

FR

Français

**Mode d'emploi****TABLE DE CUISSON****Sommaire**

Mode d'emploi,1  
 Avertissements,3  
 Assistance,5  
 Description de l'appareil,6  
 Installation,21  
 Mise en marche et utilisation,25  
 Précautions et conseils,25  
 Nettoyage et entretien,26  
 Anomalies et remèdes,26

IT

Italiano

**Istruzioni per l'uso****PIANO****Sommario**

Istruzioni per l'uso,1  
 Avvertenze,2  
 Assistenza,5  
 Descrizione dell'apparecchio,6  
 Installazione,8  
 Avvio e utilizzo,12  
 Precauzioni e consigli,12  
 Manutenzione e cura,13  
 Anomalie e rimedi,13

RU

Русский

**Руководство по эксплуатации****ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ****Содержание**

Руководство по эксплуатации,1  
 Предупреждения,3  
 Сервисное обслуживание,5  
 Описание изделия,6  
 Установка,28  
 Включение и эксплуатация,32  
 Предосторожности и рекомендации,32  
 Техническое обслуживание и уход,33  
 Неисправности и методы их устранения,33

GB

English

**Operating Instructions****НОВ****Contents**

Operating Instructions,1  
 Warnings,2  
 Assistance,5  
 Description of the appliance,6  
 Installation,15  
 Start-up and use,19  
 Precautions and tips,19  
 Maintenance and care,20  
 Troubleshooting,20

KZ

Қазақша

**Пайдалану нұсқаулығы****ПЛИТА****Мазмұны**

Пайдалану нұсқаулығы,1  
 Ескертулер,4  
 Көмек,5  
 Құрылғы сипаттамасы,7  
 Орнату,35  
 Қосу және пайдалану,39  
 Сақтандырулар мен кеңестер,39  
 Жөндеу және күтім,40  
 Ақаулықтарды жою,40

IT

## Avvertenze

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

**ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

**ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

**ATTENZIONE:** l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

**ATTENZIONE:** In caso di danneggiamento del piano in vetro:

- spegnere immediatamente tutti i bruciatori e eventuali elementi riscaldanti elettrici e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- non toccare la superficie dell'apparecchio.

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.

**FR**

## Avertissements

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION: si la table en verre est endommagée:  
- éteindre immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques et débrancher l'appareil du réseau électrique.  
- ne pas toucher la surface de l'appareil.

**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.

**KZ**

## Ескертулер

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

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

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

**ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

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

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

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

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

**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.

**IT**

## Assistenza

### Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

**Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.**

### Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



### Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

\* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

**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.

**FR**

## Assistance

### Indiquez-lui :

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

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

**RU**

## Сервисное обслуживание

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

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

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

**KZ**

## Көмек

### Байланыс апараты:

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

Бұл апарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

**IT**

## Descrizione dell'apparecchio

### Vista d'insieme

1. Griglie di appoggio per **RECIPIENTI DI COTTURA**
2. **BRUCIATORI GAS**
3. Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**
4. Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS**
5. **DISPOSITIVO DI SICUREZZA**

- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** per la regolazione della fiamma.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

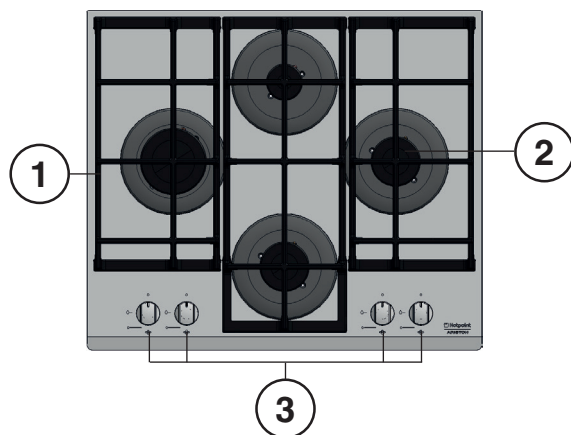
**GB**

## 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.

**FR**

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble

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

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

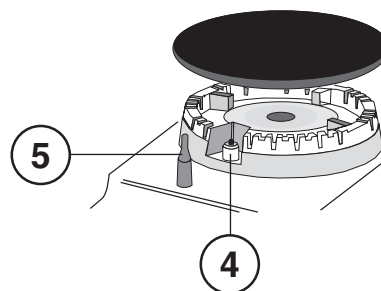
**RU**

## Описание изделия

### Общий вид

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

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

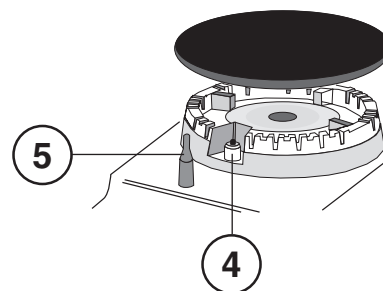
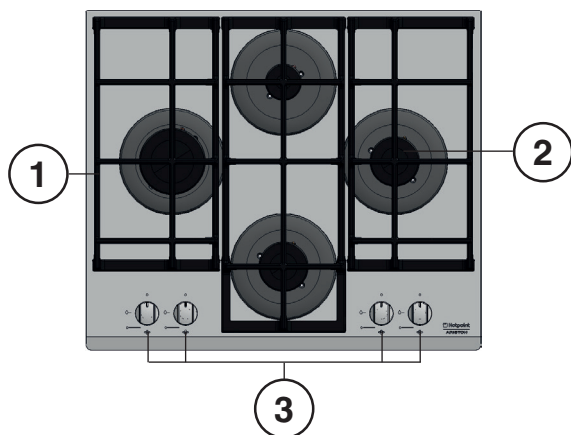


## Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

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

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



## Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

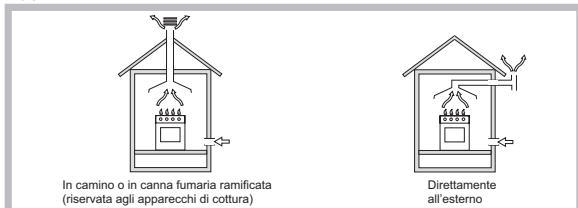
### Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme Nazionali in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

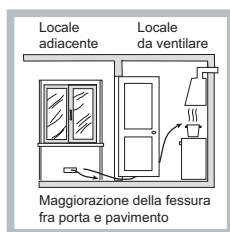
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno  $100 \text{ cm}^2$  di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

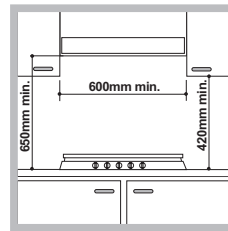
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una areazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica se già esistente.
- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo

il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai  $50^\circ\text{C}$ .

### Incasso

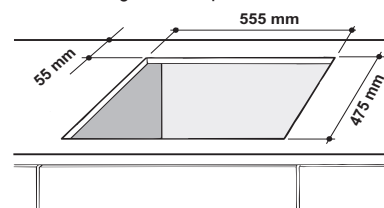
Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno  $200 \text{ mm}$  dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di  $650 \text{ mm}$  (vedi figura).
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di  $420 \text{ mm}$  (vedi figura).

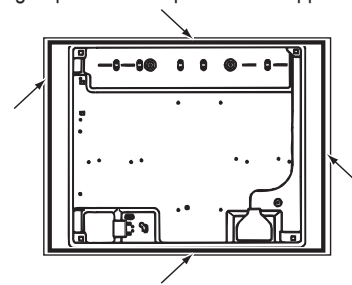


Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a  $700 \text{ mm}$ .

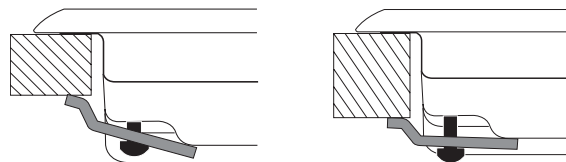
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da  $20$  a  $40 \text{ mm}$  di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



- Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.



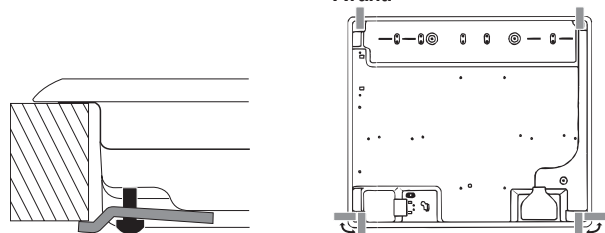
### Schema di fissaggio dei ganci



Posizione gancio per top H=20mm

Posizione gancio per top H=30mm

### Avanti



Posizione gancio per top H=40mm

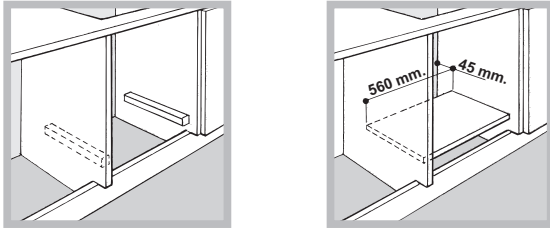
Dietro

! Usare i ganci contenuti nella “confezione accessori”

- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

## Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



! È possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

## Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

## Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme Nazionali in vigore, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo “Adattamento ai diversi tipi di gas”.

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”.

**Attenzione!** Prima del collegamento rimuovere il tappo dal tubo di collegamento del gas.

### Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a “L” orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

### Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi, guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma conformi alle Norme Nazionali in vigore.

### Controllo Tenuta

! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

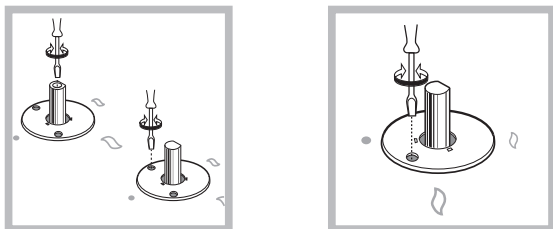
### Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

1. Togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”).
3. Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. Al termine dell'operazione, sostituire la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

- Regolazione aria primaria dei bruciatori  
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi
  1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
  2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
  3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
  4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.



5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo le Norme Nazionali in vigore).

| <b>TARGHETTA CARATTERISTICHE</b>   |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>Collegamenti elettrici</b>  | vedi targhetta caratteristiche |
| <b>ECODESIGN</b>   |                                |
| Questa apparecchiatura è conforme al Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC.<br>Norma EN 30-2-1. |                                |

## Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

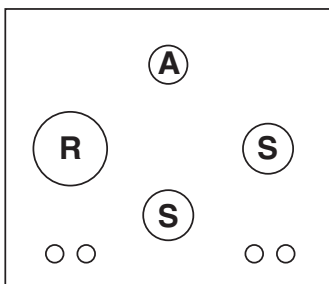
| Bruciatore                 | Diametro (mm)   | Potenza termica kW (p.c.s.*) |        | Gas Liquido        |                   |              |     | Gas Naturale      |              |
|----------------------------|-----------------|------------------------------|--------|--------------------|-------------------|--------------|-----|-------------------|--------------|
|                            |                 | Nomin.                       | Ridot. | By-pass 1/100 (mm) | Ugello 1/100 (mm) | Portata* g/h |     | Ugello 1/100 (mm) | Portata* l/h |
|                            |                 |                              |        |                    |                   | ***          | **  |                   |              |
| Rapido (R)                 | 100             | 3.00                         | 0.70   | 39                 | 86                | 218          | 214 | 116(Y)            | 286          |
| Semi Rapido (S)            | 75              | 1.65                         | 0.40   | 28                 | 64                | 120          | 118 | 96(Z)             | 157          |
| Ausiliario (A)             | 55              | 1.00                         | 0.40   | 28                 | 50                | 73           | 71  | 79(6)             | 95           |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar) |                              |        |                    |                   | 28-30        | 37  | 20                |              |
|                            | Minima (mbar)   |                              |        |                    |                   | 20           | 25  | 17                |              |
|                            | Massima (mbar)  |                              |        |                    |                   | 35           | 45  | 25                |              |

\* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco

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

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

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



TQG 641/HA(ICE)

## Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente.

### Bruciatori gas

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- Spento
-  Massimo
-  Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola. Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "●").

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

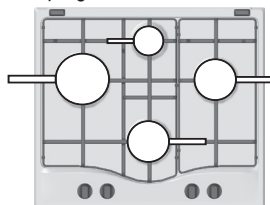
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- Utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- Utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- Al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

| Bruciatore      | Ø Diametro recipienti (cm) |
|-----------------|----------------------------|
| Rapido (R)      | 24 - 26                    |
| Semi Rapido (S) | 16 - 20                    |
| Ausiliario (A)  | 10 - 14                    |

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

- Per la massima stabilità dei recipienti, assicurarsi sempre che le griglie siano montate in modo corretto e che ogni recipiente sia centrato sul bruciatore.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in linea con una delle razze della griglia.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in modo da non sporgere oltre il bordo anteriore del piano di cottura.



massima stabilità.

L'aspetto più variabile in termini di stabilità delle pentole può essere spesso la pentola stessa (o il suo posizionamento durante l'uso). Pentole ben bilanciate, con fondi piatti, centrate sul bruciatore, con le maniglie posizionate in linea con una delle razze della griglia offrono ovviamente la

## Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

### Sicurezza generale

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.
- Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

### Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25 cm) possono

essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione degli elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

### Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte.
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

## Manutenzione e cura

### Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

### Pulizia del piano di cottura

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detersivi aggressivi potrebbero lasciare macchie sulle superfici in acciaio inox, se rimangono a contatto troppo a lungo. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si seccino.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro, quindi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. In caso di sporco difficile, usare esclusivamente detersivi indicati per le superfici in acciaio inox.
- Pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

### Pulizia dei componenti del piano

- Pulire le parti smaltate e in vetro solo con un panno morbido o una spugna.
- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Sciacquare e asciugare.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle rispettive sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia allineata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere a un'accurata pulizia della parte terminale della candelina per assicurarne il buon funzionamento. Controllare questi componenti frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.

**! Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.**

### Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

## Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

### Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

*Avete controllato se:*

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

### La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

*Avete controllato se:*

- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

### Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

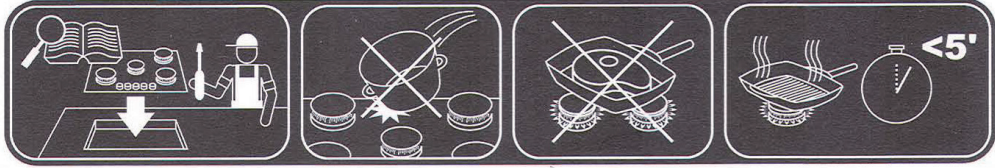
*Avete controllato se:*

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

### I recipienti sono instabili.

*Avete controllato se:*

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

**ATTENZIONE****IT**

Per l'installazione del piano consultare il manuale

Evitare urti accidentali con pentole, griglie o altri utensili da cucina.

Non usare pentole o tegami a cavallo di due o più bruciatori

Non lasciare bisticchiere vuote sul fornello acceso per più di 5 minuti

## Installation

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

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

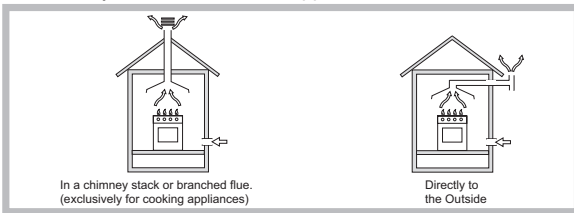
### Positioning

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

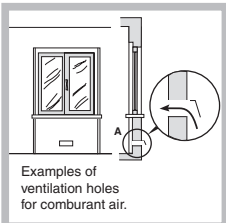
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

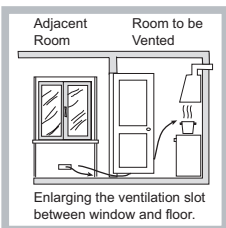
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



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



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



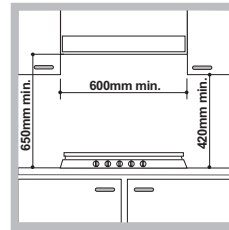
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

### Fitting the appliance

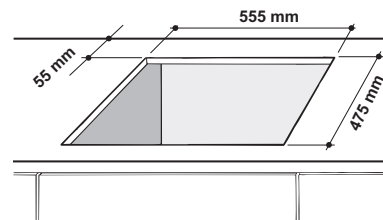
The following precautions must be taken when installing the hob:

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

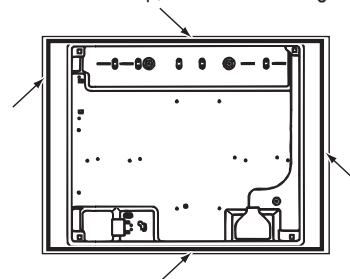


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

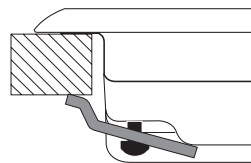
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



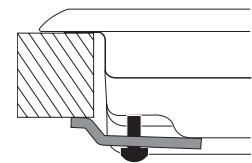
- Before fastening the cooktop in place, position the seal (supplied) along the perimeter of the countertop, as shown in the figure.



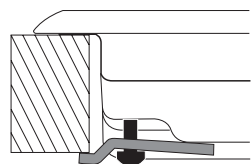
### Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20mm

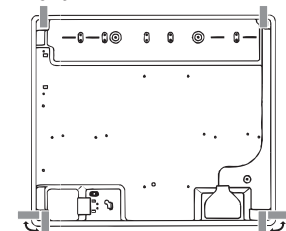


Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

### Front



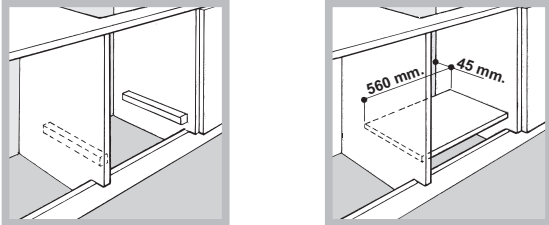
### Back

! 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.

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

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

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

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

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

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

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

#### Checking the tightness of the connection

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

#### Adapting to different types of gas

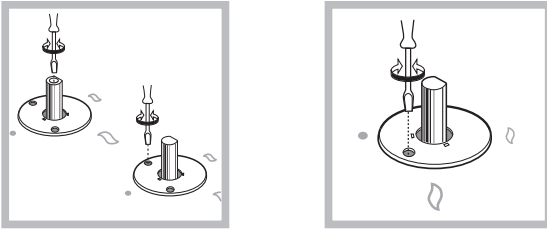
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

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

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

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

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



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

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

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

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

#### DATA PLATE

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

#### ECODESIGN

This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.  
standard EN 30-2-1

## Burner and nozzle specifications

Table 1

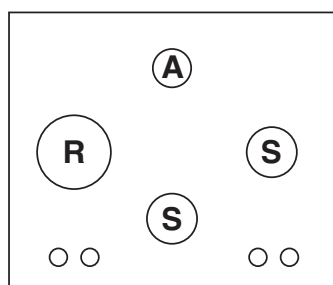
| Burner           | Diameter<br>(mm) | Thermal Power<br>kW (p.c.s.*) |        | Liquid Gas               |                         |              |     | Natural Gas             |              |
|------------------|------------------|-------------------------------|--------|--------------------------|-------------------------|--------------|-----|-------------------------|--------------|
|                  |                  | Nomin.                        | Reduc. | By-pass<br>1/100<br>(mm) | Nozzle<br>1/100<br>(mm) | Flow*<br>g/h |     | Nozzle<br>1/100<br>(mm) | Flow*<br>l/h |
|                  |                  |                               |        |                          |                         | ***          | **  |                         |              |
| Rapid (R)        | 100              | 3.00                          | 0.70   | 39                       | 86                      | 218          | 214 | 116(Y)                  | 286          |
| Semi Rapid (S)   | 75               | 1.65                          | 0.40   | 28                       | 64                      | 120          | 118 | 96(Z)                   | 157          |
| Auxiliary (A)    | 55               | 1.00                          | 0.40   | 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>





TQG 641/HA(ICE)

## 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. 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

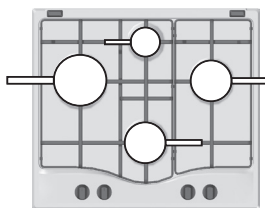
To ensure the burners operate efficiently:

- 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".

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



greatest stability.

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

## Precautions and tips

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

### General safety

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

### Disposal

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

## Respecting and conserving the environment

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

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the hob surface

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

### Cleaning the hob parts

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

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

### Gas tap maintenance

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

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

## Troubleshooting

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

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

*Check whether:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

### The cookware is unstable.

*Check to make sure that:*

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

## NOTICE



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

## Installation

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

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

### Conditions réglementaires d'installation

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

### Positionnement

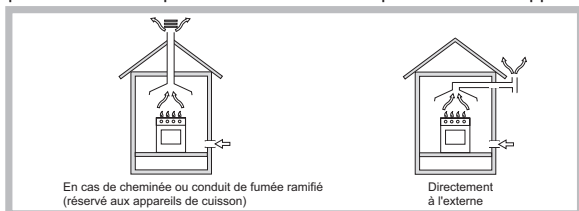
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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

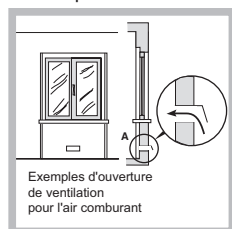
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les Normes Nationales en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

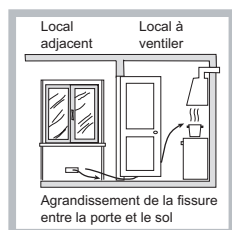
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



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



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



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

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

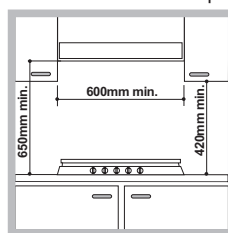
ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

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

### Encastrement

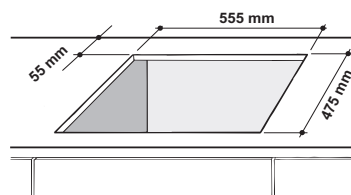
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

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

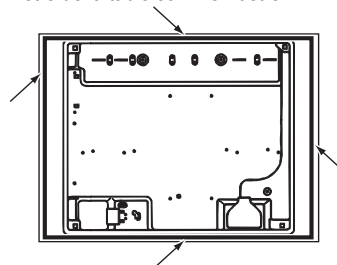


En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

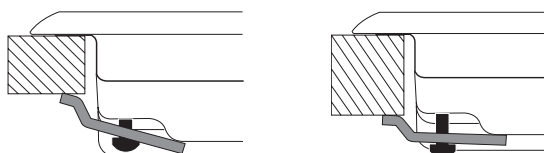
- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure. Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.



- Avant de procéder à la fixation au plan de travail, montez le joint (fourni) le long du périmètre de la table comme illustré.

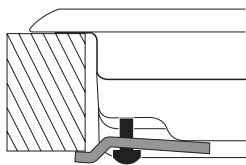


### Schéma de fixation des crochets

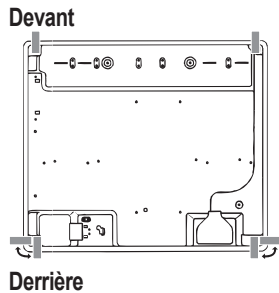


Position du crochet pour top H=20mm

Position du crochet pour top H=30mm



Position du crochet pour top  
H=40mm



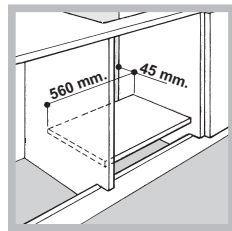
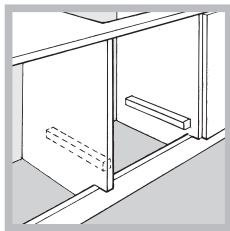
Derrière

! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

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

### Aération

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



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

### Raccordement électrique

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

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

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

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;

- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

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

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

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

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

### Raccordement gaz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Vérification de l'étanchéité

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

#### Adaptation aux différents types de gaz (pour la France et la Belgique)

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

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.

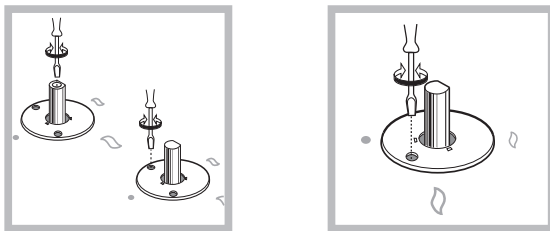
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs

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

- Réglage minimum

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



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

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

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

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

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

## Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

| Brûleur                     | Diamètre<br>(mm) | Puissance<br>thermique<br>kW (p.c.s.*) |      | Gaz Liquidés             |                            |         |        | Gaz Naturel                |                      |  |                      |
|-----------------------------|------------------|--|------|--------------------------|----------------------------|---------|--------|----------------------------|----------------------|--|----------------------|
|                             |                  |  |      | By-pass<br>1/100<br>(mm) | Injecteur<br>1/100<br>(mm) | Débit*  |        | Injecteur<br>1/100<br>(mm) | Débit*<br>l/h<br>G20 | Puissance<br>thermique<br>kW (p.c.s.*) | Débit*<br>l/h<br>G25 |
|                             |                  |  |      |                          |                            | Nominal | Réduit |                            |                      |  |                      |
| Rapide (R)                  | 100              | 3.00                                   | 0.70 | 39                       | 86                         | 218     | 214    | 116(Y)                     | 286                  | 3.00                                   | 332                  |
| Semi Rapide (S)             | 75               | 1.65                                   | 0.40 | 28                       | 64                         | 120     | 118    | 96(Z)                      | 157                  | 1.65                                   | 183                  |
| Auxiliaire (A)              | 55               | 1.00                                   | 0.40 | 28                       | 50                         | 73      | 71     | 79(6)                      | 95                   | 1.00                                   | 111                  |
| Pression de<br>alimentation |                  | Nominal (mbar)                         |      |                          |                            | 28-30   | 37     |                            | 20                   |  | 25                   |
|                             |                  | Minimum (mbar)                         |      |                          |                            | 20      | 25     |                            | 17                   |  | 20                   |
|                             |                  | Maximum (mbar)                         |      |                          |                            | 35      | 45     |                            | 25                   |  | 30                   |

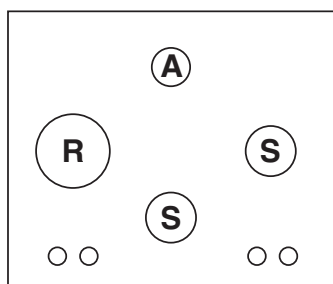
\* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec

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

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

Naturel G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m3

Naturel G25 P.C.S. = 32.49 MJ/m3





TQG 641/HA(ICE)

## Mise en marche et utilisation

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

### Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
-  Maximum
-  Minimum

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

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

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

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

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

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

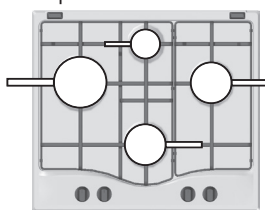
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

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

| Brûleurs        | Ø Diamètre de récipients (cm) |
|-----------------|-------------------------------|
| Rapide (R)      | 24 - 26                       |
| Semi Rapide (S) | 16 - 20                       |
| Auxiliaire (A)  | 10 - 14                       |

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

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



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

## Précautions et conseils

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

### Sécurité générale

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

### Mise au rebut

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

obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### Economies et respect de l'environnement

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

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

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

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

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

### Nettoyage des éléments de la table de cuisson

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

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

### Entretien robinets gaz

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

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

## Anomalies et remèdes

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

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

*Avez-vous contrôlé si :*

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

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

*Avez-vous contrôlé si :*

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

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

*Avez-vous contrôlé si :*

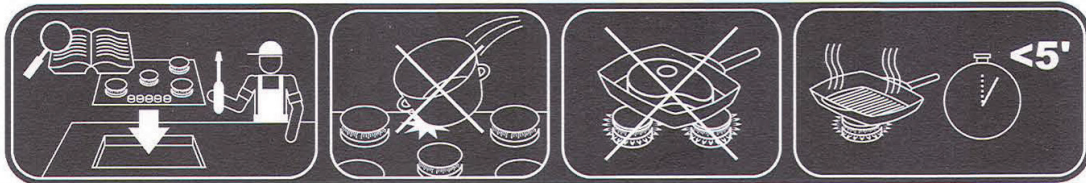
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.

### Les casseroles sont instables.

*Avez-vous contrôlé si :*

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

## ATTENTION



FR

Pour l'installation de la table de cuisson, consulter le mode d'emploi

Eviter les heurts accidentels avec casseroles, grilles ou autres ustensiles de cuisine

Ne pas utiliser de casseroles ou de faitouts à cheval sur deux brûleurs ou plus.

Ne pas utiliser de casseroles ou de faitouts à cheval sur deux brûleurs ou plus.

# Установка

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

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

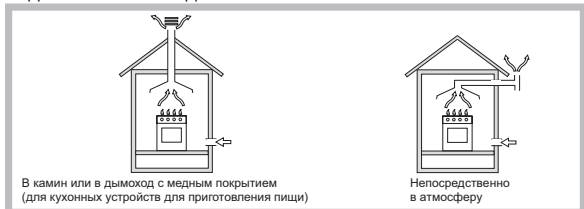
## Расположение

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

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

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

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



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



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



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

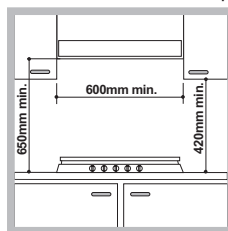
- Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или более эффективная вентиляция с повышением механической мощности вытяжки, если она уже существует.

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

## Встроенный монтаж

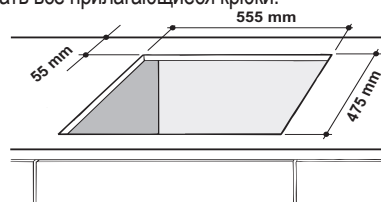
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

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

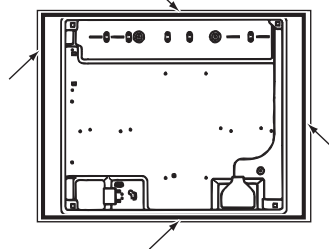


Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

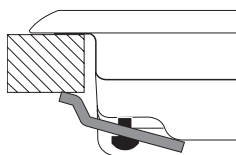
- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.



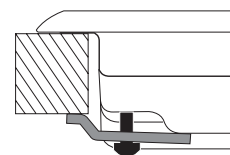
- Перед креплением кухонного топа установите уплотнение (прилагается) по периметру варочной панели, как показано на схеме.



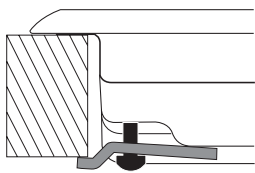
## Схема крепления крюков



Монтаж крюка для опорных брусков Н=20мм

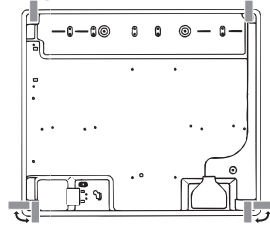


Монтаж крюка для опорных брусков Н=30мм



Монтаж крюка для опорных брусков H=40mm

Спереди



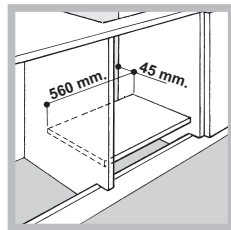
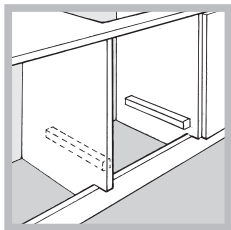
Сзади

! Используйте крюки из комплекта "вспомогательные принадлежности"

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

### Вентиляция

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



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

### Электрическое подключение

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

### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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

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

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

### Подсоединение к газопроводу

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Проверка уплотнения

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

### Подготовка к различным типам газа

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

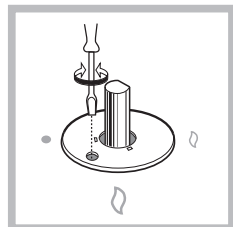
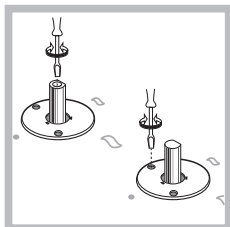
1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
3. Восстановите детали на свои места, выполняя операции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

- Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

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



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

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

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

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



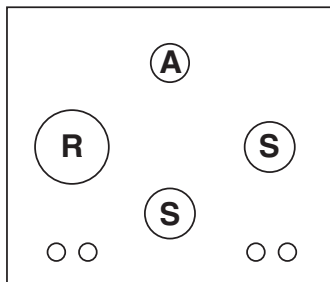
## Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1

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

- \* 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>

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



TQG 641/HA(ICE)

## Включение и эксплуатация

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

### Газовые конфорки

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

- Выключено
- 🔥 Максимальная мощность
- 🔥 Минимальная мощность

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

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

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

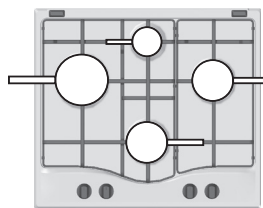
Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- 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”.

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



ребер решетки, гарантируют максимальную стабильнос

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

## Предосторожности и рекомендации

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

### Общие требования к безопасности

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

(включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.

- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**

### Утилизация

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

### Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

### Транспортировка и хранение.

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

## Техническое обслуживание и уход

### Обесточивание изделия

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

### Чистка поверхности варочной панели

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

Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.

- Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.
- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

### Чистка компонентов варочной панели

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

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

### Уход за ручьятками газовой варочной панели

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

**! 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:*

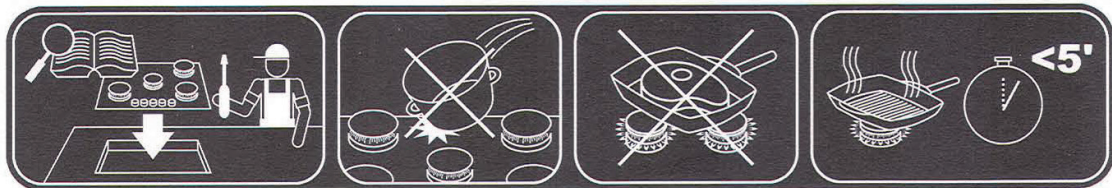
- Отверстия выхода газа не засорены.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.
- Регулировка минимального значения неправильная.

**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.

## 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 мәннен аз болмауы тиіс.



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



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

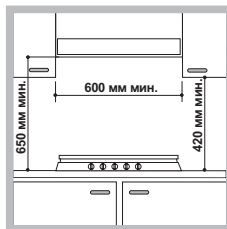
- Құрылғыны қарқынды және ұзақ пайдалану үшін қосымша желдету қажет болуы мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе тиімділігі көбірек әдіспен – механикалық ауа кіргізу жүйесінің (бар болса) қуатын арттыру арқылы.
- Сығылған газ ауадан ауыр болғандықтан еденге түседі. Сондықтан, сығылған газ баллондары тұратын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

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

## Құрылғыны орнату

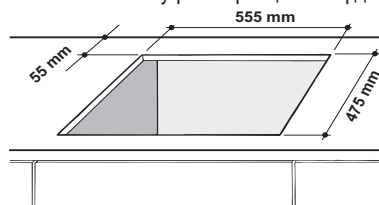
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

- 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).

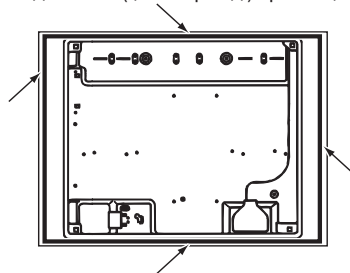


Плита қабырғаға ілінетін шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

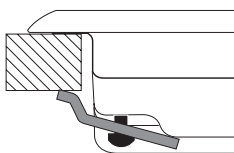
- Орнату қуысы суретте көрсетілген өлшемдерге ие болуы тиіс. Үстіңгі қалыңдығы 20 мен 40 мм арасындағы шкафтарға плитаны орнатуға мүмкіндік беретін бекіту ілмектері қамтамасыз етілген. Плита шкаф үстіне мықтап бекітілгеніне көз жеткізу үшін барлық ілмектерді пайдалану керек.



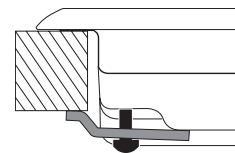
- Ас үй пешін нығайтар алдында кестеде көрсетілген пісіру панелі бойынша нығыздағышты (қоса беріледі) орнатыңыз.



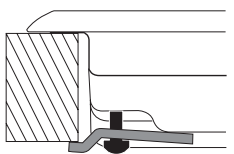
## Ілмекті бекіту сызбасы



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=20мм үшін

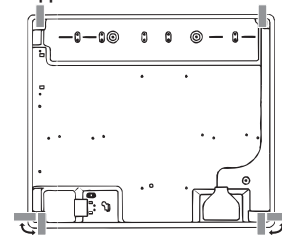


Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=30мм үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалыңдығы H=40 мм үшін

## Алды



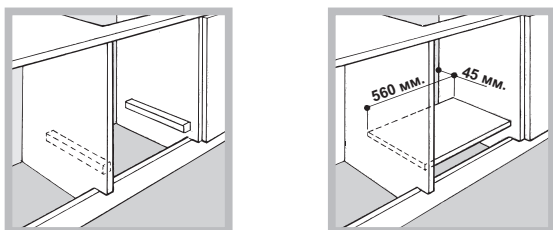
## Арты

! "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 сымна жанаспауы тиіс). Желі шнуры оның ешбір нүктесі жай температурасынан 50°C аспайтындай температурада болатындай жерде орналасуы керек.

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

Бұйымды электр тоғына қосар алдында мыналарды тексеріп алыңыз:

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

! Бұйым желі 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.

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

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

! Газ құбырына жалғау бұйымға ешқандай жүктеме түсірмеу керек.

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

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

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

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

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

### Тығыздығын тексеру

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

### Өртүрлі газ түрлеріне күйге келтіру

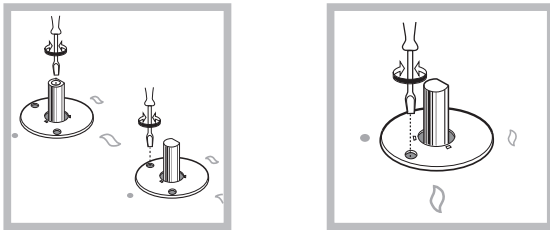
Бұйым негізгісінен ерекшеленетін газ түріне қарай күйге келтіріледі (қақпақтағы күйге келтіру этикетінде көрсетілген). Конфорка форсункаларын келесі тәртіпте ауыстыру қажет:

1. Пісіру панеліндегі торды алыңыз және жанарғыны өз ұяшығынан алыңыз;
2. Форсункаларды 7 мм кілттің көмегімен бұрап (сур.қара), оларды жаңа газ түрлеріне есептелген форсункаларға ауыстырыңыз (Жанарғы және форсунка сипаттамасы кестесіне қара);

3. Қалған жерлеріне басқа жабдықтарын жоғарыда көрсетілген тәртіпке керісінше қарай қойып шығыңыз.
4. Операцияны аяқтағаннан кейін тестілеудің ескі этикеткасын осы пайдаланылатын газ түріне сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық Қызмет көрсету орталықтарын тапсырыс бере аласыздар.

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

- Минималды ауаны реттеу
  1. Реттегіш-тұтқаны минималды от күйіне қарай бұраңыз.
  2. Тұтқаны алып, кран түтігінің ішінде немесе жанында орналасқан реттегіш винтті тұрақты аз от күйіне келгенше бұраңыз.
  3. Т-ұтқаны максималдық күйден минималдық күйге оқыс бұраған жағдайда конфорканың өшіп қалмауын байқаңыз.
  4. Қорғаныс құрылғысы орнатылған бұйымдарда, қондырғы істен шыққан жағдайда конфорка оты минималды болған жағдайда, минималды газ күйін реттегіш винт көмегімен өзгертіңіз.



5. Реттеуді аяқтағаннан кейін газ құбырының айналасындағы сүргіштік және сол сияқты пломбаларды қалпына келтіріңіз.

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

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

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

## Оттық пен форсункалардың сипаттары

1-кесте

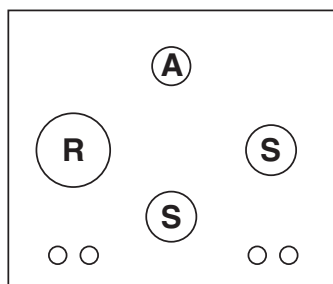
| Оттық               | Диаметр<br>(мм)  | Жылу шығару<br>мүмкіндігі<br>кВт (р.с.с.) |      | Сұйытылған газ          |                           |                  |     | Табиғи газ                |                  |
|---------------------|------------------|---|------|-------------------------|---------------------------|------------------|-----|------------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

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

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи P.C.S. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



TQG 641/HA(ICE)

## 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

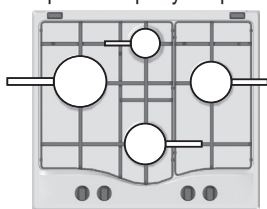
Бұйым максималдық түрде жұмыс істеп тұруы үшін есте сақта:

- 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.

- Максималды тұрақтылық үшін, таба түпқоймалары әрқашан дұрыс түрде бекітілгеніне және әрбір таба жанарғының үстінен ортаға орналастырылғанына көз жеткізіңіз
- Таба тұтқалары таба тұғырындағы тіреу өзектерінің біріне сәйкес орналастырылуы керек.
- Таба тұтқасы плитаның алдыңғы шетінен шығып кетпейтіндей етіп орналастырылуы керек.



Түпқойма тұрақтылығының көзқарасынан айналымы жоғары аспектіге әдетте түпқойманың өзі жатады (немесе қолдану барысында сол түпқойманың орналасуы). Тегіс негіздері жанарғы үстінен қойылған, түпқойма тұтқалары тіреуіш штифтілерінің бірімен

тураланған, жақсы теңгерілген түпқоймалар ең жоғары тұрақтылықты сөзсіз қамтамасыз етеді.

## 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 шнурын 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).
- Егер газ және электр конфоркалары ыстық болып тұрса, пісіру панелінің шыны қақпағын (егер ол болса) жаппаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқарылуға арналмаған.

### Жою

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

Тұтынушылар өзінің ескі құрылғыларын жою туралы мәліметтер алу үшін жергілікті үкіметке не делдалға хабарласуы керек.

### Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Азық-түлікті жабық құмыраларды немесе қақпағы тығыз жабылатын 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.

### Тасымалдау және сақтау.

- Пісіргіш панельдерін түпнұсқа орауыш ішінде көлденең күйде тасымалдау керек.
- Тасымалдау және сақтау кезінде пісіргіш панельдерін атмосфералық әсерлерден және механикалық зақымдалудан қорғаңыз.
- Панельді жылытылмаған бөлмеде минус 50°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек.

## Жөндеу және күтім

### Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

### Конфорка бетін тазалау

- Барлық эмаль жағылған және әйнек бөліктер жылы су және нейтралды тазалағыш затпен тазалануы тиіс.
- Тат баспайтын болат беттер тым ұзаққа жанасып қалса, әкті су немесе қатты тазалағыш заттармен кірленуі мүмкін. Кез келген тағам қалдықтары (су, тұздық, кофе, т.б.) құрғатылуына дейін тазалануы тиіс.
- Жылы су және нейтрал тазалағыш затпен тазалаңыз және кейін жұмсақ матамен немесе күдерімен құрғатыңыз. Қатып қалған кірді тат баспайтын болат беттерге арналған тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тат баспайтын болатты тек жұмсақ мата немесе сүлгімен тазалаңыз.
- Қатты немесе күйдіргіш өнімдерді, хлор негізіндегі тазалағыштарды немесе металл ысқыштарды пайдаланбаңыз.
- Бу тазалағыштар құралдарды пайдаланбаңыз.
- Жанғыш өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Сірке суы, қыша, тұз немесе лимон шырыны сияқты қышқылды немесе сілтілі заттарды плитада қалдырмаңыз.

### Конфорка бөліктерін тазалау

- Торталар, конфорка қақпақтары және конфоркалар тазалану үшін алынуы мүмкін.
- Оларды кез келген тағам қалдықтарын алып, конфорка саңылауларының бітелмегенін тексере отырып қолыңызбен жылы суды және ысқыш емес тазалағышты пайдаланып тазартыңыз.
- Шаю және құрғату.

- Конфоркалар мен конфорка қақпақтарын тиісінше сәйкес орындарына қайта орнатыңыз.
- Торларды ауыстыру кезінде табақтар орнатылатын аймақ конфоркамен сәйкестендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Электрлік оталдыру қосқыштары және қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталған үлгілер тиісінше жұмыс істеуі үшін, тұтқаларының шеттері толығымен тазалануы тиіс. Бұл элементтерді жиі тексеріңіз және қажет болса, дымқыл матамен тазалаңыз. Кез келген қатып қалған тағамдар тіс тазартқыш немесе иненің көмегімен тазалануы тиіс.

**! Электрлік оталдыру құрылғысының зақымдалуын болдырмау үшін оны конфоркалар орындарына орнатылмаған жағдайда пайдаланбаңыз.**

### Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

**! Бұл рәсімді өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс**

## Ақаулықтарды жою

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

### Жанарғы жанбайды немесе жалын әркерлі.

*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:*

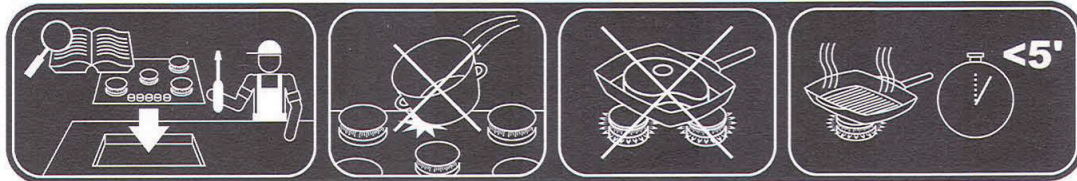
- Газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.
- Минималды мән реттеуі қате.

### 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 үйі 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





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

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

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