

7HPC 631 X /HA
7HPC 640 (WH) /HA
7HPC 640 X /HA
7HPC 640 GH /HA
7HPC 640 N (WH) /HA
7HPC 640 N GH /HA
7HPC 640 N X /HA
7HPC 640 T X /HA
7HPC 640 T GH /HA
7HPC 640T (AN) R/HA
7HPC 640T (OW) R/HA
GPN 64 NI RFH
GPN 64 NW RFH
GPN 64 TA CI RFH
GPN 64 TO CI RFH

 **Hotpoint**

ARISTON



Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
Ескертулер, 3
Көмек, 4
Құрылғы сипаттамасы, 6
Орнату, 20
Қосу және пайдалану, 24
Сақтандырулар мен кеңестер, 24
Жөндеу және күтім, 25
Ақаулықтарды жою, 25



Operating Instructions

НОВ

Contents

Operating Instructions, 1
Warnings, 2
Assistance, 4
Description of the appliance, 5
Installation, 7
Start-up and use, 11
Precautions and tips, 11
Maintenance and care, 12
Troubleshooting, 12



Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации, 1
Предупреждения, 2
Сервисное обслуживание, 4
Описание изделия, 5
Установка, 13
Включение и эксплуатация, 17
Предосторожности и рекомендации, 17
Техническое обслуживание и уход, 18
Неисправности и методы их устранения, 19

GB

Warnings

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

RU

Предупреждения

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

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

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

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

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

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

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

Ескертулер

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

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

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

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

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

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

GB

Assistance

Communicating:

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

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

RU

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

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

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

KZ

Көмек

Байланыс ақпараты:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

GB

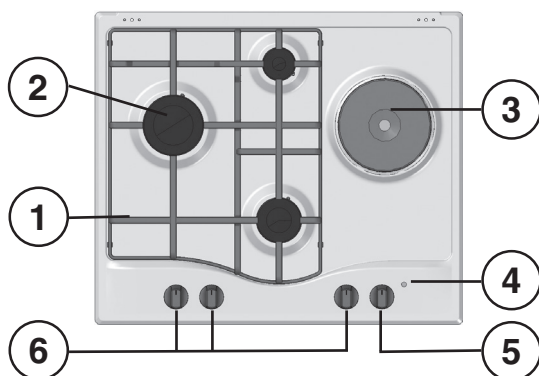
Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. **ELECTRIC HOTPLATE***
4. Indicator light for **ELECTRIC HOTPLATE***
5. Control Knobs for **ELECTRIC HOTPLATE***
6. Control Knobs for **GAS BURNERS**
7. Ignition for **GAS BURNERS**
8. **SAFETY DEVICES**

- **ELECTRIC HOTPLATES*** may have different diameters and operate at different power levels.
- The **INDICATOR LIGHT FOR ELECTRIC HOTPLATE*** switches on whenever the selector knob is moved from the 'off' position.
- **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** and **ELECTRIC HOTPLATE*** adjust the power or 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.

**RU**

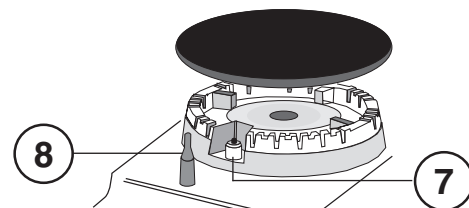
Описание изделия

Общий вид

1. Опорные решетки для **КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД**
2. **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ**
3. **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
4. Лампочка функционирования **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
5. Регуляторы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ***
6. Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК**
7. Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК**
8. **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО**

- **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ*** могут быть разного диаметра и мощности.
- Индикатор работы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** загорается, когда регулятор повернут в любое положение, отличное от выключенного.
- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** и **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** служат для регуляции пламени или мощности.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

* Имеется только в некоторых моделях.



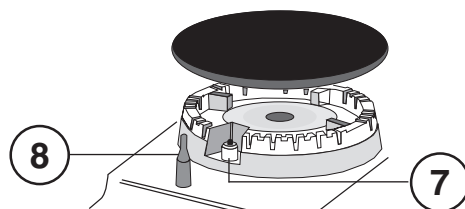
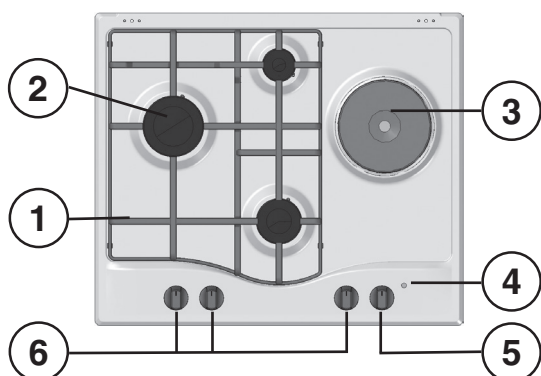
Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1. ЫДЫСТАРҒА арналған тіреуіш тор
2. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ
3. ЭЛЕКТР КОНФОРКА*
4. Электр КОНФОРКАНЫҢ ИНДИКАТОР ШАМЫ*
5. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ басқару тұтқалары
6. ЭЛЕКТР КОНФОРКАЛАРДЫҢ* басқару тұтқалары
7. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫНЫҢ тұтату құралы
8. ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫЛАРЫ

- **ЭЛЕКТР КОНФОРКАЛАР*** әртүрлі диаметрге ие болуы және әртүрлі қуат деңгейлерінде жұмыс істеуі мүмкін. Осы қуат деңгейлері “қалыпты” немесе “жылдам” болуы мүмкін (“жылдам” деңгейді басқаларынан конфорканың ортасындағы қызыл дөңгелекпен айыруға болады).
- **ЭЛЕКТР КОНФОРКАНЫҢ ИНДИКАТОР ШАМЫ*** таңдау тұтқасы “өшірулі” позициядан бұрылған кезде жанады.
- **ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ** өлшемі мен қуатына қарай әртүрлі болады. Тамақ пісіру үшін тиісті оттықты ыдыстың диаметріне қарай таңдаңыз.
- **ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ** мен **ЭЛЕКТР КОНФОРКАЛАРДЫҢ*** басқару тұтқалары жалынның өлшемін реттейді немесе қуатты реттейді.
- **ГАЗ ОТТЫҒЫНЫҢ ТҰТАТУ ҚҰРАЛЫ** белгілі бір оттықты автоматты түрде жандыруға мүмкіндік береді.
- **ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫСЫ** жалын байқаусыз өшірілсе, газ ағынын тоқтатады.

* Тек кейбір модельдерде болады.



Installation

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

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

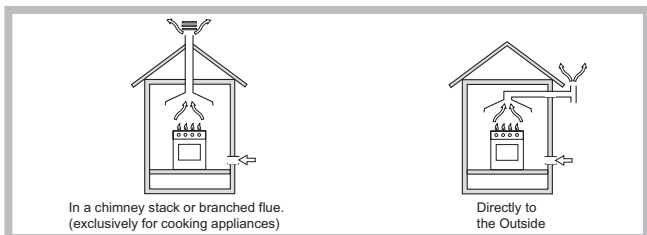
Positioning

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

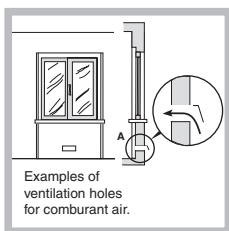
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

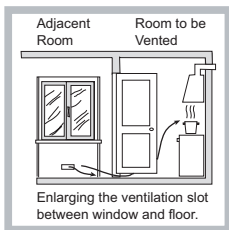
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 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.



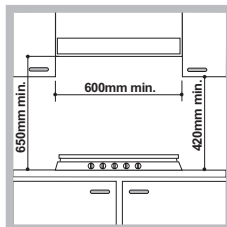
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- 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

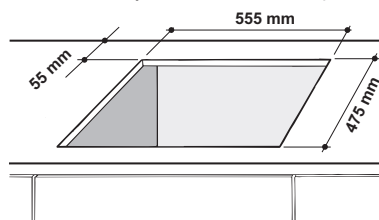
The following precautions must be taken when installing the hob:

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

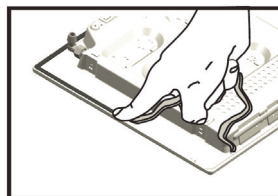


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

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



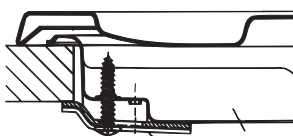
Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.



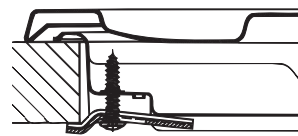
Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure).

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

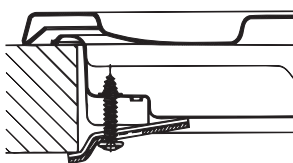
Hook fastening diagram



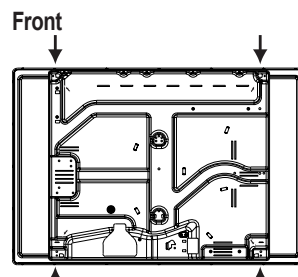
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm



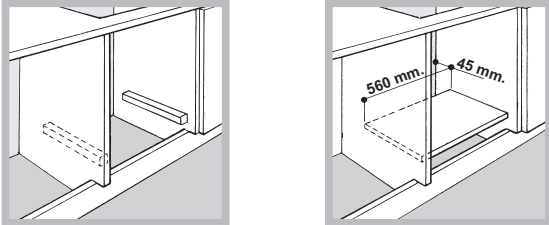
Back

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

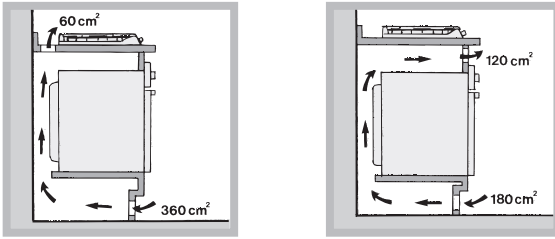
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

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



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



Electrical connection

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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

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

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

Checking the tightness of the connection

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

Adapting to different types of gas

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

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

Replacing the Triple ring burner nozzles

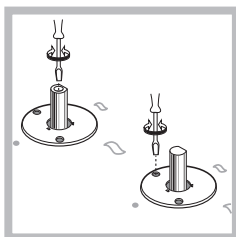
1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).

2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



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

- Setting the burners to minimum
 1. Turn the tap to the low flame position.






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

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

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

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

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

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

Burner and nozzle specifications

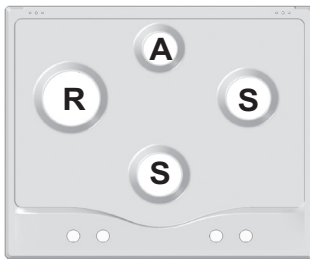
Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas						Natural Gas		
		Thermal Power kW (p.c.s.*) Reduced	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Rapid (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Reduced Rapid (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Rapid (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Supply pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Minimum (mbar)					20	25	17		
	Maximum (mbar)					35	45	25		

* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

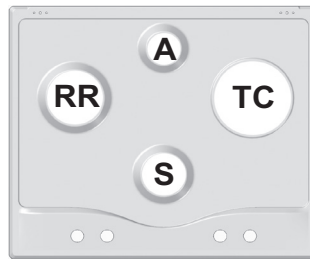
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



7HPC 640 /HA
7HPC 640 X/HA
7HPC 640 GH/HA
7HPC 640N /HA
7HPC 640N GH/HA
7HPC 640N X /HA
GPN 64 NW 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 X/HA

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate* is shown on every knob.

Gas burners

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

- Off
- ◐ • Maximum
- ◑ • Minimum

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

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

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

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

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

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

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

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
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”.

Electric hotplates*

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Minimum power
2-5	Intermediate powers
6	Maximum power

When the selector knob is in any position other than the off position, the ‘on’ light comes on.

Practical advice on using the electric hotplates*

To avoid heat loss and damage to the hotplates, use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone.
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Precautions and tips

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

General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “◐/◑” 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

* Only available on certain models.

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.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the 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.
- The electric hotplates should be cleaned with a damp cloth and lubricated with a little oil while still warm.
- 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

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

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

Check whether:

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

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

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

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

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

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

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

Установка

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

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

Расположение

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

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

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

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



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленной мощности.



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения

Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см² и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



Смежное помещение Вентилируемое помещение
Увеличение зазора между дверью и полом

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

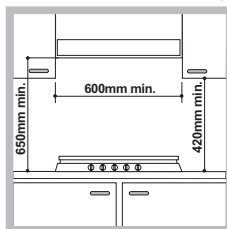
- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых

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

Встроенный монтаж

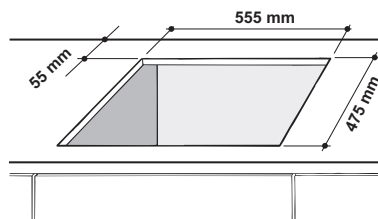
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

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

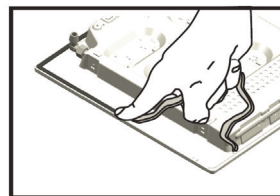


Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

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

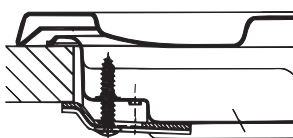


Перед монтажом снимите решетки и горелки с варочной панели и переверните ее, следя, чтобы не повредить термопары и свечи.

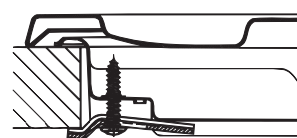


Установите прилагающиеся уплотнения по внешнему периметру варочной панели во избежание попадания воздуха, влаги и воды (см. схему). Для правильной эксплуатации проверьте, чтобы герметизируемые поверхности были чистыми, сухими, нежирными.

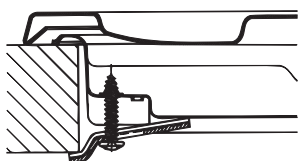
Схема крепления крюков



Монтаж крюка для опорных брусков H=20mm



Монтаж крюка для опорных брусков H=30mm



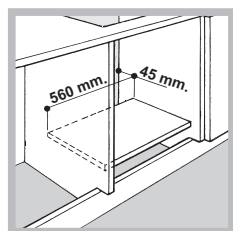
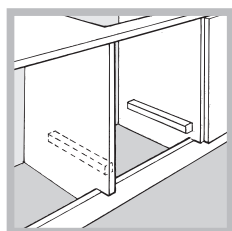
Монтаж крюка для опорных брусков $H=40\text{mm}$

! Используйте крюки из комплекта “вспомогательные принадлежности”

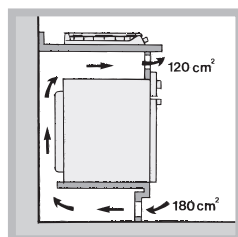
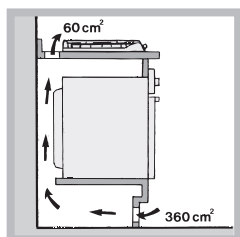
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

Вентиляция

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

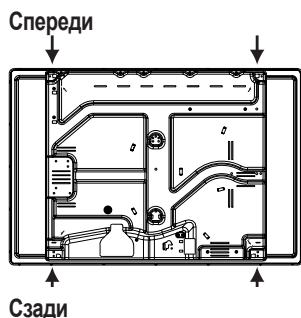


Если варочная панель устанавливается сверху встроенного духового шкафа, не оснащенного принудительной охлаждающей вентиляцией, для надлежащей вентиляции внутри кухонного элемента необходимо проделать вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха (см чертежи).



Электрическое подключение

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



Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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

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

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

Подсоединение к газопроводу

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

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

Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

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

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

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

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

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

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

Проверка уплотнения

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

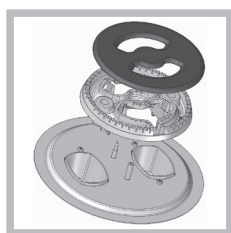
Подготовка к различным типам газа

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

1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

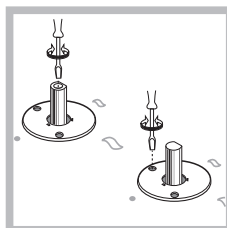
Замена форсунки тройной конфорки

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



- Регуляция первичного воздуха конфорок
Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени
1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени.



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


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

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

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

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



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

Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1

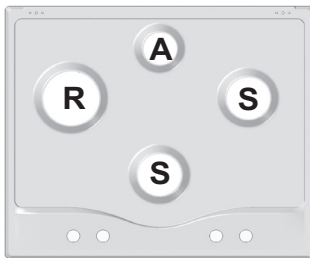
Конфорка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ				
				Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/час		Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
						Сокращ.	Номин.					
Быстрая (Большая)(R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286	143	286
Быстрая сокращенная (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248	135	248
Средняя (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157	105	157
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95	80	95
Тройная (ТС)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343	119x2	343
Давление подачи	Номинальное (мбар)				28-30		37					13
	Минимальное (мбар)				20		25					6.5
	Максимальное (мбар)				35		45					18

* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ

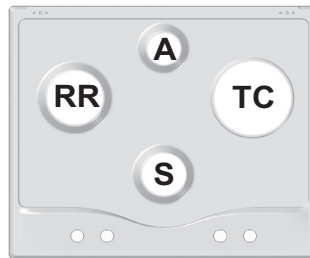
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



7HPC 640 /HA
 7HPC 640 X/HA
 7HPC 640 GH/HA
 7HPC 640N /HA
 7HPC 640N GH/HA
 7HPC 640N X /HA
 GPN 64 NW 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 X/HA

Включение и эксплуатация

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

Газовые конфорки

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

- Выключено
- Максимальная мощность
- Минимальныи

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

В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

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

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

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

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

Конфорка	Ø Диаметр кастрюли (см)
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”.

Электрические конфорки*

Регуляция производится вращением соответствующей рукоятки по или против часовой стрелки в 6 различных положениях:

Позиция	Нормальная и быстрая конфорка
0	Выключено
1	Минимальная мощность
2-5	Средние мощности
6	Максимальная мощность

В любом положении рукоятки, отличном от выключенного, загорается рабочий индикатор.

Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок*

Во избежание дисперсии тепла и повреждения конфорок следует использовать емкости с плоским дном диаметром, не меньше диаметра конфорки.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

! Перед первым использованием электрических конфорок необходимо прогреть их при максимальной температуре примерно в течение 4 минут без кастрюли. В процессе этой начальной операции защитное покрытие затвердевает и достигает максимальной прочности.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе “Расположение”.
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.

* Имеется только в некоторых моделях.

- **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 сетевую 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. Обращайтесь 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/EU касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Для получения дополнительной информации о правильной утилизации бытовой техники, владельцы должны связаться со своим местным властям или продавцу.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Обещьте максимальную эффективность остаточного плита горячей плиты, отключая чугунные варочные поверхности за 10 минут до завершения процесса приготовления, а стеклянные варочные поверхности - за 5 минут до завершения процесса.

- Основание горшка или кастрюли должно покрывать варочную поверхность. Если оно будет меньшим, будет иметь место потеря энергии, и в результате выкипания жидкости из горшков на варочной поверхности будут оставаться остатки этой жидкости, которые сложно удалить.
- Храните продукты в закрытых горшках или кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте горшки и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать скороварку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

Транспортировка и хранение.

- Варочные панели должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.
- Во время транспортировки и хранения защищать варочные панели от атмосферного воздействия и механических повреждений.
- Панель должна храниться в упакованном виде в не отапливаемом помещении при температуре:
 - от минус 50°C до плюс 40°C (газовая варочная панель)
 - от плюс 5°C до плюс 40°C (смешанная варочная панель)

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителы 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 мощным 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.
- Электрические конфорки рекомендуется чистить влажной тряпкой или с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- 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 варочную панель. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

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

Конфорка не загорается или пламя не однородно.

Убедитесь, что:

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

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

Убедитесь, что:

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

Конфорка в положении минимума не будет гореть.

Убедитесь, что:

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

Нестабильные кастрюли

Убедитесь, что:

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

Орнату

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

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

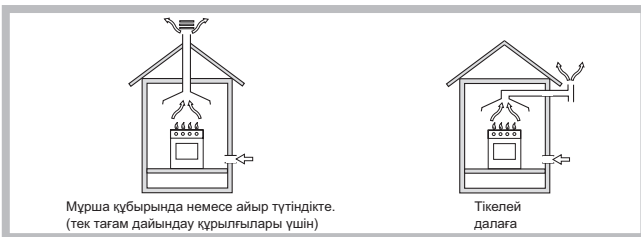
Орналастыру

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

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

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

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



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



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



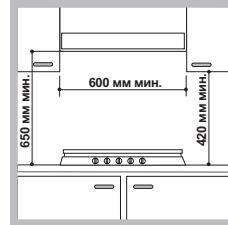
Сондай-ақ, жүйе жануға қажетті ауаны жанама жолмен қамтамасыз ете алады, яғни жоғарыда сипатталған ауа айналымы түтіктерімен жабдықталған жапсарлас бөлмелерден. Дегенмен, бұл бөлмелер ортақ бөлме, жататын бөлме немесе өрт қаупі бар бөлмелер болмауы тиіс.

- Сығылған газ аудан ауыр болғандықтан еденге түседі. Сондықтан, сығылған газ баллондары тұратын бөлмелер газдың шығуы жағдайында, ол бөлмеден шығып кетуі үшін вентиляциялық тесіктермен жабдықталуы тиіс. Сол себепті, сығылған газ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Тек пайдаланылуда болған баллонды, оны 50°C-тан жоғары температураға дейін ысытып жіберуі мүмкін сыртқы қайнар көздері (пештер, каминдер және т.б.) шығаратын қызудан аулақ орналастырып, сақтаған абзал.

Құрылғыны орнату

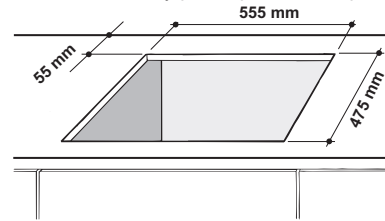
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

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

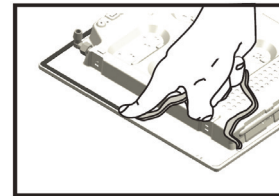


Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

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



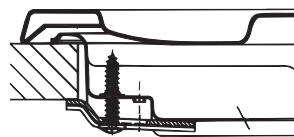
Орнатпас бұрын плитадан торлар мен оттықтарды шығарып алып, оны аударыңыз. Терможұптар мен тұтандырғыштарды зақымдап алмаңыз.



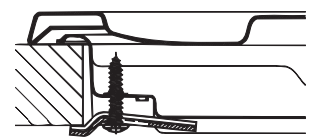
Ауа, ылғал және су өтпеуі үшін құрылғымен бірге берілген тығыздағыштарды плитаның сыртқы жиектеріне қолданыңыз (суретті қараңыз). Дұрыс жағу үшін тығыздалатын беттер таза, құрғақ екеніне және май жоқ екеніне көз

жеткізіңіз.

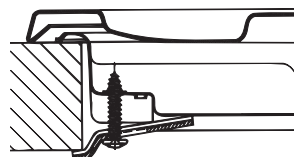
Ілмекті бекіту сызбасы



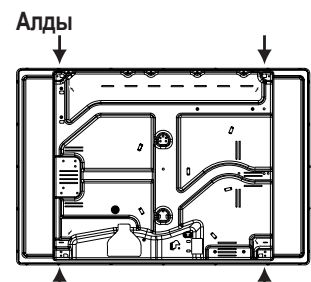
Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=20мм үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=30мм үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=40мм үшін



Алды

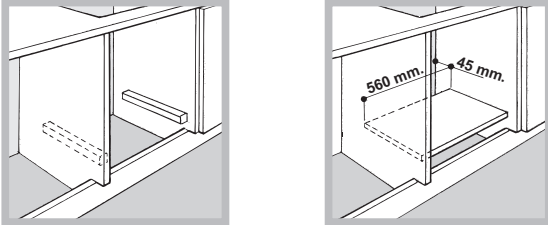
Арты

! "Керек-жарақтар" орамасындағы ілмектерді қолданыңыз.

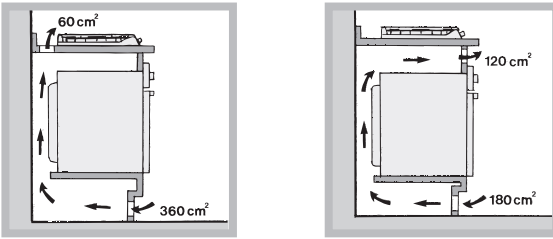
- Плита ендірілген пеш үстіне орнатылмаған жағдайда, оқшаулау үшін ағаш тақтаны орнату қажет. Оны плитаның астыңғы жағынан кем дегенде 20 мм ара қашықтықта орналастыру керек.

Желдету

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



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



Электр қуатына қосу

Үш полярлі желі кабелімен 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 шнур оның ешбір нүктесі жай температурасынан 50°С аспайтындай температурада болатындай жерде орналасуы керек.

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

Бұйымды электр тоғына қосар алдында мыналарды тексеріп алыңыз:

- розетка жерге тұйықталып, нормативтерге сәйкес жалғануы керек
- желі розеткасы бұйымның паспортына көрсетілген максималдық қуат қабылдау күшіне есептелуі тиіс;
- желідегі тоқтың кернеуі мен жиілігі бұйымның электр мәліметтеріне сәйкес болуы керек;

- желілік розетка бұйымның штепсельді вилкасына сәйкес келуі керек. Кері жағдайда, розетканы немесе вилканы ауыстырыңыз; тоқ ұзартқыштар мен көп көзді тоқ көздерін қолданбаңыздар.

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

! Бұйымның желі шнур майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнур тексеріп тұрыңыз және қажет болған жағдайда оны тек уәкілетті техник мамандарға ғана ауыстыртыңыз (Техникалық қызмет көрсетуді қара).

! Өндіруші жоғарыда аталған ережелер сақталмаған жағдайда барлық жауапкершіліктен босатылады.

Газ құбырына қосу

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

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

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, металдан 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

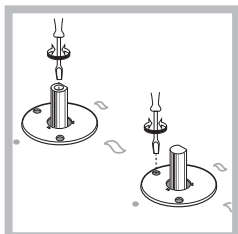
1. Таба тұғырларын алып тастап, оттықтарды корпустарынан көтеріп шығарыңыз. Оттық екі бөлек бөлшектен тұрады (суреттерді көріңіз).
2. 7 мм гайка кілтімен форсункаларды бұрап босатыңыз. Газдың жаңа түрімен қолдануға арналған форсунка модельдерімен алмастырыңыз (1-кестені қараңыз). Екі форсункадағы тесіктердің 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. Т-ұтқаны максималдық күйден минималдық күйге оқыс бұраған жағдайда конфорканың өшіп қалмауын байқаңыз
4. Қорғаныс құрылғысы орнатылған бұйымдарда, қондырғы істен шыққан жағдайда конфорка оты минималды болған жағдайда, минималды газ күйін реттегіш винт көмегімен өзгертіңіз.
5. Реттеуді аяқтағаннан кейін газ құбырының айналасындағы сүргіштік және сол сияқты пломбаларды қалпына келтіріңіз.

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

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

! Қолданылған газ қысымы ұсынылған қысымнан өзгеше (немесе сәл өзгеше) болса, кіріс құбырға тиісті қысым реттегіші бекітілуі керек (ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес).

ДЕРЕКТЕР КЕСТЕСІ	
Электр □ осылымдары	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/ЕС (төмен кернеу туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер - 2004 жылғы 15-желтоқсандағы 2004/108/ЕС (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/ЕС (газ туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер. - 2012/19/EU және одан кейінгі түзетулер.

Оттық пен форсункалардың сипаттары

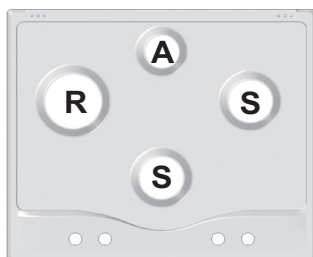
1-кесте

Оттық	Диаметр (мм)	Жылу шығару мүмкіндігі кВт (p.c.s.)		Сұйытылған газ				Табиғи газ		
		Қысқ.	Ном.	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Шығын* г/сағ.		Жылу шығару мүмкіндігі кВт (p.c.s.) Ном.	Форсунка 1/100 (мм)	Шығын* л/сағ.
Жылдам (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Жартылай шұғыл (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Жартылай жылдам (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157
Қосымша (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Үштік төж (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Өткізу қысымы		Номиналды (мбар)				28-30	37	20		
		Ең төмен (мбар)				20	25	17		
		Ең жоғары (мбар)				35	45	25		

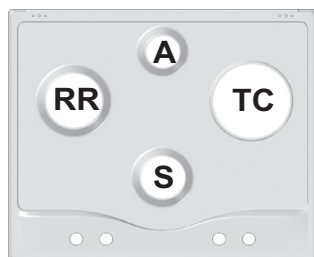
* 15°C және 1013,25 мбарр жағдайында – құрғақ газ

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

 Табиғи 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
GPN 64 NW 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 X/HA

Қосу және пайдалану

! Тиісті газ оттығының немесе электр конфорканың* орны әрбір тұтқада көрсетілген.

Газ оттықтары

Әрбір оттықты тиісті басқару тұтқасының көмегімен төмендегі параметрлердің біріне реттеуге болады:

- Өшірулі
- ◊ Ең жоғары
- ◊ Ең төмен

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

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

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

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

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

Газ жанарғыларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер

Бұйым максималдық түрде жұмыс істеп тұруы үшін есте сақта:

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

Оттық	Ø ыдыс табанының диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай шұғыл (RR)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14
Үштік тәж (TC)	24 - 26

Конфорка түрлерін анықтау үшін "Конфоркалар мен форсункалар" параграфындағы суреттерді қараңыз.

Электр конфоркалар*

Реттеу тиісті тұтқаларды сағат тіліне қарсы 6 түрлі күйге бұрау арқылы жүргізіледі:

Параметр	Қалыпты немесе жылдам конфорка
0	Өшірулі
1	Төмен
2-5	Орташа
6	Жоғары

"Пайдалану бойынша кеңестер" параграфынан тұтқаларда көрсетілген позициялар мен электр конфоркаларын пайдалану бойынша нұсқаулық арасындағы ұқсастықты көре аласыздар.

Электр конфоркаларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер*

Жылудың дисперсиясын және конфоркалардың бұзылуын болдырмас үшін конфорка диаметрінен кіші болмайтын диаметрлі, табаны тегіс ыдыс пайдаланыңыз.

Күйі	Кәдімгі және жылдам конфорка
0	Қосылған
1	көкөністер мен балық әзірлеу
2	Картопты буға пісіру, сорпа, фасоль дайындау
3	Үлкен көлемдегі тағамдарды әзірлеу және ұстау
4	Қуыру (орташа)
5	Қуыру (қаттырақ)
6	Қытырлақ болғанша қуыру, қайнағанша

! Электр конфоркаларын алғаш пайдаланғанда оларды максималдық температурада, ешқандай ыдыс қоймай, шамамен 4 минуттай қыздырып алу керек. Осы процестің бастапқы операциясында қорғаныс жамылғысы қаттыланып, максималдық беріктікке жетеді.

Сақтандырулар мен кеңестер

! 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.

* Тек кейбір модельдерде болады.

- 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 кастрөл 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.

Жою

- Орауыш материалды жойған кезде: орауышты қайта пайдалануға болатындай етіп жергілікті заңнаманы ұстаныңыз.
- Жарамсыз электрлік және электрондық жабдық бойынша (WEEE) 2002/19/EU Еуропалық директивасы ескі тұрмыстық құрылғыларды қалыпты сұрыпталмаған тұрмыстық қоқыс құбырына жоюды талап етеді. Ескі құрылғылар ішіндегі материалдардың қалпына келтірілуін және қайта өңделуін оңтайландыру және адам денсаулығы мен қоршаған ортаға әсерін азау үшін ескі құрылғыларды бөлек жинау ұсынылады. Өнімдегі үсті сызылған «қоқыс себеті» белгісі құрылғыны жойған кезде бөлек жинау қажеттілігі туралы ескертеді. Тұтынушылар өзінің ескі құрылғыларын жою туралы мәліметтер алу үшін жергілікті үкіметке не делдалға хабарласуы керек.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Шойын пісіру беттерді ас дайындау үрдісі аяқталғанға дейін 10 минут бұрын, ал әйнек пісіру беттерін дайындау үрдісі аяқталғанға дейін 5 минут бұрын өшіру арқылы ыстық плитаның қалған жылуының максималды тиімділігін қамтамасыз.
- Құмыраның немесе кастрөлдің негізі пісіру бетін жауып тұруы тиіс. Егер ол кішкентай болса, энергия қуаты көп жұмсалатын болады, нәтижесінде ыдыстағы сұйықтық қайнап кетуі салдарынан пісіру бетінде кетіруге қиын қалдықтар пайда болады.
- Азық-түлікті жабық құмыраларды немесе қақпағы тығыз жабылатын кастрөлдерде сақтаңыз және суды аз қолданыңыз. Қақпақсыз дайындаған жағдайда, энергия көп жұмсалатын болады.
- Түбі тегіс құмыралар мен кастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Асты ұзақ уақыт бойы дайындаған жағдайда, екі есе жылдам дайындайтын және үштен бір энергия қуатын үнемдейтін жылдам қайнатқышты қолданыңыз.

Тасымалдау және сақтау.

- Пісіргіш панельдерін түпнұсқа орауыш ішінде көлденең күйде тасымалдау керек.
- Тасымалдау және сақтау кезінде пісіргіш панельдерін атмосфералық әсерлерден және механикалық зақымдалудан қорғаңыз.
- Панельді жылытылмаған бөлмеде минус 50°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек (газ пісіргіш панелі).
- Панельді жылытылған бөлмелерде плюс 5°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек (аралас пісіргіш панель).

Жөндеу және күтім

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

! Дақ кетіргіштер, тат кетіргіштер, ұнтақ тазартқыш заттар немесе қырғыш беттері бар губкалар сияқты қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Оттықтардың алынбалы бөлшектерін жылы сабынды сумен жиі жуып, күйіп қалған заттарды алып тастап тұру қажет.
- Автоматты түрде жанатын плиталарда электрондық шапшаң тұтату құралының ұшын жиі тазалап, газ шығатын тесіктердің бітеліп қалмауын тексеріп отыру қажет.
- Электр конфоркаларды дымқыл шүберекпен тазалау және әлі жылы болған кезде біраз маймен майлау 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 (құрамында фосфор бар) қалдықтарын дымқыл шүберекпен сүртіп кептіру керек. Сонымен қатар аққан суды тез арада тоқтату керек.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қиындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! Бұл рәсімді өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс

Ақаулықтарды жою

Пісіргіш панель жұмыс істемей қалып не нашар істеуі мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласу алдында өзіңіз орындай алатын әрекеттерді қарастырайық. Алдымен, энергия мен газбен жабдықтау жүйесінде ажыраулардың жоқ, әсіресе панельдің газ шүмектері ашық екендігіне көз жеткізіңіз.

Жанарғы жанбайды немесе жалын өркелкі.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Жанарғының газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Жанарғының барлық жылжымалы бөлшектері дұрыс орнатылған.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.

Қауіпсіздік құрылғысы бар нұсқаларда жалын өшеді.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Тұтқаны шегіне дейін бастыңыз.
- Тұтқаны қауіпсіздік құрылғысын белсендіру үшін жеткілікті уақыт ішінде шегіне дейін бастыңыз.
- Сақтандырылған орналасқан жердегі газ шығару саңылаулары бұғатталмаған.

Жанарғы минималды күйде жанбайды.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.
- Минималды мән реттеуі қате.

Ыдыстар тұрақсыз.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Ыдыстың түбі толығымен тегіс.
- Ыдыс жанарғыда не электрлік плитада ортаға келтірілген.
- Торлар аударылмаған.

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

www.hotpoint.eu