і має зовнішню нарізку 1/2. Трубка має встановлюватися таким чином, щоб її довжина у повністю витягнутому вигляді не перевищувала 2000 мм. Після виконання приєднання переконайтеся, що гнучка металева трубка не торкається жодних частин, що рухаються й не стискається.

! Використовуйте тільки такі труби й ущільнення, які відповідають діючим нормам.

Перевірка щільності з'єднання

! По завершенні процесу встановлення перевірте фітинг патрубка на витоки за допомогою мильного розчину. Ніколи не користуйтеся вогнем.

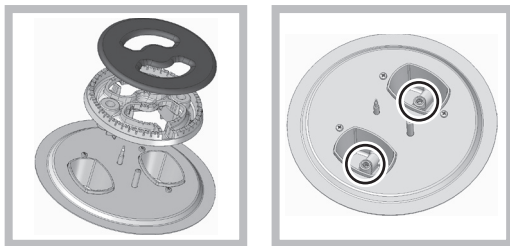
Пристосування до іншого типу газу

Щоб пристосувати варильну поверхню до типу газу, що відрізняється від заводської настройки (яка вказана на табличці даних знизу варильної поверхні або на пакуванні), необхідно замінити форсунку конфорки наступним чином:

1. Зніміть ґратку з варильної поверхні й витягніть конфорки з їх гнізд.
2. Відкрутіть форсунки за допомогою торцевого ключа 7 мм і замініть їх на форсунки, що відповідають потрібному типу газу (див. Таблицю 1 "Технічні характеристики конфорок і форсунок").
3. Зберіть деталі, виконуючи описану процедуру в зворотному напрямку.
4. По завершенні процедури, замініть старий стікер з даними про тип газу на стікер з відповідною новою інформацією. Такі стікери можна отримати в будь-якому нашому сервісному центрі.

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.

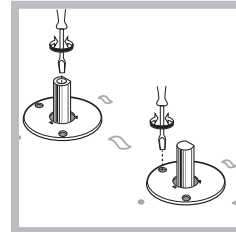


- Налаштування первинного повітря конфорки:

Не потребує налаштування.

- Встановлення форсунок на мінімум:

1. Поверніть кран в положення слабкого вогню.



2. Зніміть ручку крана й підкрутіть регулювальний гвинт, який знаходиться всередині або поряд із штирком крану, до тих пір, поки не отримаєте мале, але стабільне полум'я.

3. Після налаштування вогню до потрібної малої інтенсивності, поки конфорка горить, швидко змініть положення ручки з мінімального полум'я на максимальне й навпаки декілька разів, перевіряючи, чи не згасає при цьому конфорка.
4. На деяких приладах встановлений захисний пристрій (термопара). Якщо прилад не працює, коли конфорка встановлена на позначці слабкого вогню, збільшіть відповідне налаштування слабкого вогню за допомогою регулювального гвинта.
5. Після налаштування замініть ущільнення на байпасах, використовуючи віск для герметизації або аналогічну речовину.

! Якщо прилад підключений до джерела зрідженого газу, регулювальний гвинт необхідно затягнути якомога щільніше. **!** По завершенні процедури, замініть старий стікер з даними про тип газу на стікер з відповідною новою інформацією. Такі стікери можна отримати в будь-якому нашому сервісному центрі.

! Якщо тиск газу відрізняється (або трішки відхиляється) від рекомендованого значення, необхідно встановити прийнятний регулятор тиску на вході труби (щоб задовольнити діючим місцевим нормам).



АЮ 77

| ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ | |
|---|---|
| Підключення до електричної мережі | див. таблицю з технічними даними |
|    | <p>Цей прилад відповідає вимогам наступних директив Європейського економічного співтовариства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/ЕС від 12.12.06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами. - 2004/108/ЕС від 15.12.04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами. - 93/68/ЕС від 22.07.93 з подальшими виправленнями. - 2009/142/ЕС від 30.11.09 (Газове обладнання) з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/ЕС з подальшими внесеними змінами. |

Технічні характеристики конфорок і форсунок

UA

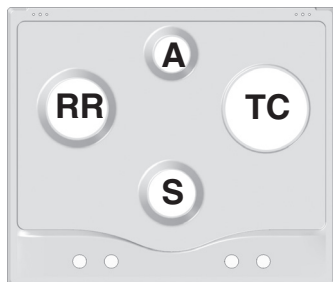
Таблиця 1

| Конфорка | Діаметр (мм) | Теплотворність кВт (р.с.с.*) Зменш. | Зріджений газ | | | | Природний газ | | | |
|--------------------------|---|--|--|-------------------|---------------------|----------------------------|--|---------------------|-----------------|-----|
| | | | Теплотворність кВт (р.с.с.*) Номін. | Байпас 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Витрати* г/год *** ** | Теплотворність кВт (р.с.с.*) Номін. | Форсунка 1/100 (мм) | Витрати* л/год. | |
| Швидка (R) | 100 | 0.70 | 3.00 | 39 | 86 | 218 | 214 | 3.00 | 132 (H) | 286 |
| Обмеженої швидкості (RR) | 100 | 0.70 | 2.60 | 39 | 80 | 189 | 186 | 2.60 | 122 (H) | 248 |
| Середньої швидкості (S) | 75 | 0.40 | 1.65 | 28 | 64 | 120 | 118 | 1.65 | 96 | 157 |
| Додаткова (маленька) (A) | 55 | 0.40 | 1.00 | 28 | 50 | 73 | 71 | 1.00 | 79 (6) | 95 |
| Потрійна (TC) | 130 | 1.50 | 3.30 | 61 | 65x2 | 240 | 236 | 3.30 | 103x2 | 343 |
| Тиск подачі | Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар) | | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | | |

- * При 15°C і 1013 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/м³



7HPC 640 /HA
 7HPC 640 X/HA
 7HPC 640 GH/HA
 7HPC 640N /HA
 7HPC 640N GH/HA
 7HPC 640N X /HA
 PC 640N /HA
 PC 640N X/HA
 GPN 64 O CI RFH
 GPN 64 A CI RFH
 GPN 64 NW RFH
 GPN 64 NCI RFH
 GPN 64 NI RFH



7HPC 640 T GH /HA
 7HPC 640 T R /HA
 7HPC 640 T X /HA
 GPN 64 TA CI RFH
 GPN 64 TO CI RFH

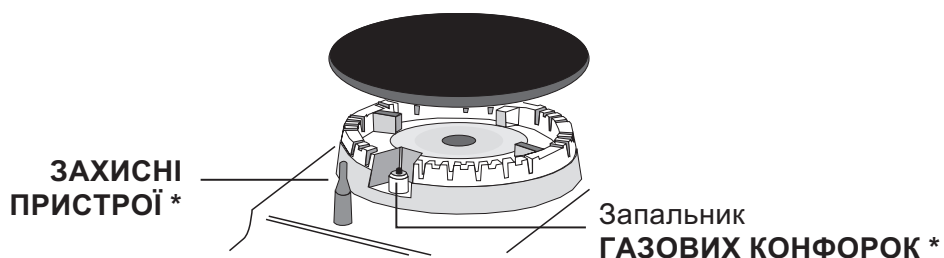
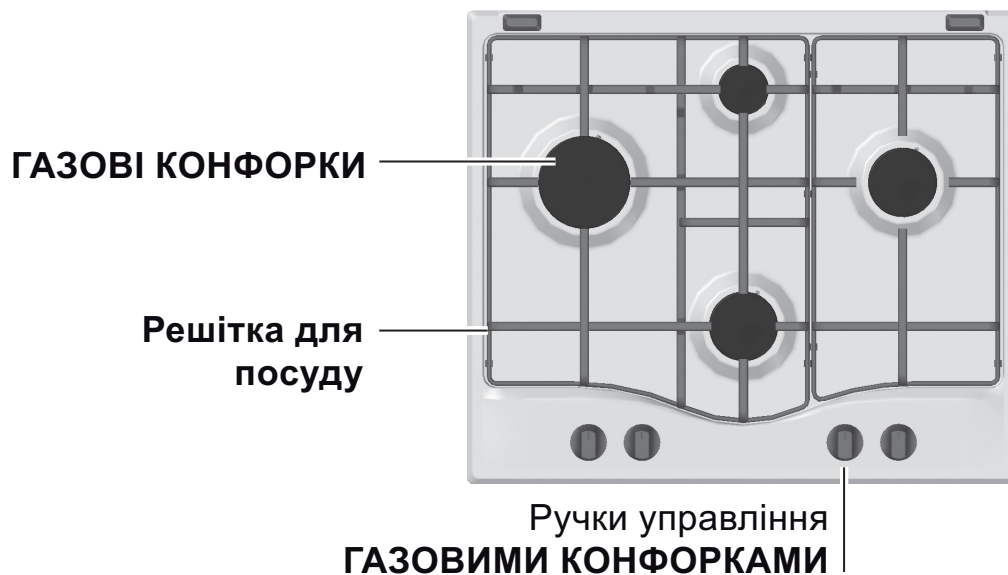


7HPC 631 /HA
 7HPC 631 X/HA

Опис приладу

UA

Загальний вигляд



- **Газові конфорки** відрізняються за розміром й потужністю. Обирайте конфорку, на якій готувати, залежно від діаметру посуду.
- Ручки управління **газовими конфорками** використовуються для регулювання інтенсивності або розміру вогню.
- Пристрій запалювання* **газової конфорки** дає

можливість автоматично запалити конфорку.

- **Захисний пристрій*** перекриває газ, якщо полум'я випадково гасне.

* Використовується лише в деяких моделях.

Підключення й використання

! Розміщення відповідної газової конфорки або електричної конфорки* позначене на кожній ручці.

Газові конфорки

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

- Виключено
- ◡ • Максимум
- ◡ • Мінімум

Для того, щоб запалити конфорку, піднесіть запалений сірник або запальничку до конфорки, натисніть на ручку та поверніть її проти годинникової стрілки до максимального положення.

На моделях, обладнаних пристроєм безпеки, Ви маєте натиснути ручку та тримати її близько 2-3 секунд, доки пристрій, що підтримує горіння полум'я, розігріється. На моделях, що обладнані системою підпалення, Ви маєте натиснути кнопку підпалення, позначену символом ☆, перед тим як повернути відповідну ручку проти годинникової стрілки до максимального положення. На деяких моделях функція кнопки підпалення суміщена з ручкою регулювання.

! Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть газ ручкою регулювання та зачекайте приблизно 1 хвилину перед тим як запалювати його знову.

Для того, щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (положення "•").

Практичні поради щодо використання

газових конфорок

Щоб забезпечити ефективну роботу конфорок:

- Користуйтеся посудом, що відповідає кожній конфорці (див. таблицю), так щоб полум'я не поширювалося за вінця дна посуду.
- Завжди користуйтеся посудом з плоским дном і кришкою.
- Коли вміст каструлі сягає точки кипіння, поверніть ручку на мінімум.

| Конфорка | ∅ Посуду для готування (см) |
|-------------------------|-----------------------------|
| Швидка (R) | 24 - 26 |
| Прискорена (RR) | 22 - 24 |
| Середньої швидкості (S) | 16 - 20 |
| Додаткова (A) | 10 - 14 |
| Потрійна (TC) | 24 - 26 |

Щоб запобігти втраті тепла й пошкодженню конфорок, користуйтеся посудом з плоским дном, діаметр якого не менше діаметра самої конфорки.

UA

* Використовується лише в деяких моделях.

Застереження й поради

UA

! Цей прилад було розроблено й виготовлено за міжнародними стандартами безпеки. Необхідно уважно ознайомитися з наступними застереженнями, які наведені в цілях безпеки.

Загальні правила безпеки

- Це вбудований прилад класу 3.
- Для ефективної роботи газових приладів потрібен постійний повітрообмін. При встановленні варильної поверхні, дотримуйте інструкцій розділу “Розміщення” приладу.
- Ці інструкції діють лише в тих країнах, символи яких зазначені в цій брошурі й на табличці з серійним номером.
- Прилад був спроектований для використання в домашніх умовах і не підходить для цілей комерційного або промислового використання.
- Прилад неможна встановлювати на вулиці, навіть під навісами. Якщо прилад попадає під дощ або зливу, це пов'язане з особливою небезпекою.
- Не торкайтеся приладу босими ногами або мокрими чи вологими руками або ногами.
Приладом мають користуватися лише дорослі для приготування їжі відповідно до інструкцій, що наведені в цій брошурі. Будь-яке інше застосування цього приладу (наприклад, для обігрівання приміщення) є нецільовим і становить небезпеку. Виробник не може нести відповідальність за будь-які пошкодження внаслідок невірної, нецільової або необґрунтованої використання приладу.
- Переконайтеся, що силові кабелі інших електричних приладів не контактують з гарячими частинами духовки.
- Ніколи не слід закривати отвори для вентиляції й розсіювання тепла.
- Слідкуйте за тим, щоб всі ручки були в положенні “●”/“○” під час, коли Ви не користуєтеся приладом.
- Від'єднуючи прилад від електричної мережі, завжди тягніть за вилку, а не за кабель.
- Ніколи не виконуйте жодних робіт з очищення або технічного обслуговування, якщо прилад не від'єднаний від електричної мережі.
- При перебоях в роботі приладу в жодному разі не намагайтеся полагодити його самотужки. Ремонт, що проводиться некваліфікованими особами, може призвести до травм або ще більш серйозної поломки приладу. Зверніться до сервісного центру (*див. Сервісна допомога*).
- Завжди слідкуйте за тим, щоб ручки каструль були повернуті всередину нагрівальної поверхні, щоб не допустити їх випадкового підпалення.
- Не закривайте скляну кришку (якщо є), коли газові або електричні конфорки ще гарячі.
- Не залишайте електричні конфорки включеними, якщо на них нема посуду.
- Не користуйтеся нестійкими або деформованими каструлями.

- Не слід дозволяти користуватися приладом людям (в тому числі дітям) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченим особам або будь-кому, хто не знає правил користування цим приладом. Такі особи можуть допускатися до користування тільки під наглядом кого-небудь, хто приймає відповідальність за їх безпеку, або після відповідного інструктажу щодо експлуатації приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Прилад не призначений для функціонування в комбінації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.

Утилізація

- Викидаючи пакувальні матеріали дотримуйтеся місцевих законодавчих норм, щоб забезпечити можливість їх переробки.
- Європейська Директива 2012/19/ЕС щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових електричних приладів через загальну систему збирання міських відходів. Старі прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати роботи по переробці матеріалів їх складових частин і зменшити вплив на людське здоров'я й навколишнє середовище. Символ перекресленого “бака для сміття” нагадує Вам, що викидати Ваш старий прилад необхідно окремо від іншого сміття.

Користувачі можуть відвозити старі прилади до загальних служб з утилізації відходів, інших комунальних спеціалізованих підприємств або, якщо дозволяють місцеві законодавчі норми, повертати продавцю при покупці нового аналогічного приладу.

Всі крупні виробники побутових приладів активно приймають участь у розробці системи управління збором й утилізацією старих приладів.

Технічне обслуговування й догляд

Відключення приладу

Перед виконанням будь-яких робіт з приладом, від'єднайте його від електричної мережі.

Очищення приладу

! Не користуйтеся абразивними або корозійними миючими засобами, такими як плямовивідники, й засобами проти іржі, миючими порошками або губками з абразивною поверхнею – це може залишити на поверхні подряпини, що не підлягають відновленню.

! Для очищення приладу ніколи не користуйтеся паровими пристроями або пристроями під тиском.

- Звичайно достатньо просто помити варильну поверхню вологою губкою й просушити її адсорбуючими кухонними рушниками.
- Знімні частини конфорок слід регулярно мити теплою водою з милом, і всі залишки, що нагоріли, необхідно видаляти.
- На поверхнях з автоматичним запаленням, вивід запальника необхідно регулярно чистити, а також слід перевіряти отвори виходу газу на відсутність засмічення.
- Електричні конфорки необхідно чистити вологою ганчіркою, змащеною невеликою кількістю масла, поки вони ще теплі.
- Жорстка вода або агресивні миючі засоби, що містять фосфор, можуть залишати плями на деталях із неіржавіючої сталі. Після чищення промийте й просушіть всі залишки води.

Технічне обслуговування газового крану

З часом крани можуть заклинюватися або насилу повертатися. В такому разі, кран необхідно замінити.

! Цю операцію має проводити досвідчений фахівець, який має дозвіл від виробника.

Пошук і усунення несправностей

UA

Може статися так, що Ваш прилад буде працювати з перебоями, або взагалі не працювати. Перш ніж звертатися до сервісного центру, перевірте, чи не можете Ви вирішити проблему самі. Спочатку перевірте, чи нема перебоїв у газо- або електропостачанні й, між іншим, переконайтеся, що всі газові крани відкриті.

Проблема

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

Полум'я згасає на моделях із захисним пристроєм.

Конфорка не залишається запаленою, коли ручка повернута до мінімуму.

Нестійкий посуд для готування.

Можливі причини/Рішення

- Отвори для газу на конфорці засмічені.
- Перевірте, чи всі знімні деталі конфорки правильно встановлені.
- Перевірте, чи немає поблизу приладу протягів.
- Натиснувши ручку, не відпускайте її, коли запалюєте конфорку.
- Утримуйте ручку натиснутою достатньо довго, щоб активувати захисний пристрій.
- Перевірте, чи не заблоковані отвори для газу поряд із захисним пристроєм.
- Перевірте, чи не заблоковані отвори для газу.
- Можливо, поблизу приладу є протяги.
- Перевірте, чи правильно було налаштовано мінімальне полум'я на конфорці.
- Дно посуду для готування має бути абсолютно пласким.
- Посуд треба правильно розміщувати посередині конфорки.
- Перевірте, чи правильно Ви встановили ґратку для посуду.

Якщо, незважаючи на всі ці перевірки, варильна поверхня функціонує невірно, й проблема залишається, зверніться до найближчого сервісного центру. Звертаючись по допомогу, вкажіть наступну інформацію:

- Модель приладу (Mod.).
- Серійний номер (S/N).

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними, що закріплена на приладі, й/або на упаковці.

! Ніколи не викликайте техніка, що не має дозволу на виконання робіт, і ніколи не погоджуйтеся на встановлення неоригінальних замінних частин.

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

ПІСІРУ ПАНЕЛІ

GB

English, 1

RS

Русский, 11

UA

Українська, 21

KZ

Қазақша, 31

7HPC 640 /HA
7HPC 640 X/HA
7HPC 640 GH/HA
7HPC 631 /HA
7HPC 631 X/HA
7HPC 640N /HA
7HPC 640N GH/HA
7HPC 640N X /HA
PC 640N /HA
PC 640N X/HA
7HPC 640 T GH /HA
7HPC 640 T R /HA
7HPC 640 T X /HA
GPN 64 NW RFH
GPN 64 NCI RFH
GPN 64 NI RFH
GPN 64 A CI RFH
GPN 64 O CI RFH
GPN 64 TA CI RFH
GPN 64 TO CI RFH

Мазмұны

Монтаждау, 32-35

Орналастыру
Электр қуатына қосу
Газ құбырына қосу
Паспорттық кесте
Жанарғы мен форсунканы сипатының кестесі

Бұйымның сипаты, 36

Жалпы түрі

Қосу және пайдалану, 37-38

Газ конфоркаларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер
Электр конфоркаларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер

Сақтандыру және ұсыныстар, 39

Қауіпсіздікке қойылатын жалпы талаптар
Утильдеу

Техникалық қызмет көрсету және күтіп ұстау, 40

Электр қуатын өшіру
Бұйымды тазалау
Газдың пісіру панелінің тұтқасын күтіп ұстау

Ақаулар және оларды болдырмау әдістері, 41

Сервистік қызмет көрсету, 42

KZ

! Бұл нұсқаулықты бұдан әрі де кеңес беру үшін сақтау қою маңызды. Сатқан, біреуге берген немесе қоныс аударған жағдайда, жаңадан алған иесі оны пайдалану ережелерін және тиісті сақтандыруларды білуі үшін осы нұсқаулық бұйыммен бірге болуы керек.
! Нұсқаулықпен мұқият танысыңыздар: онда бұйымды орнату, пайдалану және оның қауіпсіздігі туралы маңызды мәліметтер бар.

Орналастыру

! Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат бермеңіздер. Орам материалдары қалдықты бөліп жинау ережесіне сәйкес жойылуы тиіс. (Сақтандыру және ұсыныстарды қара).

! Бұйымды орнату осы нұсқаулыққа сәйкес, білікті мамандардың көмегі арқылы жүзеге асырылады. Бұйымды дұрыс емес орнату мүлікке зақым келтіруі және адамдардың және үй жануарларының өміріне қауіп тудыруы мүмкін.

! Бұйым үнемі желдетуі бар жайларда сол елдің қолданыстағы нормативтік ерекшеліктеріне сәйкес орнатылуы мүмкін. Келесі талаптар сақталуы керек:

- Жайда сорғыш зонт және электр желдеткіш түрінде жасалған, әр бұйым іске қосылған сәт сайын автоматты түрде қосылатын түтінді ауаға шығару жүйесі қарастырылуы керек



- Бұйым орнатылатын жайларда газдың жануына барынша қажетті көлемдегі ауа тасқыны қамтамасыз етілуі керек. Ауа шығыны белгіленген күштен 1 кВт үшін 2 м³/сағ кем болмауы керек.



Торлармен қоршалған, желдеткіш тесіктері пайдалы қисықтары 100см² кем емес ауданда ауа өткізгіштігі болуы керек және олардың кейбір бөліктері де жабылып қалмайтындай күйде орналасуы тиіс.

• Бұл тесіктер, егер пісіру панелі от жанбай тұрған кезде сақтандыру қондырғыларымен жабдықталмаса және ауа үйдің жалпы аумағына жатпайтын көршілес жайлардан, жоғарыда аталғандай көшеге қарайтын



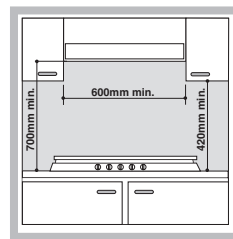
өртке қарсы жайлардан немесе желдеткіші бар жатын бөлмелерден келіп тұрса ауа қақпасын қоюға болады.

- Сұйылтылған пропан-бутан ауадан ауырлау, төменде тұнып қалады, осы себептен СТГ (сұйытылған табиғи газ) бар баллондарды сақтауға арналған жайлардың едендерінде мүмкіндіктегі шыққан газды желдету үшін желдеткіш тесіктері болуы керек. СТГ баллондары, толы немесе жартылай пайдаланылғандары жертөлелерде, жер асты жайларда орналасуы немесе сақталмауы керек. Жайларда жұмыс баллондарын 50 °C жоғары температурада қыздыра алатын, жылу көздерінен (духовка, пеш, камин) алыстау орнатып барып қана сақтаңыз.

Қоса жасалған монтаж

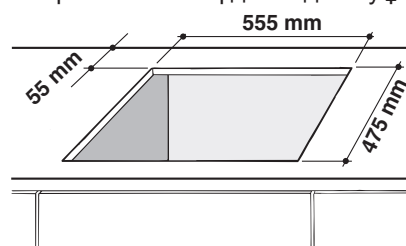
Газ және газ-электрлі пісіру панелдері артық қызып кетпес үшін Х класындағы жүйемен жабдықталған, сондықтан да ас үй пешін асүй жиһаз элементтерінің жанына орнатуға болады, олардың биіктігі пісіру панелінен асып кетпеуі керек. Пісіру панелін дұрыс орналастыру үшін келесі іс-шаралар сақталуы керек:

- Асүй пешінің жанында орналасқан, биіктігі пісіру панелінен артық емес асүй элементтері арасындағы арақашықтық 600 мм кем емес болуы керек.
- Сорып шығару қондырғысы оның пайдалану нұсқаулығына сәйкес және кез келген жағдайда 650 мм биіктіктен аспайтын арақашықтықта орналасуы керек.
- Сорғыш қондырғыға қоса берілген аспалы шкафтарды жұмыс жасайтын бетінен 420 мм кем емес биіктікте орналасуы керек (суретті қара).

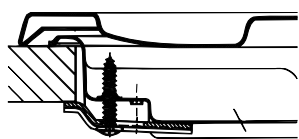


Егер пісіру панелі аспалы шкафтың астына қойылатын болса, соңғысы асүй жылыту пешінен 700 мм қашықтықта орналасуы керек (суретті қара).

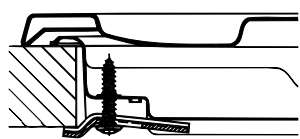
- Асүй элементінің төменгі жағының өлшемі суреттегіге сәйкес келуі керек. Бекіту кешеніне нығайту пісіру панелін асүйдің қалыңдығы 20 дан 40 мм болатын қызметтік жоғарғы бетіне бекіту үшін арналған ілмектері кіреді. Пісіру панелін сенімді түрде нығайту үшін барлық қосымша берілген кнопкаларды пайдалану ұсынылады.



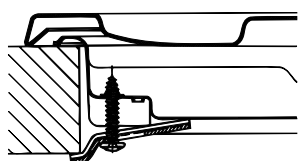
Ілмектерді нығайту кестесі



қырлы бөренедегі тіреулер үшін ілмекті монтаждау **H=20mm**

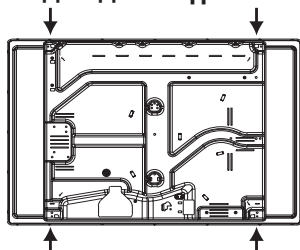


қырлы бөренедегі тіреулер үшін ілмекті монтаждау **H=30mm**



қырлы бөренедегі тіреулер үшін ілмекті монтаждау **H=40mm**

Алдындағы түрі



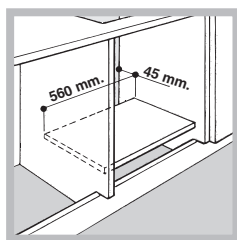
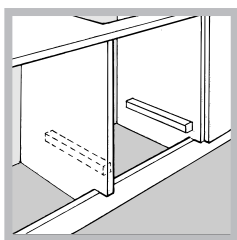
Артындағы түрі

! «Қосымша заттар» кешеніндегі ілмектерді пайдаланыңыз.

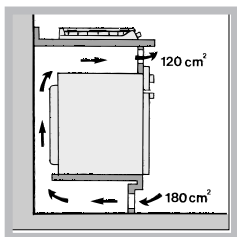
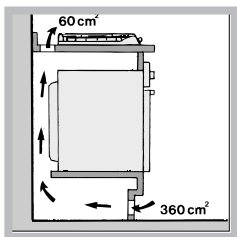
- Егер пісіру панелі қосалқы берілген духовка шкафының үстіне орналасқан болса алшақтату үшін ағаш панель орнату керек. Бұл панель мен пісіру панелінің төменгі жағынан арақашықтығы 20 мм кем болмауы керек.

Желдету

Тиісті түрде желдетуді қамтамсыз ету үшін ас үй элементінің төменгі жағындағы қуыстың артқы панелін алып тастау керек. Духовка шкафын екі қырлы ағаштың ортасына немесе диаметрі 45 x 560 мм болатын тегіс бұйымның үсіне орналастыру ұсынылады (сызбаны қара).



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 жабдықталған 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 шнұры 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 шнұры мен желі розеткасы қолжетімді жерде тұратындай болып орналасуы керек.

! Бұйымның желі шнұры майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнұрын тексеріп тұрыңыз және қажет болған жағдайда оны тек уәкілетті техник мамандарға ғана ауыстырыңыз (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.

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 ½ газ қимасы болады.

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

Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі ½ 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

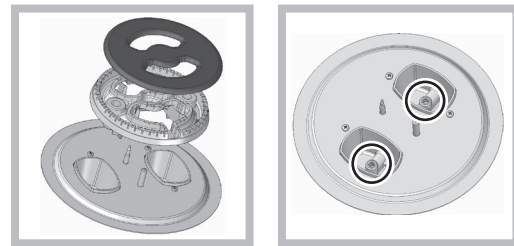
Бұйым негізгісінен ерекшеленетін газ түріне қарай күйге келтіріледі (қақпақтағы күйге келтіру этикетінде көрсетілген). Конфорка форсункаларын келесі тәртіпте ауыстыру қажет:

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 кілтімен 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.

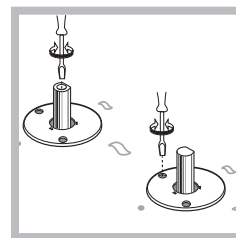


- Конфоркадағы бастапқы ауаны реттеу

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. тұтқаны 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.

! пайдаланылатын газдың қысымы қарастырылған қысымнан айырмашылығы болса, газ келетін газ трубасына тиісті қысымды реттегішті («Құбырлы газ үшін реттегіш» нормативіне сәйкес) орнатыңыз.



АЮ 77

| ДЕРЕКТЕР КЕСТЕСІ | |
|---|---|
| Электр қосылымдары | деректер кестесін қараңыз |
|    | <p>Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006 жылғы 12-сәуірдегі 2006/95/ЕЕС (төмен кернеу туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер - 2004 жылғы 15-желтоқсандағы 2004/108/ЕЕС (электромагниттік үйлесімділік туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер - 1993 жылғы 22-шілдедегі 93/68/ЕЕС директивасы және одан кейінгі түзетулер. - 2009 жылдың 30-қарашасындағы 2009/142/ЕЕС (газ туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер. - 2012/19/ЕС және одан кейінгі түзетулер. |

Жанарғы мен форсункалар сипаттамасының кестесі

| 1-кесте | Сұйытылған газ | | | | | | Табиғи газ | | | | |
|-------------------------------|--|--------------|--|---|-------------------|---------------------|---------------------------|------|-------------------------------------|---------------------|---------------|
| | Жанарғы | Диаметр (мм) | Жылу шығару мүмкіндігі кВт (p.c.s.) Қысқ. | Жылу шығару мүмкіндігі кВт (p.c.s.) Ном. | Байпас 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Шығын* г/сағ. *** ** | | Жылу шығару мүмкіндігі кВт (p.c.s.) | Форсунка 1/100 (мм) | Шығын* г/сағ. |
| Шапшаң (үлкен) (R) | 100 | 0.70 | 3.00 | 39 | 86 | 218 | 214 | 3.00 | 132 (H) | 286 | |
| Жартылай шапшаң (Орташа) (RR) | 100 | 0.70 | 2.60 | 39 | 80 | 189 | 186 | 2.60 | 122 (H) | 248 | |
| Қосалқы (аз) (S) | 75 | 0.40 | 1.65 | 28 | 64 | 120 | 118 | 1.65 | 96 | 157 | |
| Духовка шкафы (A) | 55 | 0.40 | 1.00 | 28 | 50 | 73 | 71 | 1.00 | 79 (6) | 95 | |
| Гриль (TC) | 130 | 1.50 | 3.30 | 61 | 65x2 | 240 | 236 | 3.30 | 103x2 | 343 | |
| Өткізу қысымы | Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | | | 20 | |
| | | | | | | 20 | 25 | | | 17 | |
| | | | | | | 35 | 45 | | | 25 | |

* 15°C және температурады және 1013 Мбар қысымда – құрғақ газ

** Пропан Жылу шығару мүмкіндігі - 50,37 Мдж/kg

*** Бутан Жылу шығару мүмкіндігі - 49,47 Мдж/kg

Табиғи газ Жылу шығару мүмкіндігі - 37,78 Мдж/kg



7HPC 640 /HA
7HPC 640 X/HA
7HPC 640 GH/HA
7HPC 640N /HA
7HPC 640N GH/HA
7HPC 640N X /HA
PC 640N /HA
PC 640N X/HA
GPN 64 O CI RFH
GPN 64 A CI RFH
GPN 64 NW RFH
GPN 64 NCI RFH
GPN 64 NI RFH



7HPC 640 T GH /HA
7HPC 640 T R /HA
7HPC 640 T X /HA
GPN 64 TA CI RFH
GPN 64 TO CI RFH

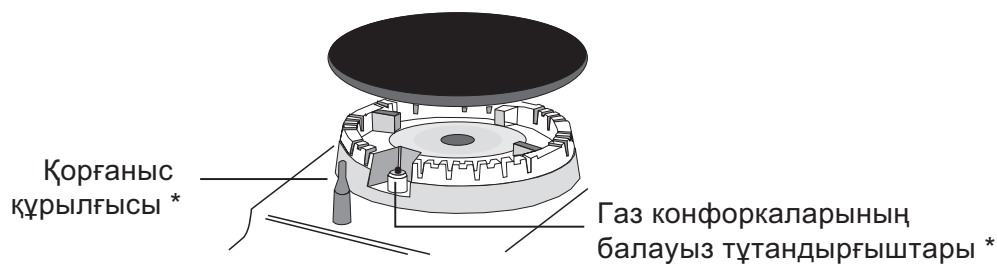
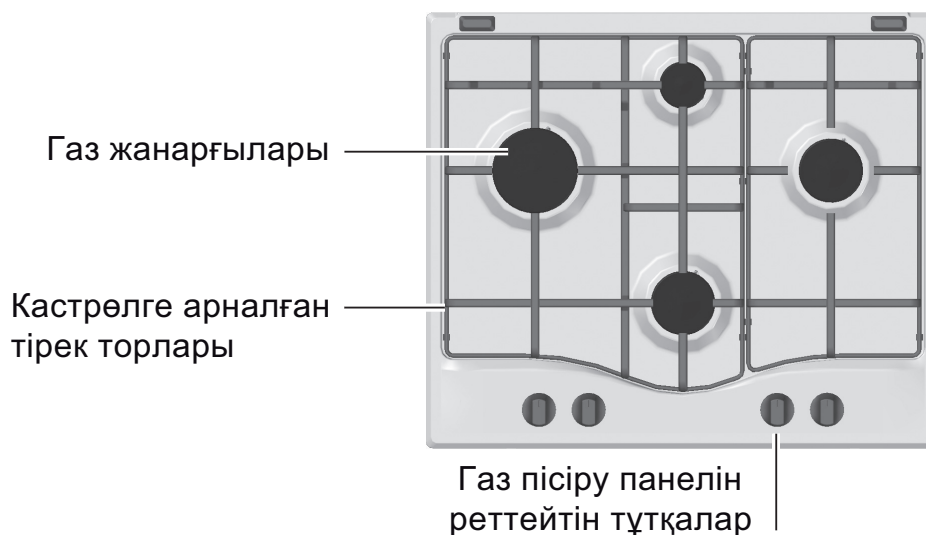


7HPC 631 /HA
7HPC 631 X/HA

БҰЙЫМНЫҢ СИПАТЫ

Жалпы түрі

KZ



- **ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫНЫҢ** күші мен өлшемі әртүрлі болып келеді. Пайдаланылатын ыдыс диаметріне сәйкес келетін конфорканы таңдаңыз.
- Жалын мен күшін реттеу үшін **ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫН** ың реттегіші
- Қажетті конфорканы автоматты түрде тұтандыру үшін **ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫН** тұтандыратын балауыз
- Жалын кенет өшіп қалған жағдайда **ҚАУІПСІЗДІК ҚОНДЫРҒЫСЫ*** газдың беруін тоқтатады.

* кейбір моделдерінде ғана бар.



ҚОСУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ

KZ

! Өрбір тұтқада пісіру панеліндегі тиісті конфорканың күйі көрсетілген.

Газ конфоркалары

Тиісті реттегіштің көмегімен келесі конфорка тәртібінің бірін таңдауға:

- Қосылған
-  Максималдық күші
-  Минималдық

Конфорканың бірін тұтандыру үшін, оған сіріңке талын немесе оттықты жақындатып, тиісті тұтқаны барынша басып сағат тіліне қарсы, от максималдық түрде жанғанша бұраңыз. Қорғаныс құрылғылары бар моделдерде конфорка тұтқасын басқан күйінде, шамамен 6 секунд, қондырғы қызғанға дейін, автоматты түрде жанғанша ұстап тұру керек. Тұтандыру оттығы бар моделдерде керек конфорканы тұтандыру үшін алдымен Рис. белгісімен көрсетілген қосу түймесін басу керек, сонан кейін барып барынша басып сағат тіліне қарсы керекті тұтқаны басып максималдық жалын болғанша бұрау керек.

Кейбір моделдер тұтқаның ішінде орналастырылған тұтандыру құрылғысы бар. Керекті конфорканы тұтандыру үшін тиісті тұтқаны барынша басып сағат тіліне қарсы керекті тұтқаны басып максималдық жалын болғанша бұрау керек.

! 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:

- ә конфорка үшін тиісті ыдысты пайдаланыңыз, ыдыстың түбі конфорка жанарғысына сәйкес келуі керек (кестені қара).
- Табаны тегіс және қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Қайнаған жағдайда, тұтқаны оттың аз келетін жағына қарай бұраңыз.

| Конфорка | Ø ыдыс табанының диаметрі (см) |
|---------------------|--------------------------------|
| Шұғыл (үлкен) (R) | 24 - 26 |
| Жартылай шұғыл (RR) | 22 - 24 |
| Орташа (S) | 16 - 20 |
| Кішкене (A) | 10 - 14 |
| Үш түрлі (TC) | 24 - 26 |

Конфорка түрлерін анықтау үшін «конфоркалар мен форсункалар» параграфындағы суреттерді қараңыз.

САҚТАНДЫРУ ЖӘНЕ ҰСЫНЫСТАР

! Бұйым қауіпсіздік бойынша халықаралық нормативтерге сәйкес жоспарланған және дайындалған. Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін құрастырылған осы сақтандыруды аса мұқият оқыңыз.

Қауіпсіздікке қойылатын жалпы талаптар

- Бұл құрылғы 3 класқа жататын қосалқы тұрмыстық электр құрылғысы болып табылады.
- Газ құрылғылары дұрыс қызмет атқару үшін ауа айналымын ретке келтіру керек. Осы қондырғыларды орнатқан кезде «Орналастыру» параграфында сипатталған талаптар сақталуын тексеріңіз.
- Басқару бұйымның паспорттық кестесінде және нұсқамасында келтірілген елдерге ғана жарамды болып табылады.
- Бұл бұйым үй шарттарында кәсіби емес тұрғыда пайдалануға арналған.
- Бұйымды көшеге, бастырма астында орнатуға тыйым салынады, өйткені оған жаңбыр және нажағайдың әсері өте қауіпті болып саналады.
- Бұйымға су қолмен, жалаңаяқ немесе дымқыл аяқпен жақындамаңыз.
- Бұйым тағамдық өнімдерді дайындауға арналған, оны осы техникалық нұсқаулықта көрсетілген ережелерге сәйкес тек ересек адамдар ғана пайдалана алады.
- Басқа тұрмыстық электрожабдықтардың электр қуаты өткізгіштерімен, бұйымның ыстық бөліктерімен жақын байланысқа түспеңіз.
- Желдеткіш торларды және ыстықты басатын тесіктерді жаппаңыз.
- Бұйым пайдаланылмағанда, тұтқалары «●» / «○» жағдайында болуын ылғи тексеріңіз.
- Бұйымның вилкасын тоқ көзінен суыру үшін желі шнурынан тартпаңыз, вилканың өзінен ұстап суырыңыз.
- Бұйымның тазалау немесе техникалық жұмыстар жасау үшін штепсельді вилканы тоқ көзінен суырыңыз.
- Жөнделмейтін жағдайда, бұйымның ішкі механизмдерін өз бетінше жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ашуға тыйым салынады. Техникалық қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыздар (Техникалық қызмет көрсетуді қара).
- Духовка шкафының ашық тұрған есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Пісіру панеліндегі кастрюль тұтқалары сіздің байқаусызда қолыңыз тиіп кетпейтіндей болып тұруын қадағалаңыз.
- Егер газ және электр конфоркалары ыстық болып тұрса, пісіру панелінің шыны қақпағын (егер ол болса) жаппаңыз.
- Ыстыққа шыдамсыз ыдысты пайдаланбаңыз.

Утильдеу

- Орайтын заттарды жою: орайтын заттарды қайта өңдеу бойынша жергілікті нормативтерді сақтаңыз.
- Электронды және электрлі электрожабдықтарын қайта өңдеу бойынша 2012/19CE Еуропалық Директивке сәйкес электрожабдықтар кәдімгі қала қоқысымен бірге лақтырылмауы керек. Пайдалануға жарамсыз заттар оларды құрайтын материалдарды қайта өңдейді және рекуперациялауды оңтайландыру, сонымен қатар қоршаған ортаның және денсаулық қауіпсіздігі үшін бөлек жиналуы керек. Барлық жабдықтардағы қоқыс себетін өшірген белгі, олардың бөлек қайта өңделетіндігін көрсететін белгі. Тұрмыстық электрожабдықтарын дұрыс қайта өңдеу туралы нақты ақпаратты алу үшін тұтынушылар арнайы мемлекеттік ұйымдарға немесе дүкенге хабарласуы керек. Барлық тұрмыстық электр бұйымдарын жетекші өндірушілер ескі электр бұйымдарын жинау және қайта өңдеу бойынша жүйе жасау және басқару бойынша көмек береді.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

KZ

Электр қуатын өшіру

Бұйыммен жұмыс істеу немесе тазалау бойынша қандайда бір операцияны бастамас бұрын бұйымды электр көзінен суырыңыз.

Бұйымды тазалау

! Түрпі немесе коррозиялық тазартқыш заттарды пайдалануға болмайды, мысалы оларға: дақ кетіргіштер немесе татты кетіргіш құралдар, ұнтақты тазартқыш заттар жатады: олар бұйымның жоғарғы жағын тырнауы мүмкін.

! Бұйымды тазалау үшін бумен тазалау агрегаттарын немесе жоғары қысымды агрегаттарды пайдаланбаңыз.

- Күн сайын жай ғана күтіп ұстау үшін пісіру панелінің жуу және артынша қағаз орамалмен құрғатып сүрту жеткілікті болып табылады.
- Конфорканың алынатын бөліктерін ыстық сумен және арнайы құралдармен тазартып тұру керек.
- пісіру панеліндегі автоматты оттықтың соңғы жақтарын тазалап жуу керек, газ конфоркаларының тесіктері бітеліп қалмауын тексеріп тұру керек.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерде, егер олар ұзақ уақыт сумен басқа да сұйықтықпен араласып қалып қоятын болса дақтар пайда болуы мүмкін. Оны тазартқаннан кейін жуғыш құралдың қалдықтарын дымқыл шүберекпен сүртіп кептіру керек. Сонымен қатар аққан суды тез арада тоқтату керек.

Газ пісіру панелінің тұтқасын күтіп ұстау

Уақыт өте келе пісіру панелінің тұтқасы тежеліп қалуы немесе күшпен айналуы мүмкін, сондықтан оның ішіне тазарту жүргізу керек және барлық тұтқаны ауыстыру қажет.

! Бұл операцияны өндірушінің уәкілетті технигі орындауы керек.

Troubleshooting

KZ

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.

Problem

Possible causes/Solution

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

- 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.

- 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.

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

The cookware is unstable.

- 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.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.

KZ