

7HTD 640 (ICE) IX/HA  
7HTD 640S (CH) IX/HA  
7HTD 640S (ICE) IX/HA  
7HTD 640S (MR) IX/HA

 **Hotpoint**  

---

ARISTON

**UA**

Українська

## Інструкція по використанню ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

### Зміст

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

**GB**

English

## Operating Instructions НОВ

### Contents

Operating Instructions, 1  
Warnings, 2  
Assistance, 5  
Description of the appliance, 6  
Installation, 7  
Start-up and use, 11  
Precautions and tips, 11  
Maintenance and care, 12  
Troubleshooting, 12

**KZ**

Қазақша

## Пайдалану нұсқаулығы ПЛИТА

### Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1  
Ескертулер, 3  
Көмек, 5  
Құрылғы сипаттамасы, 6  
Орнату, 26  
Қосу және пайдалану, 30  
Сақтандырулар мен кеңестер, 30  
Жөндеу және күтім, 31  
Ақаулықтарды жою, 31

**RU**

Русский

## Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

### Содержание

Руководство по эксплуатации, 1  
Предупреждения, 2  
Сервисное обслуживание, 5  
Описание изделия, 6  
Установка, 13  
Включение и эксплуатация, 17  
Предосторожности и рекомендации, 17  
Техническое обслуживание и уход, 18  
Неисправности и методы их устранения, 18

**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.

**CAUTION:** In case of hotplate glass breakage:  
- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.  
- do not touch the appliance surface.

**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.

**ВНИМАНИЕ:** В случае повреждения стекла:

- Немедленно выключите все горелки и любые электрические нагревательные элементы и отключите устройство от сети.
- Не прикасайтесь к поверхности устройства.

**UA**

## Запобіжні заходи

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

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

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

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

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

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

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

**УВАГА:** У разі поломки скла плити:

- негайно вимкнути всі конфорки і будь які електричні нагрівальні елементи і відключити пристрій від мережі.
- не торкайтеся поверхні пристрою.

**KZ**

## Ескертулер

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

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Егер шыны пісіру панелі зақымдалған жағдайда:

- тез арада барлық конфоркаларды және барлық мүмкіндіктегі қыздыру элементтерін өшіріңіз, сонымен қатар құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- қондырғының беткейін қолыңызбен ұстамаңыз.

---

**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.

**UA**

## Допомога

### Слід повідомити:

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з характеристиками, яка розташована на холодильному відділенні внизу ліворуч.

**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. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES\***

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

\* Only available on certain models.

**RU**

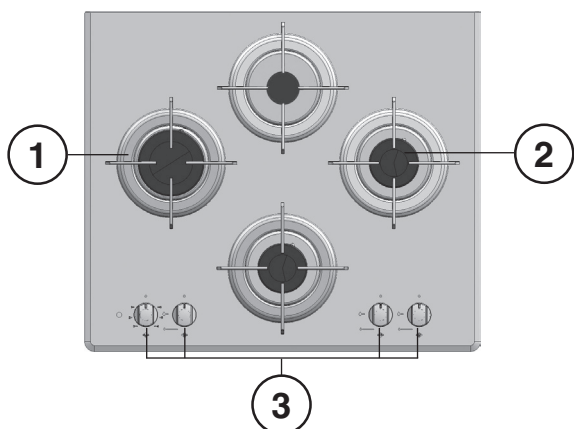
## Описание изделия

### Общий вид

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

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

\* Имеется только в некоторых моделях.

**UA**

## Опис приладу

### Загальний вигляд

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

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

\* Тільки для деяких моделей.

**KZ**

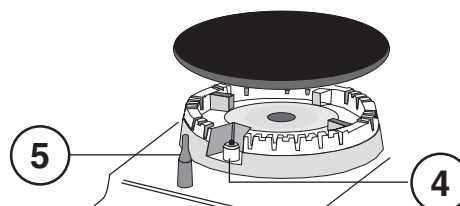
## Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

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

- **ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫ** өлшемі мен қуатына қарай әртүрлі болады. Тамақ пісіру үшін тиісті оттықты ыдыстың диаметріне қарай таңдаңыз.
- **ОТТЫҚТАРДЫ** басқару тұтқалары жалынның өлшемін реттейді.
- **ГАЗ ОТТЫҒЫНЫҢ ТҰТАТУ ҚҰРАЛЫ\*** белгілі бір оттықты автоматты түрде 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.

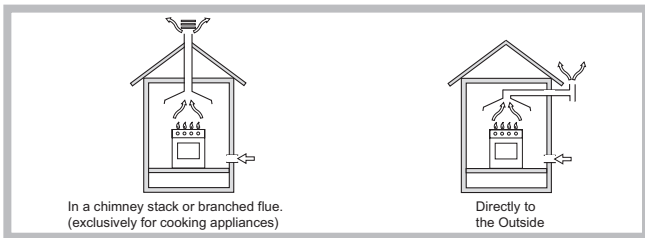
### Positioning

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

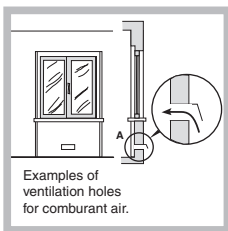
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

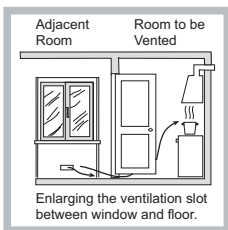
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- 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 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.



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



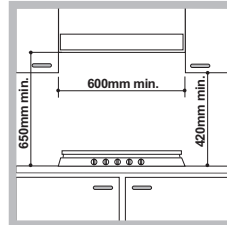
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- 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

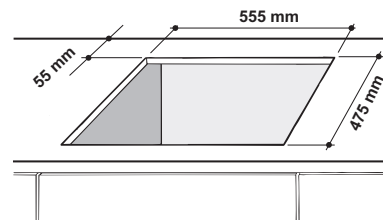
The following precautions must be taken when installing the hob:

- 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).

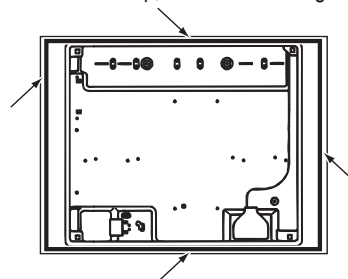


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

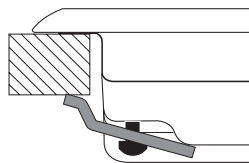
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



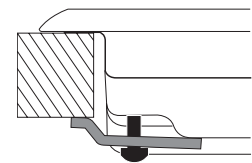
- Before fastening the cooktop in place, position the seal (supplied) along the perimeter of the countertop, as shown in the figure.



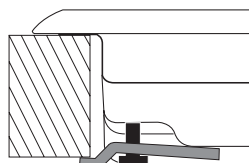
### Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20mm

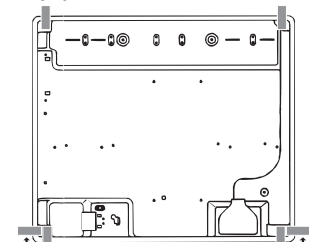


Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

### Front



### Back

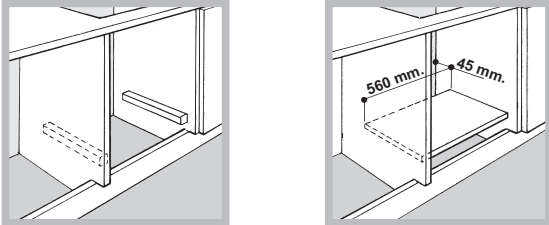
! Use the hooks contained in the "accessory pack".



- 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).



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

### Electrical connection

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

#### Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

### Gas connection

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

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

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

#### 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.

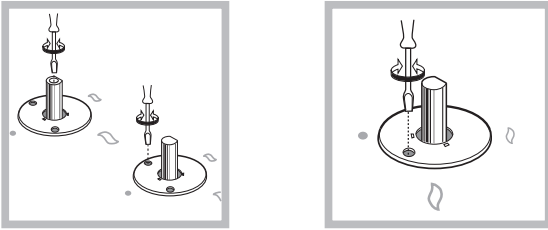
- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.



4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.






5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

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

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

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

DATA PLATE	
<b>Electrical connections</b>	see data plate
  	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments</li> <li>- 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments</li> <li>- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.</li> <li>- 2009/142/EC dated 30/11/06 (Gas) and subsequent amendments</li> <li>- 2012/19/EU and subsequent amendments.</li> </ul>

## Burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas					Natural Gas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
				(1)	(1)		***	**		
Fast (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116(Y)	286
Semi Fast (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96(Z)	157
Auxiliary (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	79(6)	95
Supply pressures	Nominal (mbar)						28-30	37	20	
	Minimum (mbar)						20	25	17	
	Maximum (mbar)						35	45	25	

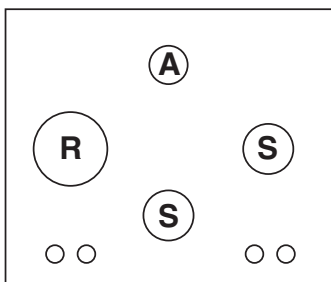
\* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

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

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

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

(1) Only for appliances with the security device.



7HTD 640 S IX /HA


7HTD 640 IX/HA

## Start-up and use

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

### Gas burners

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

- Off
-  Maximum
-  Minimum

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

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

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

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

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
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

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

## Precautions and tips

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

### General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- 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

- 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

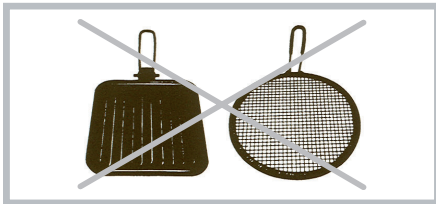
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

### 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.
- 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.



! Do not use stainless steel flame spreaders, bread toasters or meat grills over gas flames.

### 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.

## NOTICE



GB

Please consult the manual for information regarding hob installation

Avoid accidentally knocking the hob with pans, racks or other kitchen utensils.

Do not use pans or oven trays spanning two or more burners

Do not leave empty steak grills over the lit burner for longer than 5 minutes

## Установка

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

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

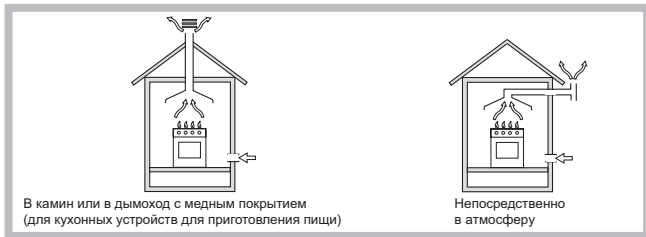
### Расположение

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

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

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

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



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



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



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

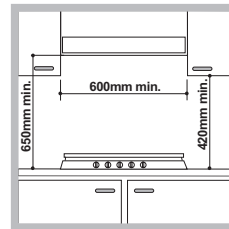
- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом)

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

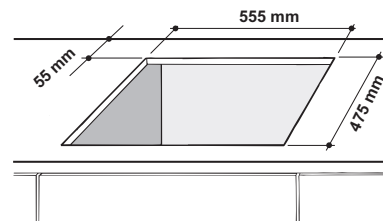
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- 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).

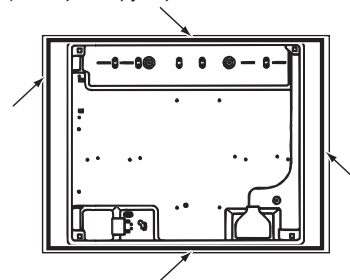


Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

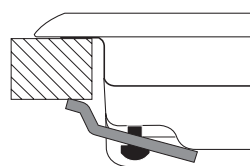
- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.



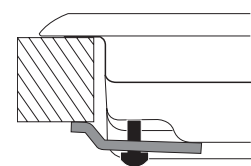
- Перед креплением кухонного топа установите уплотнение (прилагается) по периметру варочной панели, как показано на схеме.



### Схема крепления крюков

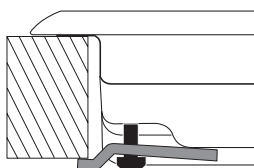


Монтаж крюка для опорных брусков H=20mm



Монтаж крюка для опорных брусков H=30mm





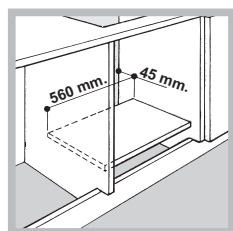
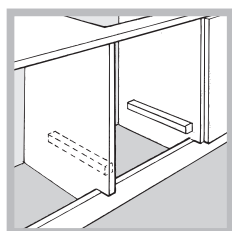
Монтаж крюка для опорных брусков  $H=40\text{mm}$

! 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).



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

### Электрическое подключение

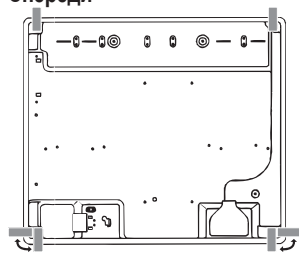
Варочные панели, оснащенные трехполюрным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки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

### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

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

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

### Спереди



### Сзади

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.и.

! 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, 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:

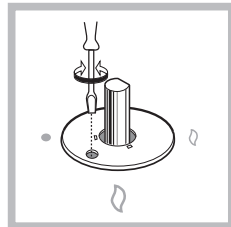
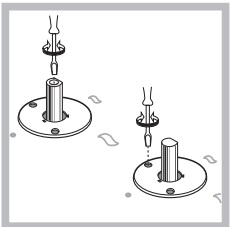
1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи полрой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановите детали на свои места, выполняя операции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

- Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени.
2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.



5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

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

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

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



### ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА

Электропитание	см. заводскую табличку
	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006/95/CE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями</li> <li>- 2004/108/CE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями</li> <li>- 93/68/CEE от 22/07/93 с оследующими изменениями.</li> <li>- 2009/142/CE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями;</li> <li>- 2012/19/EU с последующими изменениями</li> </ul>

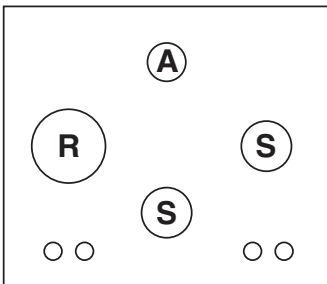
## Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1

Конфорка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ					Природный газ				
		Сокращ.	Номин.	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	
					(1)		***	**					
Быстрая (Большая)(R)	100	0.70	3.00	41	39	86	218	214	3.00	116(Y)	286	143	286
Средняя (S)	75	0.40	1.65	30	28	64	120	118	1.65	96 (Z)	157	105	157
Малая (A)	55	0.40	1.00	30	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95	80	95
Давление подачи	Номинальное (мбар)						28-30	37			20		13
	Минимальное (мбар)						20	25			17		6.5
	Максимальное (мбар)						35	45			25		18

- \* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ  
 \*\* Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг  
 \*\*\* Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг  
 Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>

(1) Только для изделий, оснащенных защитным устройством против утечки газа.





7HTD 640 S IX /HA  
 7HTD 640 IX/HA

## Включение и эксплуатация

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

### Газовые конфорки

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

- Выключено
-  Максимальная мощность
-  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
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14

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

## Предосторожности и рекомендации

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

### Общие требования к безопасности

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

- 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 сэкономить треть энергии.

## Транспортировка и хранение.

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

## Техническое обслуживание и уход

### Обесточивание изделия

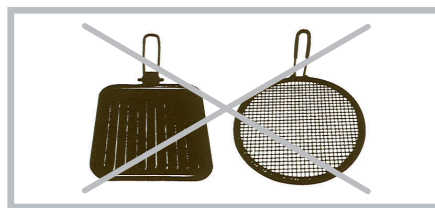
Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

### Чистка 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 концевые устройства 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 варочную панель. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.



**!** Не использовать на газовых конфорках рассеиватели, тостеры или решетки для мяса из нержавеющей стали.

## Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

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

## Неисправности и методы их устранения

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

### Конфорка не загорается или пламя не однородно.

*Убедитесь, что:*

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

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

*Убедитесь, что:*

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

### Конфорка в положении минимума не будет гореть.

*Убедитесь, что:*

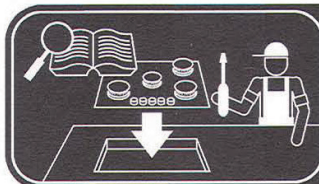
- Отверстия выхода газа не засорены.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.
- Регулировка минимального значения неправильная.

### Нестабильные кастрюли

*Убедитесь, что:*

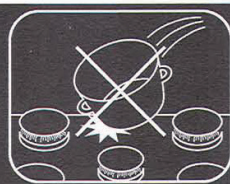
- Дно кастрюли идеально ровное.
- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно..

## ВНИМАНИЕ

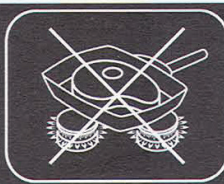


**RU**

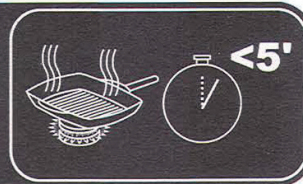
Для монтажа варочной панели см. тех. руководство.



Избегайте случайных ударов кастрюлями, решетками или другой кухонной посудой.



Не ставьте кастрюли или сковородки между двумя конфорками.



Не оставляйте пустые бифштексницы на включенной конфорке более чем на 5 минут.



## Установка

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

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

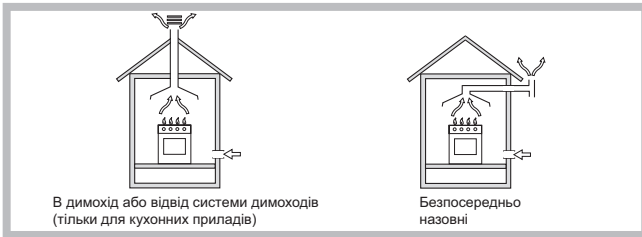
### Встановлення

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

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

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

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



- В приміщенні також повинна бути забезпечена правильна циркуляція повітря, при цьому продукти горіння повинні вилучатися своєчасно. Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2 м³/год за кВт встановленої потужності.



Система циркуляції повітря може отримувати повітря безпосередньо з навколишнього середовища за допомогою труб з внутрішнім перерізом не менше 100 см²; отвори не повинні бути уражені будь-яким блокуванням.



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

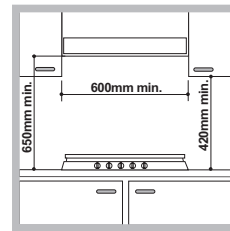
- Зріджений газ осідає на підлогу, так як він важчий за повітря. Таким чином, приміщення, де знаходяться балони зі зрідженим газом, повинні бути обладнані вентиляційними отворами, щоб вилучити газ у разі витік. Внаслідок цього балони, які містять зріджений газ, частково чи повністю заповнені, не повинні бути встановлені

або зберігатися у приміщеннях або сховищах, які знаходяться нижче рівня землі (підвалитоцо). Балон, який використовується і зберігається в кімнаті доцільно розташовувати у місці, де він не буде під впливом тепла від зовнішніх джерел (духовки, каміни, печі і т.д.), які можуть підвищити температуру балону вище 50°C.

### Встановлення плити

Наступні запобіжні заходи, які необхідно дотримуватися при встановленні плити:

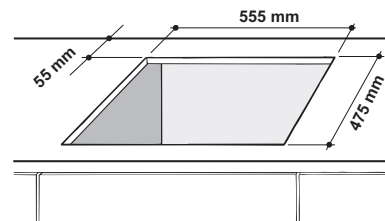
- Кухонні шафи, прилеглі до плити і над нею повинні бути розташовані на відстані не менше 200 мм від краю плити.
- Витяжки повинні бути встановлені відповідно до їх інструкцій з експлуатації та установки і на відстані не менше 650 мм від плити (дивіться малюнок).
- Розташування навісних шаф поруч з витяжкою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



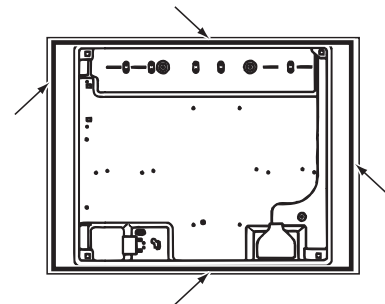
Якщо плита встановлюється під шафою, тоді відстань між шафою і плитою має бути мінімум 700 мм.

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

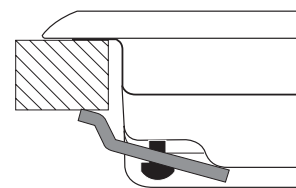
Кріплення для плити, які надаються в комплекті дозволяють Вам закріпити плиту до стільниці, яка має товщину від 20 до 40 мм. Для забезпечення надійної фіксації плити до стільниці, ми рекомендуємо Вам використовувати всі кріплення.



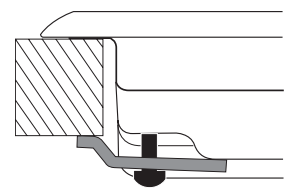
- Перш ніж закріпити стільницю, необхідно розташувати ущільнення (з комплекту постачання) по периметру поверхні, як показано на малюнку.



### Діаграма фіксації кріплень

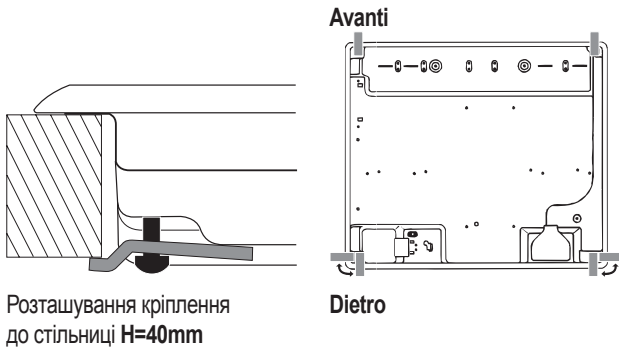


Розташування кріплення до стільниці H=20mm



Розташування кріплення до стільниці H=30mm





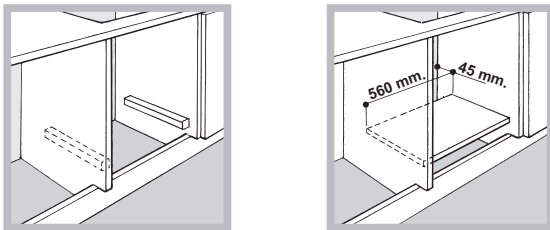
Розташування кріплення до стільниці **H=40mm**

! Використовуйте кріплення, які надаються в "комплекті поставки"

- У випадку, якщо під плитою не встановлена вбудована духовка, то для утримання тепла необхідно встановити дерев'яну панель, як утеплювач. Вона повинна бути розміщена на відстані не менше 20 мм від нижньої частини плити.

### Вентиляція

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



! Варильну поверхню можна встановлювати лише понад вбудованими духовками, оснащеними охолоджувальним вентиляванням.

### Електричне підключення

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

### Підключення кабелю живлення до мережі

Встановити стандартизований штепсель відповідно до навантаження, вказаного на таблиці. Багатополюсний вимикач з мінімальною відстанню 3 мм між контактами, відповідно до електричного навантаження і місцевими стандартами, має бути розміщений між плитою і мережею в разі прямого підключення до електричної мережі. Вимикач повинен бути придатним для підключення до мережі і повинен відповідати діючим правилам електробезпеки (провід заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення не повинні контактувати з поверхнею, яка має температуру вище 50°C.

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

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

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

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

! Кабель не повинен бути зігнутим або затиснутим.

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

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

### Підключення газу

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

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

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

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

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

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

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

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

### Перевірка герметичності з'єднання

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

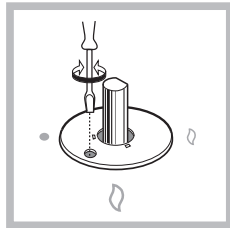
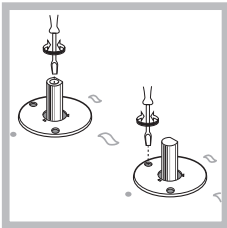
### Адаптація до різних типів газу

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

1. Зніміть решітку з плити і витягніть пальники зі своїхмісць.
2. Відкрутіть насадки за допомогою 7 мм гайковогоключа і замініть їх на насадки, які підходять для нововиду газу (дивіться таблицю 1 "пальники і насадки).
3. Замініть всі компоненти, дотримуючись інструкції,зазначеної вище в зворотному порядку.
4. Після налаштування плити, вона може бутивикористана з будь-якими видами газу, замініть старінаклейки з характеристиками на нові, відповідно донового виду газу (ці наклейки можна отримати вавторизованих центрах технічної підтримки).

- Регулювання первинного повітря пальників  
Пальник плити не вимагає регулювання для первинноїпрогонки повітря

- Регулювання пальника плити при мінімальних заданихзначеннях:
  1. Поверніть кран в мінімальне відхилення.
  2. Зніміть ручку і відрегулюйте гвинт, який знаходитьсявсередині або поруч з краном пальника, поки полум'яневелике і стабільне.
  3. Поки пальник горить, швидко прокрутити ручку відмінімуму до максимуму і назад кілька разів,переконавшись, щополум'я не згасло.
  4. Деякі плити маютьвстановлені пристроїбезпеки(термоелемент). Якщоплита не працює, колипальниківідрегульовані на невелике полум'я, то підвищити цеполум'я можна за допомогою регулюючого гвинта.



5. Після коригування параметрів, необхідно замінитипрокладки використовуючи сургуч або аналогічнуречовину.

**!** Якщо прилад підключений до джерела зрідженого газу, регулювальний гвинт необхідно затягнути якомога щільніше.

**!** Як тільки ця процедура закінчиться, замініть старінаклейки з характеристиками на нові, відповідно донового виду газу (ці наклейки можна отримати вавторизованих центрах технічної підтримки).

**!** Якщо використовуються різні тиски газу (або вони не дуже відрізняються) від рекомендованого тиску, повиненбути встановлений відповідний регулятор тиску на входішланга (відповідно до чинних національних норм).

Таблиця	
Електричні з'єднання	(дивіться таблицю)
  	Дана плита відповідає наступним директивам Європейського економічного співтовариства: - 2006/95/ЄС від 12/12/06 (Низька Напруга) і наступні поправки - 2004/108/ЄС від 15/12/04 (Електромагнітна Сумісність) та наступні поправки - 93/68/ЄС від 22/07/93 та наступні поправки. - 2009/142/ЄС від 30/11/09 (Газ) і наступні зміни та доповнення. - 2012/19/ЄУ і наступні зміни та доповнення.

## Характеристики пальників і насадок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплотворність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ					Природний газ	
		Номін.	Зменш.	Байпас 1/100 (мм)		Форсунка 1/100 (мм)	Витрати* (г/год.)		Форсунка 1/100 (мм)	Витрати* (л/год.)
				(1)			***	**		
Fast (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116(Y)	286
Semi Fast (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96(Z)	157
Auxiliary (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	79(6)	95
Supply pressures						Nominal (mbar)	28-30	37	20	
						Minimum (mbar)	20	25	17	
						Maximum (mbar)	35	45	25	

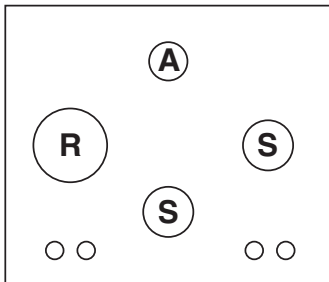
\* При 15°C і 1013,25 мбар-сухий газ

\*\* Пропан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природний газ P.C.S. = 37.78 МДж/м<sup>3</sup>

(1) Тільки для плити з засобом безпеки.



7HTD 640 S IX /HA

7HTD 640 IX/HA

## Ввімкнення і використання

! Положення відповідних газових пальників показано на кожній ручціуправління.

### Газові пальники

Кожен пальник може бути встановлений на один з наступних параметрів за допомогою відповідної ручкиуправління:

- Виключений
- Максимальний
- Мінімальний

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

Оскільки конфорка оснащена захисним пристроєм, то ручку слід притискати протягом, приблизно, 2-3 секунд, щоб автоматичний пристрій підтримував полум'я для розігріву.

В разі з моделями, що мають запальник, щоб запалити обрану конфорку, натисніть і поверніть відповідну ручку проти годинникової стрілки до кінцевого положення, при цьому під час запалення необхідно тримати ручку натиснутою.

! 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 по експлуатації пальника

Для забезпечення ефективної роботи пальників:

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

Конфорка	Ø Діаметр посуду (см)
Швидка (R)	24 - 26
Напівшвидка (S)	16 - 20
Допоміжна (A)	10 - 14

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

## Запобіжні заходи та поради

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

### Загальні вимоги до безпеки

- Дана вбудована плита відноситься до класу 3.
- Газові плити вимагають регулярного повітрообміну для підтримки її ефективної роботи. При установці плити, дотримуйтесь інструкцій у пункті "встановлення" плити.

- Ці інструкції дійсні тільки для країн, символи яких вказані в таблиці з серійним номером.
- Це обладнання розроблене для побутового використання в домашніх умовах і не призначене для застосування на підприємствах промисловості та торгівлі.
- Не допускається установка приладу поза приміщенням, навіть під укриттям. Надзвичайно небезпечно піддавати пристрій дії дощу і вітру.
- Не торкайтеся до плити з оголеними ногами або змокрими або вологими руками і ногами.
- Прилад повинен використовуватися тільки повнолітніми особами, для приготування їжі відповідно до інструкцій, наведених в дійсному посібнику. Будь-яке інше використання пристрою (напр. для обігрівання кімнати) є невідповідним та небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яке пошкодження, викликане невідповідним та неправильним використанням пристрою.
- Прилад повинен використовуватися тільки дорослими, для приготування їжі відповідно до інструкцій у цьому посібнику.
- Отвори, що використовуються для вентиляції і відведення тепла ніколи не повинні бути закриті.
- Завжди переконуйтеся у тому, що ручки перебувають у "•"/"o" положенні, коли плита не використовується.
- При відключенні плити завжди витягуйте вилку з розетки, але не тягніть за кабель.
- Ніколи не проводьте очистку або технічне обслуговування, поки Ви не витягнули вилку з розетки.
- У випадку несправності, ні за яких обставин не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Ремонт здійснений недосвідченими особами може призвести до травми або більшої несправності приладу. Контакт сервісного центру (дивіться Підтримка).
- Завжди переконуйтеся, що ручки каструль повернуті до центру плити, щоб уникнути випадкових опіків.
- Не закривайте скляну кришку (якщо є в наявності), коли газові пальники або електричні плити все ще гарячі.
- Не залишайте електричні плити увімкненими без посуду, покладеного на них.
- Не використовуйте нестійкий або деформований посуд.
- Люди з обмеженими фізичними і розумовими здібностями (включаючи дітей) та недосвідчені особи, та хто не знайомий з правилами користування плитою не повинні нею користуватися. Ці особи повинні, принаймні, бути під контролем тих, хто бере на себе відповідальність за їх безпеку або отримати попередні інструкції, що стосуються роботи цієї плити.
- Не дозволяйте дітям гратися з плитою.
- Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

### Утилізація

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

## Охорона і дбайливе відношення до довкілля

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

## Обслуговування та догляд

### Відключення електроживлення

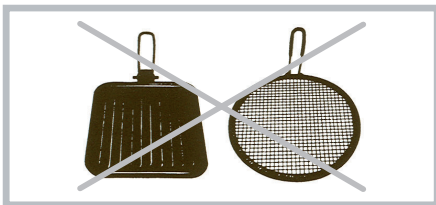
Відключіть плиту від мережі електроживлення перед проведенням будь-яких робіт з нею.

### Очищення пристрою

! Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби, таких як засоби для виведення плям, антикорозійні засоби, пральні порошки та абразивні губки: вони можуть подрпати поверхню виробу.

! Ніколи не використовуйте для очистки прилади з високим тиском та не робіть очистку з використанням пари.

- Як правило, достатньо, вимити плиту вологою губкою і протерти її кухонною ганчіркою.
- Знімні частини пальників необхідно часто мити теплою водою з милом і видаляти будь-які спалені речовини.
- Для плит які автоматично запалюються, зовнішні частини електронних пристроїв освітлення необхідно часто очищати і перевіряти на наявність забруднень у отворах для газу.
- На нержавіючій сталі можуть залишитись розводи віджорсткої води, яку залишили на поверхні протягом тривалого часу, або від агресивних миючих засобів, щомістять фосфор. Після очищення і ретельної сушки видалять краплі води, які ще залишились.



! Не використовувати на газових пальниках розтиначі, тостери або решітки для готування м'яса на грилі з нержавіючої сталі.

## Обслуговування газового крану

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

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

## Усунення несправностей

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

**Пальник не горить або навіть немає полум'я навколо пальника.**

*Перевірте:*

- Чи не забиті газові отвори на пальнику.
- Чи всі знімні деталі конфорки правильно встановлені.
- Чи немає поблизу приладу протягів.

**Полум'я гасне в моделях з запобіжним пристроєм.**

*Переконайтеся в тому, що:*

- Ви натиснули ручку до кінця.
- Ви тримаєте ручку натиснутою досить довго, щоб активувати пристрій безпеки.
- Газові отвори не заблоковані в області розташування запобіжного пристрою.

**Пальник не горить, коли встановлений мінімум.**

*Переконайтеся в тому, що:*

- Газові отвори, не заблоковані.
- Чи є протяги поблизу плити.
- мінімальна установка була налаштована належним чином.

**Посуд нестійкий.**

*Переконайтеся в тому, що:*

- Дно посуду абсолютно плоске.
- Посуд знаходиться в правильному положенні в центрі пальника.
- Решітка для підтримки посуду знаходиться в правильному положенні.

## УВАГА!



UA

Інструкції щодо монтажу поверхні надаються в керівництві

Уникайте випадкових ударів каструлями, ґратками або іншим кухонним приладдям

Не розташовуйте для готування каструлі й інші кухонні посудини між двома або декількома пальниками

Не залишайте порожні сковороди для барбекю на увімкненій конфорці більше 5 хвилин



## 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.

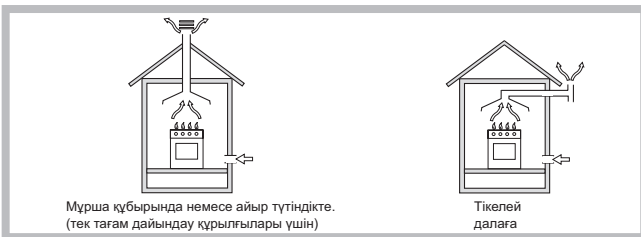
### Орналастыру

! 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.



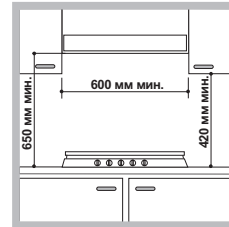
Сондай-ақ, жүйе жануға қажетті ауаны жанама жолмен қамтамасыз ете алады, яғни жоғарыда сипатталған ауа айналымы түтіктерімен жабдықталған жапсарлас бөлмелерден. Дегенмен, бұл бөлмелер ортақ бөлме, жататын бөлме немесе өрт қаупі бар бөлмелер болмауы тиіс.

- 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

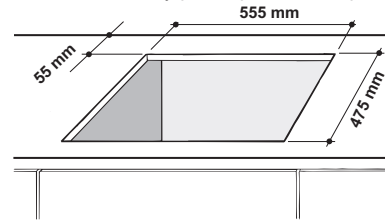
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

- 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).

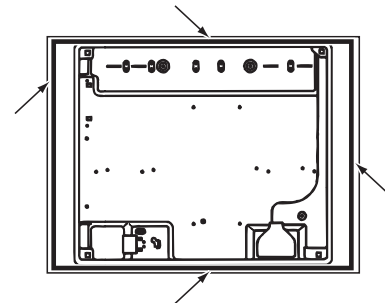


Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

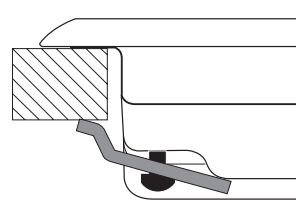
- Орнату қуысы суретте көрсетілген өлшемдерге ие болуы тиіс. Үстіңгі қалыңдығы 20 мен 40 мм арасындағы шкафтарға плитаны орнатуға мүмкіндік беретін бекіту ілмектері қамтамасыз етілген. Плита шкаф үстіне мықтап бекітілгеніне көз жеткізу үшін барлық ілмектерді пайдалану керек.



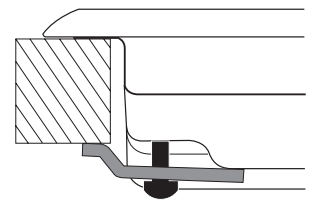
- Ас үй пешін нығайтар алдында кестеде көрсетілген пісіру панелі бойынша нығыздағышты (қоса беріледі) орнатыңыз.



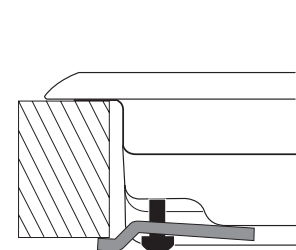
### Ілмекті бекіту сызбасы



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы **H=20мм** үшін

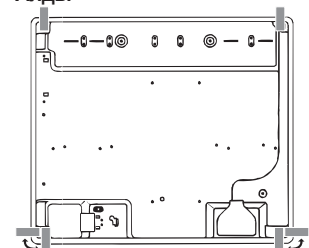


Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы **H=30мм** үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы **H=40 мм** үшін

### Алды



### Арты

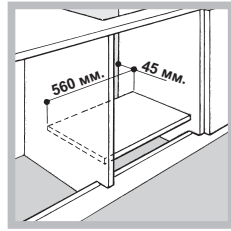
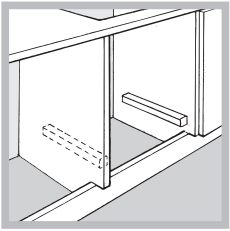


! "Керек-жарақтар" орамасындағы ілмектерді қолданыңыз.

- 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).



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

### 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 шнуры 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 шнуры мен желі розеткасы қолжетімді жерде тұратындай болып орналасуы керек.

! Бұйымның желі шнуры майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнурын 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 1/2 газ қимасы болады.

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

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

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

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

### Тығыздығын тексеру

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

### Өртүрлі газ түрлеріне күйге келтіру

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

1. Пісіру панеліндегі торды алыңыз және жанарғыны өз ұяшығынан алыңыз;
2. Форсункаларды 7 мм кілттің көмегімен бұрап (сур.қара), оларды жаңа газ түрлеріне есептелген форсункаларға ауыстырыңыз (Жанарғы және форсунка сипаттамасы кестесіне қара);
3. Қалған жерлеріне басқа жабдықтарын жоғарыда көрсетілген тәртіпке керісінше қарай қойып шығыңыз.

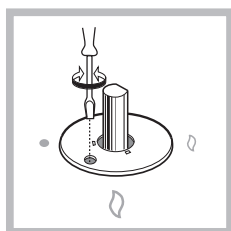
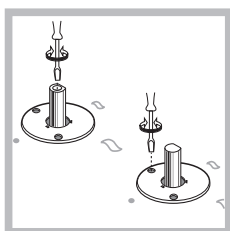
4. Операцияны аяқтағаннан кейін тестілеудің ескі этикеткасын осы пайдаланылатын газ түріне сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық Қызмет көрсету орталықтарын тапсырыс бере аласыздар.

- 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-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.

! 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"> <li>- 2006 жылғы 12-сәуірдегі 2006/95/EC (төмен кернеу туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер</li> <li>- 2004 жылғы 15-желтоқсандағы 2004/108/EC (электромагниттік үйлесімділік туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер</li> <li>- 1993 жылғы 22-шілдедегі 93/68/EEC директивасы және одан кейінгі түзетулер.</li> <li>- 2009 жылдың 30-қарашасындағы</li> <li>- 2009/142/EC (газ туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер.</li> <li>- 2012/19/EU және одан кейінгі түзетулер.</li> </ul>

## Оттық пен форсуноктардың сипаттары

Оттық	Диаметр (мм)	Жылу шығару мүмкіндігі кВт (p.c.s.)		Сұйытылған газ			Табиғи газ		
		Қысқ.	Ном.	Байпас 1/100 (мм) (1)	Форсунка 1/100 (мм)	Шығын* г/сағ. ***   **	Форсунка 1/100 (мм)	Шығын* л/сағ.	
Жылдам (R)	100	0.70	3.00	41	39	86	218   214	116(Y)	286
Жартылай жылдам (S)	75	0.40	1.65	30	28	64	120   118	96(Z)	157
Қосымша (A)	55	0.40	1.00	30	28	50	73   71	79(6)	95
Өткізу қысымы	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25

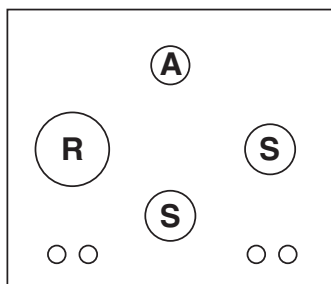
\* 15°C және 1013,25 мбарр жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи P.C.S. = 37,78 МДж/м³

(1) Тек қауіпсіздік құралы бар құрылғылар үшін.



7HTD 640 S IX /HA  
7HTD 640 IX/HA

## Қосу және пайдалану

! Тиісті газ оттығының орны әрбір тұтқада көрсетілген.

### Газ оттықтары

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

- Өшірулі
- Ең жоғары
- Ең төмен

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

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

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

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

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

### Газ жанарғыларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер

Бұйым максималдық түрде жұмыс істеп тұруы үшін есте сақта:

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

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

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

## 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.
- 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

- 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.

## Жөндеу және күтім

### Құрылғыны өшіру

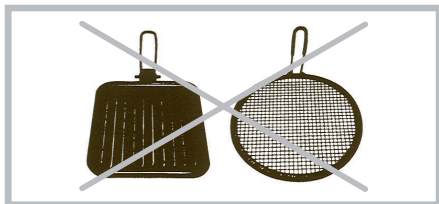
Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

### 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.
- 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 конфоркаларында шашыратқышты, тостерді немесе тот баспайтын болаттан жасалған етке арналған торды пайдалануға болмайды.

### 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 әркелкі.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

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

### Қауіпсіздік құрылғысы бар нұсқаларда жалын өшеді.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

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

### Жанарғы минималды күйде жанбайды.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

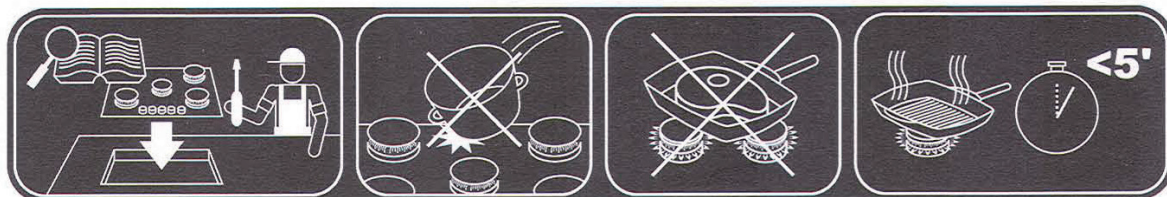
- Газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.
- Минималды мән реттеуі қате.

### Ыдыстар тұрақсыз.

*Төмендегілерге көз жеткізіңіз:*

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

## ЕСКЕРТУ



KZ

Конфоркаларды орнату туралы ақпаратты нұсқаулықтан қараңыз

Конфорканы байқамастан табалармен, торлармен және басқа да ас үй ыдыстарымен соғып алмаңыз.

Екі немесе одан көп оттықты жабатын табаларды немесе пеш табақтарын қолданбаңыз

Жанып тұрған оттық үстінде бос стейк торын 5 минуттан көп уақытқа қойып кетпеңіз