

PT

Português, 1

BE

Deutsch, 13

PL

Polski, 25

UA

Українською, 36

RS

Русский, 47

TD 640 IX/HA
TD 631 S IX/HA
TD 640 S IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 641 S IX/HA
TD 750 S IX/HA
TD 751 S GH/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TZ 640 S /HA
TZ 751 S /HA
TQ 751 S IX/HA
TQ 640 S IX/HA
TD 740 S IX/HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA

Índice

PT

Instalação, 2-6

Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa de identificação
Placa das características
Características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho, 7

Vista de conjunto

Início e utilização, 8-9

Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

Precauções e conselhos, 10

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 11

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás

Anomalias e soluções, 12

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

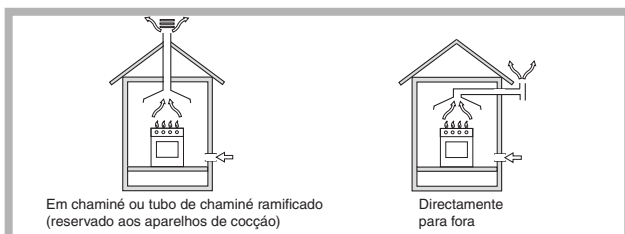
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

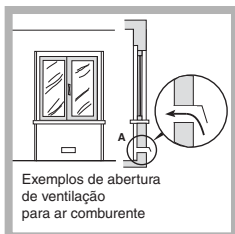
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m³/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente.



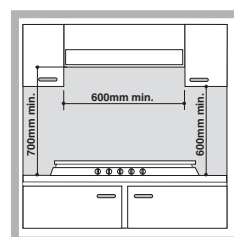
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

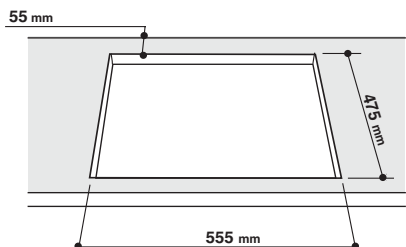
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (*veja a figura*).

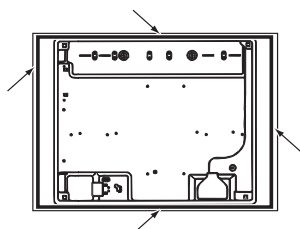


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

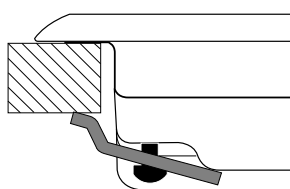
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



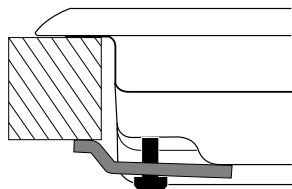
- Antes de realizar a fixação do tampo, posicionar a guarnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano, da maneira apresentada na figura.



Esquema para prender os ganchos

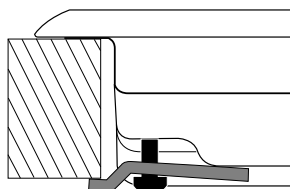


Posição do gancho para **H=20mm**

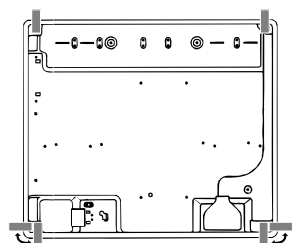


Posição do gancho para **H=30mm**

Frente



Posição do gancho para **H=40mm**



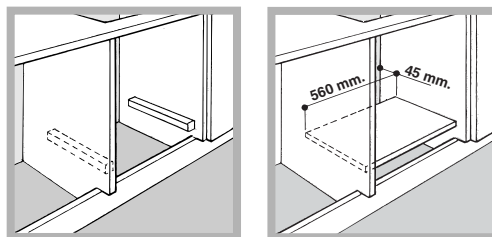
Atrás

! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor onipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na

placa de identificação;

- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto

com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

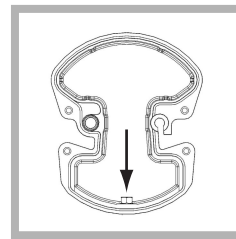
Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles



apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos"). No caso do queimador Mini WOK, para desparafusar o bico empregue uma chave aberta de 7 mm (*veja a figura*).

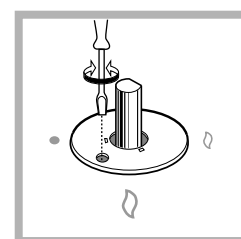
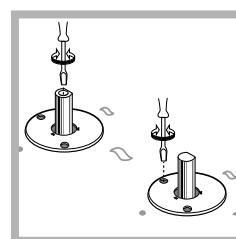
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.





3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
 	<p>Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações.

Características dos queimadores e bicos

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Liquefeito					Gás Natural	
		Nomin.	Reduz.	By-pass 1/100 (mm)		Bico 1/100 (mm)	Capacid.* g/h		Bico 1/100 (mm)	Capacid.* l/h
				(1)	(1)		***	**		
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Rápido Reduz. (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Ultra-Rápido (UR)	100	3.40	0.40	41	39	91	247	243	123	324
Semi Rápido (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliar (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	79	95
Mini WOK (MW)	110	3.50	1.50	—	61	91	254	250	138	333
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)						28-30	37	20	
	Minima (mbar)						20	25	17	
	Màxima (mbar)						35	45	25	

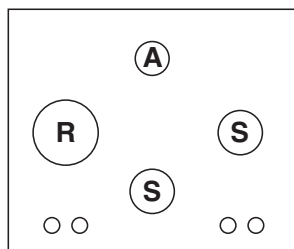
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

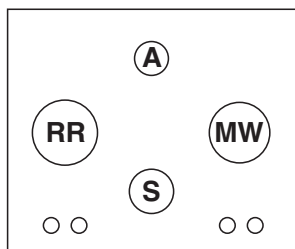
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

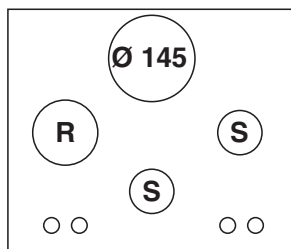
(1) Sòmente para os aparelhos com dispositivo de segurança contra fugas de gás



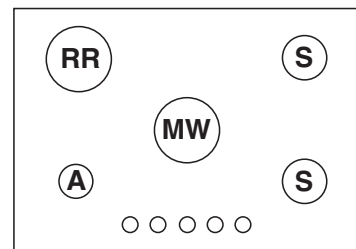
TD 640 IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 640 S IX/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 640 S IX/HA
TZ 640 S /HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA



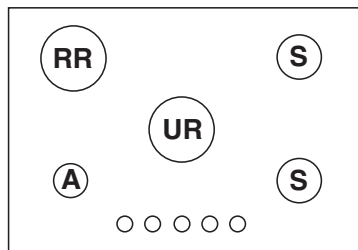
TD 641 S IX/HA



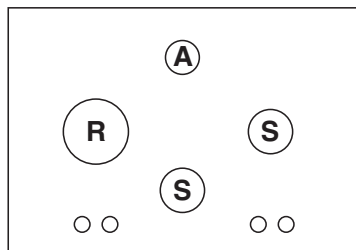
TD 631 S IX/HA



TD 751 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TQ 751 S IX/HA
TZ 751 S /HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA



TD 750 S IX/HA

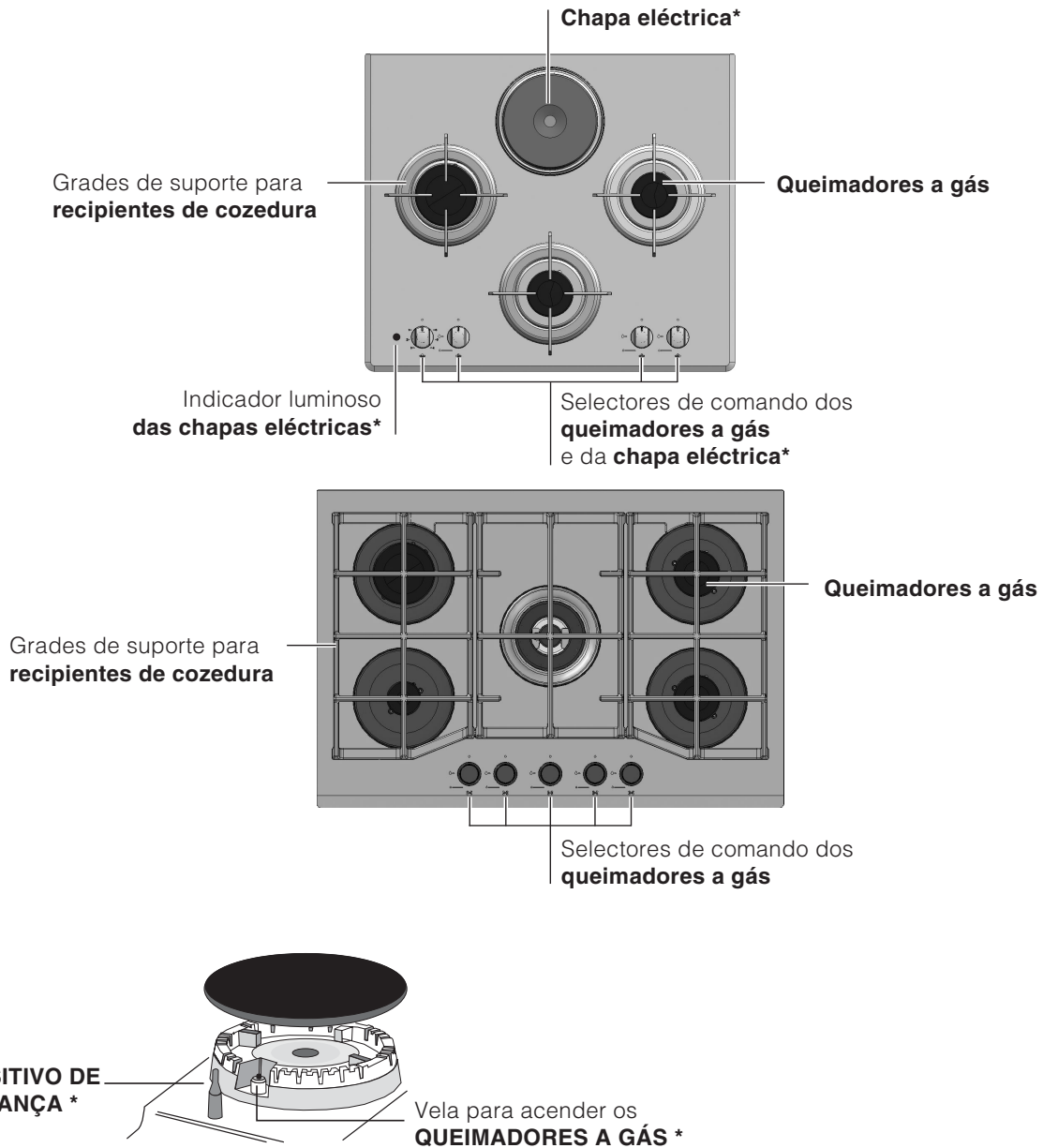


TD 740 S IX/HA

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

PT



- **AS CHAPAS ELÉCTRICAS** podem ser de vários diâmetros e potências diferentes: "normais" ou "rápidas", estas últimas distinguem-se das demais pela marca vermelha no centro.
- Indicador luminoso **FUNCIONAMENTO CHAPA ELÉCTRICA** acende-se se o selector estiver em qualquer posição diferente daquela de desligado.
- **OS QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.

- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** e da **CHAPA ELÉCTRICA** * para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

*Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

PT

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Queimadores a gás

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado




Máximo



Mínimo

Para acender um dos queimadores, aproximar a ele uma chama ou um acendedor, premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Nos modelos dotados com o dispositivo de segurança, é preciso manter o manípulo premido durante cerca de 6 segundos, até que se aqueça o dispositivo que mantém automaticamente a chama acesa.

Nos modelos dotados de dispositivo para acender, para acender o queimador escolhido, em primeiro lugar apertar o botão para acender, identificado com o símbolo , em seguida premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Alguns modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão, neste caso contém o dispositivo para acender e não o botão.

Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "●") na direção horária até que se apague.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reduzido(RR)	24 - 26
Ultra Rápido (UR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Chapas eléctricas*

A regulação pode ser efectuada girando o selector correspondente no sentido horário ou anti-horário em 6 diferentes posições:

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Potência mínima
2 - 5	Potências intermediárias
6	Potência máxima

Para qualquer posição do selector diferente daquela de desligado, o indicador luminoso de funcionamento irá ligar-se.

* Há somente em alguns modelos.

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas*

Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado.
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe.
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão.
3	Para continuar a cozedura de grandes quantidade de alimentos , minestróni.
4	Estufar (médio).
5	Estufar (forte).
6	Tostar ou ferver em pouco tempo.

! Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cozedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●/”○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).

- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não deixe acesa a chapa eléctrica sem panelas.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

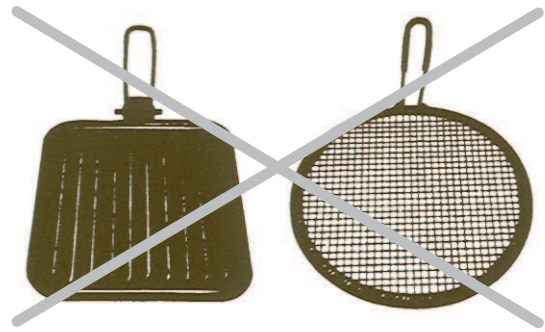
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- Limpe as chapas eléctricas com um trapo húmido e unte-as com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas;
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.



! Não utilizar difusores, torradeiras ou grades para carne de aço inoxidável sobre os queimadores de gás.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Anomalias e soluções

PT

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

Anomalias

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Possíveis causas / Solução

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

Os recipientes são instáveis.

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

PT

Português, 1

BE**Deutsch, 13****PL**

Polski, 25

UA

Українською, 36

RS

Русский, 47

TD 640 IX/HA
TD 631 S IX/HA
TD 640 S IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 641 S IX/HA
TD 750 S IX/HA
TD 751 S GH/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TZ 640 S /HA
TZ 751 S /HA
TQ 751 S IX/HA
TQ 640 S IX/HA
TD 740 S IX/HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 14-18

Aufstellung
Elektroanschluss
Anschluss an die Gasleitung
Typenschild
Merkmale der Brenner und Düsen

Beschreibung des Gerätes, 19

Geräteansicht

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 20-21

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner
Praktische Ratschläge für den Gebrauch der Elektroplatte

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 22

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 23

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Wartung der Gashähne

Störungen und Abhilfe, 24

Installation

BE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes): Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

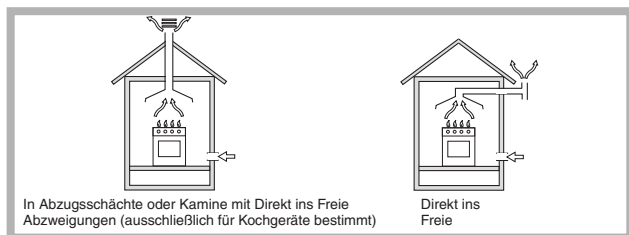
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

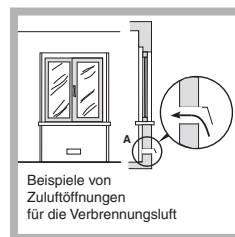
! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm: NBN D51-003 und NBN D51-001 entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

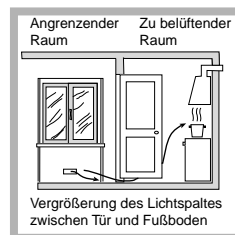
- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.



Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm² verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.



Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen

Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

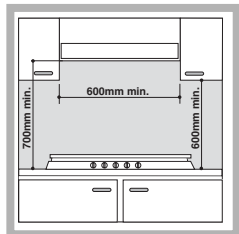
- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

Einbau

Die Gas- und Kombi-Kochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und können somit neben Schränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

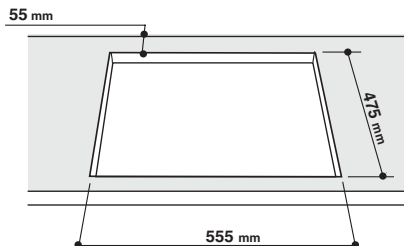
- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.

- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (siehe Abbildung).

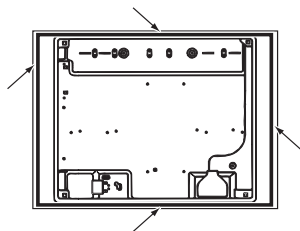


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen (siehe Abbildung).

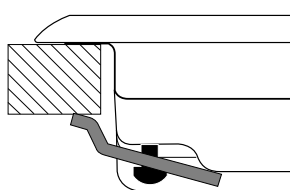
- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen. Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.
- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.



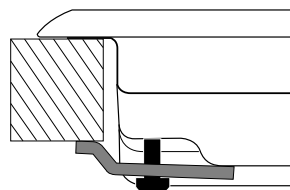
- Vor der Befestigung an der Arbeitsplatte muss die Dichtung (mitgeliefert) so wie auf der Abbildung veranschaulicht, um das gesamte Kochfeld herum verlegt werden.



Haken-Befestigungsschema

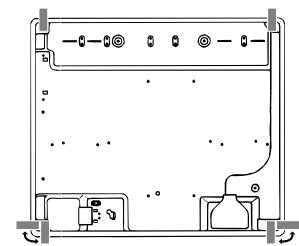
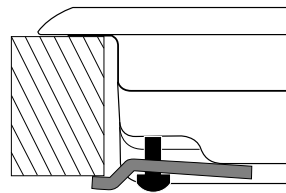


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**

Vorne



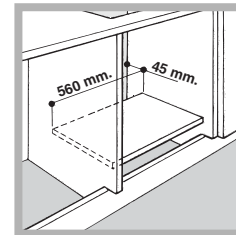
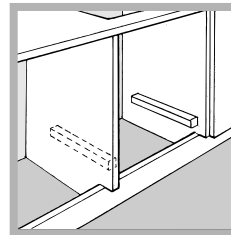
Hinten

Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

! Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).



! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle). Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last

und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

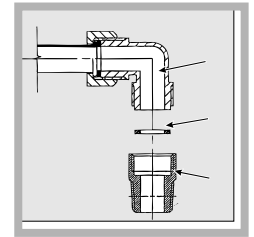
Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden. Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlussstück "R" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung "G" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss "L" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen

1/2-Gas-Gewindezapfen.

Der Anschluss ist mittels eines:

- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.



Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

! Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.

Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares, "L"-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! **Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.**

Kontrolle auf Dichtheit

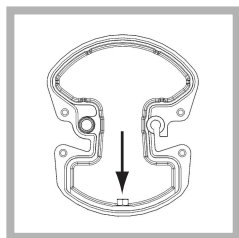
! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird die Kochmulde auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die sie vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett auf der

Kochmuldenunterseite oder auf der Verpackung), müssen die Düsen der Brenner auf folgende Weise ausgetauscht werden:

1. Nehmen Sie die Kochmuldenroste ab und ziehen die Brenner aus ihren Sitzen heraus.
2. Schrauben Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ab und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden Düsen der neuen Gasart



(siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen"). Im Falle des Brenners Mini WOK verwenden Sie zum Herausschrauben der Düse einen offenen 7-mm-Schlüssel (siehe Abbildung).

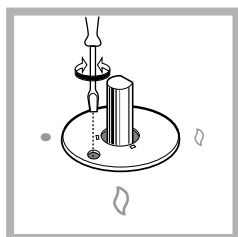
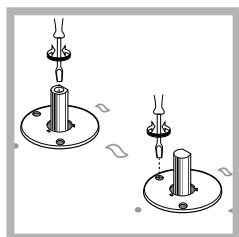
3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

- Einstellung der Brenner-Primärluft

An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

- Minimumeinstellung

1. Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab und verstellen Sie dann die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
3. Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.





4. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.
5. Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegelack oder ähnlichem Material zu erneuern.

! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

! Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2009/142/CEE vom 30.11.09 (Gas) und nachfolgenden Änderungen. - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderungen.

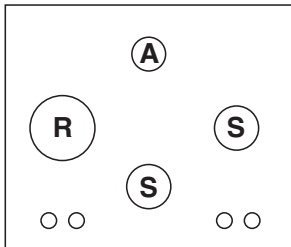
Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1

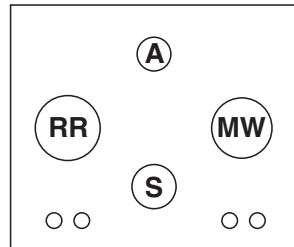
Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)		Erdgas					Flüssiggas			
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)		Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)	Menge* l/h
				(1)	(1)		Butan	Propan				
Starkbrenner (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286	3.00	332
Reduz. Starkbrenner (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248	2.60	288
Schnellbrenner (UR)	100	3.40	0.70	41	39	91	247	243	123	324	3.40	376
Mittelstarker Brenner (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157	1.65	183
Hilfsbrenner (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	79	95	1.00	111
Mini WOK (MW)	110	3.50	1.50	—	61	91	254	250	138	333	3.30	365
Versorgungsdruck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 15 25		25 15 30

- * Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas
 Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
 Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
 Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³
 Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m³

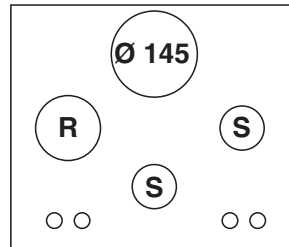
(1) Nur für Geräte, die mit einer Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste ausgerüstet sind.



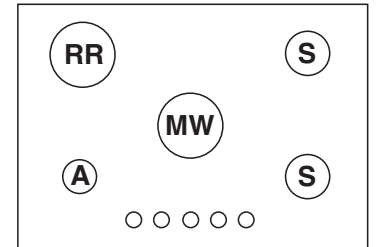
TD 640 IX/HA
 TD 640 S GH/HA
 TD 640 S IX/HA
 TQ 640 S GH/HA
 TQ 640 S IX/HA
 TZ 640 S /HA
 TQ 640K GH/HA
 TQ 640K X/HA



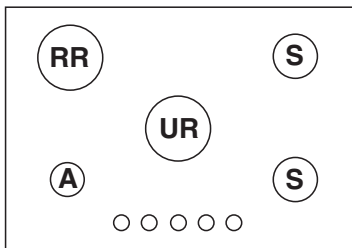
TD 641 S IX/HA



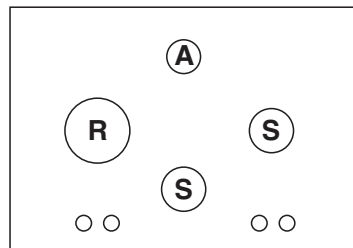
TD 631 S IX/HA



TD 751 S GH/HA
 TQ 751 S GH/HA
 TQ 751 S IX/HA
 TZ 751 S /HA
 TD 751 S IX/HA
 TZ 751 S N/HA
 TZ 751 S K/HA
 TQ 751K X/HA
 TQ 751K GH/HA



TD 750 S IX/HA

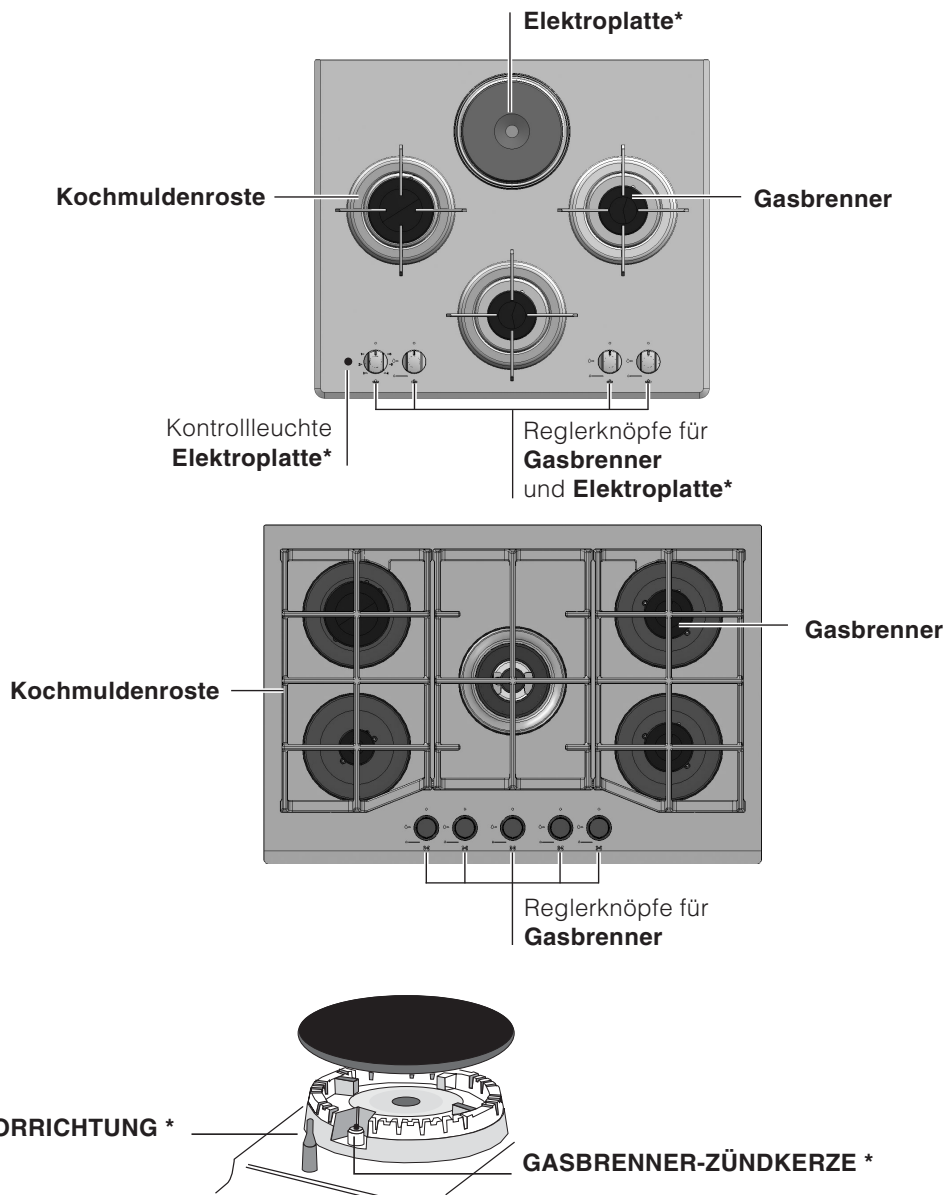


TD 740 S IX/HA

Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht

BE



- **ELEKTROPLATTEN:** Diese können von unterschiedlichem Durchmesser und verschiedener Leistungen sein: Normal- oder Schnellaufheiz-Elektroplatten. Die Schnellaufheizplatten sind durch einen roten Punkt in Plattenmitte gekennzeichnet.
- **Kontrollleuchte ELEKTROPLATTE:** Diese leuchtet, sobald der Reglerknopf in eine von der Position AUS abweichende Stellung gebracht wird.
- **GASBRENNER:** Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- **Reglerknöpfe für GASBRENNER und ELEKTROPLATTE*:** zur Regulierung der Flamme bzw. der Leistung.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE*:** zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG*:** Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

* Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

BE

! Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme oder Elektroplatte* er entspricht.


Gasbrenner

Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

- AUS
- 🔥 Maximum
- 🔥 Minimum

Zum Anzünden der Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum.

Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung bestückten Modellen muß der Reglerknopf für ungefähr 6 Sekunden eingedrückt gehalten bleiben, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet bleibt, aufheizt.

Bei den mit einer Zündkerze ausgestatteten Modellen muß zur Zündung des gewählten Brenners zuerst die mit dem Symbol  gekennzeichnete Zündungstaste gedrückt, und dann der entsprechende Reglerknopf eingedrückt und im Gegenuhrzeigersinn bis auf Maximum gedreht werden.

Einige Modelle sind mit einer in den Reglerknopf integrierten Zündvorrichtung ausgestattet, in diesem Falle ist das Modell mit der Zündkerze bestückt, jedoch nicht mit der Zündungstaste.

Zur Zündung eines jeden Brenners ist der entsprechende Reglerknopf nach innen zu drücken, daraufhin nach links bis auf Maximum zu drehen, und so lange eingedrückt zu halten, bis die Flamme zündet.

! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("•") gedreht.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.
- Drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

Brenner	Ø Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	24 - 26
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 - 26
Schnellbrenner (UR)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

! Um zu erkennen, welchen Brenner Sie verwenden, ziehen Sie bitte die im Abschnitt "Eigenschaften der Brenner und Düsen" befindlichen Zeichnungen zu Rate.

Elektroplatten*

Die 6 verschiedenen Stufen können jeweils durch Drehen des entsprechenden Schalterknopfes im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Niedrigste Leistung (Minimum)
2 - 5	Mittlere Leistungen
6	Höchste Leistung (Maximum)

Bei jeder beliebigen Einstellung, abgesehen von der der Position 'AUS', schaltet sich die Kontrollleuchte ein.

* Nur bei einigen Modellen.

Praktische Ratschläge für den Gebrauch der Elektroplatten*

Um zu große Wärmeverluste und Schäden an der Elektroplatte zu vermeiden, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Elektroplatte.

Einstellung.	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet.
1	Garen von Gemüse, Fisch.
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen.
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen.
4	Braten (mäßige Hitze).
5	Braten (starke Hitze).
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen.

! Vor erstmaligem Einsatz sollten die Elektroplatten (ohne Kochgeschirr) für 4 Minuten auf Höchsttemperatur eingeschaltet werden. Hierbei härtet sich die Schutzschicht und erreicht so ihre maximale Festigkeit.

* Nur bei einigen Modellen.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

BE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.

- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.
- Lassen Sie die Elektroplatte bitte nicht eingeschaltet, wenn kein Kochgeschirr darauf steht.
- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammelanlagen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben. Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

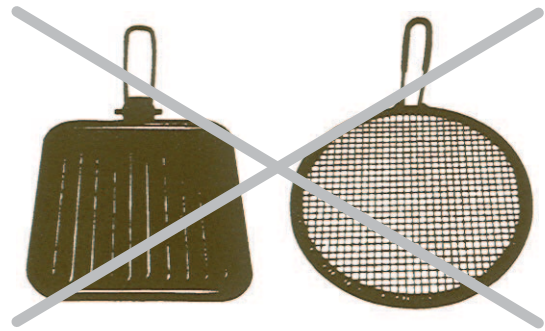
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.
- Reinigen Sie die Elektroplatten mit einem feuchten Tuch und reiben Sie sie mit etwas Öl ein, wenn sie noch lauwarm sind.
- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.



BE

! Verwenden Sie keine Flammenteilerroste, keine Toastergitter bzw. Fleisch-Grillroste aus Innoxstahl auf den Gas-Kochzonen.

Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

BE

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Störungen

Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.

Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.

Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.

Das Kochgeschirr steht nicht sicher.

Mögliche Ursachen / Lösungen

- die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind;
- alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde;
- der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen;
- die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.
- die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- das Minimum korrekt eingestellt ist.
- der Topfboden auch vollständig eben ist;
- der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde;
- die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Sollte Ihr Gerät trotz aller Kontrollen nicht funktionieren bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an. Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

!Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

PT

Português, 25

BE

Deutsch, 13

PL

Polski, 25

UA

Українською, 36

RS

Русский, 47

TD 640 IX/HA
TD 631 S IX/HA
TD 640 S IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 641 S IX/HA
TD 750 S IX/HA
TD 751 S GH/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TZ 640 S /HA
TZ 751 S /HA
TQ 751 S IX/HA
TQ 640 S IX/HA
TD 740 S IX/HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA

Spis treści

Instalowanie, 26-29

Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Podłączenie gazu
Charakterystyki palników i dysz
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 30

Widok ogólny

Uruchomienie i użytkowanie, 31-32

Zalecenia praktyczne użytkowania palników
Praktyczne porady dotyczące użytkowania płyt elektrycznych

Zalecenia i środki ostrożności, 33

Ogólne zasady bezpieczeństwa
Usuwanie odpadów

Konserwacja i utrzymanie, 34

Odłączenie prądu elektrycznego
Mycie urządzenia
Konserwacja kurków gazowych

Anomalie i ich usuwanie, 35

Instalacja

PL

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: gdyż zawiera ona ważne informacje na temat instalacji, właściwego i bezpiecznego użytkowania.

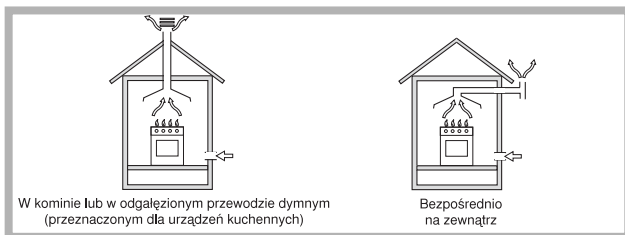
Ustawienie

! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (*patrz Środki ostrożności i zalecenia*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

! Niniejsze urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych. Należy dochować następujących warunków:

- Pomieszczenie powinno posiadać system odprowadzający na zewnątrz gazów spalinowych składający się z okapu lub wyciągu elektrycznego, uruchamianego automatycznie każdorazowo podczas uruchomienia urządzenia.



- Pomieszczenie powinno posiadać funkcjonalny system dopływu powietrza umożliwiający normalne spalanie. Dopływ niezbędnego do spalania powietrza nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.



System może polegać na bezpośrednim poborze powietrza z zewnątrz budynku przy pomocy kanału o przekroju użytecznym przynajmniej 100 cm² i zabezpieczonego przed przypadkowym zaślepieniem.



Albo też, w sposób pośredni, z przyległych pomieszczeń wyposażonych w przewód wentylacyjny jak opisany powyżej, a nie będący częścią wspólną dla całej nieruchomości ani nie mający połączeń z pomieszczeniami sypialni lub w których występuje zagrożenie pożarem.

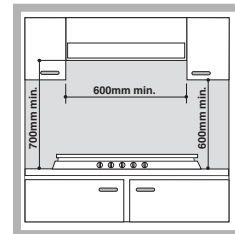
- Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół. Dlatego pomieszczenia, w których przechowywane są butle GPL

powinny przewidywać otwory prowadzące na zewnątrz umożliwiające spływanie ku dołowi ewentualnych wycieków gazu. Ponadto butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub komorach o położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). Dobrze jest przechowywać w pomieszczeniu jedynie butle aktualnie użytkowaną, umocowaną w sposób nie narażający jej na bezpośrednie oddziaływanie źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki, itp.) mogące doprowadzić do wzrostu temperatury powietrza powyżej 50°C.

Zabudowa

Płyty gazowe i mieszane przystosowane są do stopnia ochrony przed nadmiernym rozgrzaniem typu V, możliwa jest jednak ich instalacja obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej. W celu poprawnego zainstalowania płyty grzewczej należy zachować następujące środki ostrożności:

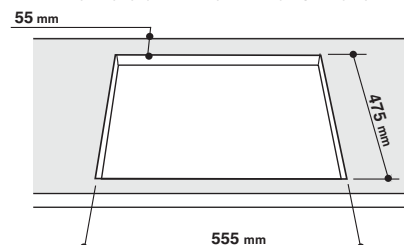
- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 600 mm od krawędzi płyty roboczej.
- Okapy powinny być zainstalowane zgodnie z warunkami wymaganymi podanymi przez instrukcje samych okapów, jednak w minimalnej odległości 650 mm.
- Umieścić sąsiadujące z okapem szafki wiszące na wysokości minimalnej od szczytu 420 mm (*patrz ilustracja*).



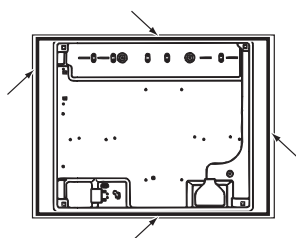
ilustracja).

By płyta grzewcza mogła być zainstalowana pod szafką wiszącą, ta ostatnia powinna znajdować się w odległości minimalnej od szczytu wynoszącej 700 mm (*patrz ilustracja*).

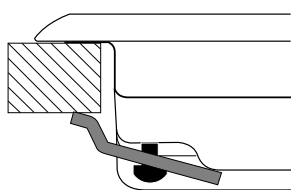
- Wnęka na obudowę powinna mieć wymiary podane na ilustracji. Przewidziano uchwyty mocujące umożliwiające zamocowanie płyty na podstawie posiadającej grubość od 20 do 40 mm. Aby solidnie zamocować płytę zaleca się zastosowanie wszystkich uchwytów znajdujących się do dyspozycji.



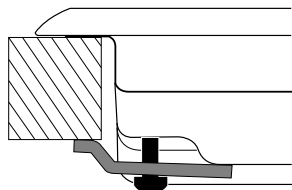
- Przed ostatecznym przymocowaniem ustawić uszczelkę (w zestawie) na obrzeżu blatu tak, jak przedstawiono na rysunku.



Schemat mocowania uchwytych

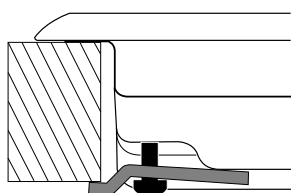


Położenie uchwytych w stosunku do top H=20mm

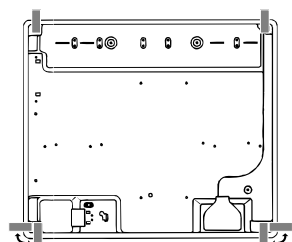


Położenie uchwytych w stosunku do top H=30mm

Przód



Położenie uchwytych w stosunku do top H=40mm



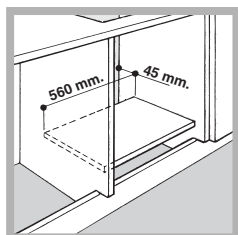
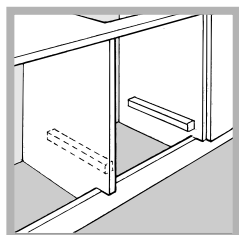
Tył

! Stosować uchwyty zawarte w „zestawie akcesoriów”

- W przypadku, gdy płyta nie jest zainstalowana na zabudowanym piekarniku, koniecznym jest zastosowanie płyty drewnianej jako izolatora. Powinna być ona zamocowana w odległości minimum 20 mm od dolnej części samej płyty roboczej.

Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



! Możliwe jest zainstalowanie płyty ponad piekarnikami zabudowanymi wyposażonymi w wentylację chłodzącą.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyty wyposażone w przewód zasilający trójżyłowy dostosowane są do pracy na prąd zmienny przy napięciu i częstotliwości zasilania wskazanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej w dolnej części płyty). Przewód uziemienia w sznurze oznaczony jest kolorem żółto-zielonym. W przypadku zainstalowania ponad piekarnikiem zabudowanym podłączenia elektryczne płyty i piekarnika powinny być wykonane osobno, tak z przyczyn bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia ewentualnego wyjęcia piekarnika.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej.

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C.

! Instalator odpowiada za poprawność podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko musi być odpowiednie dla wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kable nie wolno zginać ani przyciskać.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis).

! Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność w przypadku, gdy niniejsze zasady nie będą przestrzegane.

Podłączenie gazu

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie „Dostosowanie do różnych rodzajów gazu” W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

! W celu uzyskania pewności pracy, odpowiedniego zużycia

energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 „Charakterystyki palników i dysz”.

Podłączenie przewodem sztywnym (miedź lub stal)

! Podłączenie do urządzenia gazowego powinno być wykonane w taki sposób, aby nie powodować żadnych naprężeń urządzenia.

Na przewodzie zasilającym urządzenie znajduje się ruchome złącze kolankowe „L”, którego szczelność zapewniona jest uszczelką. W przypadku gdyby okazało się, że koniecznym jest obrócenie kolanka należy obowiązkowo wymienić uszczelkę (na wyposażeniu urządzenia). Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim.

Podłączenie z przewodem elastycznym ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim. Użycie przewodów tego rodzaju powinno być wykonane w ten sposób, aby ich długość, w warunkach maksymalnego rozszerzenia nie przekraczała 2000 mm. Po wykonaniu podłączenia upewnić się, czy metalowy przewód elastyczny nie styka się z elementami ruchomymi, ani nie jest przygnieciony.

! Stosować wyłącznie przewody i uszczelki zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

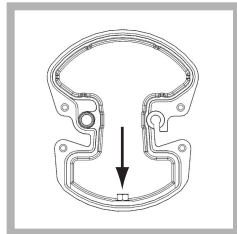
Kontrola szczelności

! Po zakończeniu instalacji skontrolować szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu wodny rozwór mydła, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

W celu dostosowania płyty do innego rodzaju gazu niż ten, do którego jest przystosowana (wskazanego na etykiecie w dolnej części płyty lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników wykonując następujące czynności:

1. zdjąć kratkę z płyty i wykręcić palniki z ich gniazd
2. odkręcić dysze posługując się kluczem rurowym 7mm



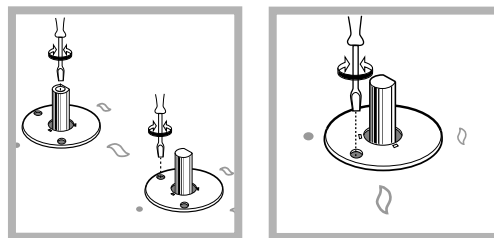
i wymienić je na nowy rodzaj przystosowany do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”). W przypadku palnika Mini WOK lub Chef Burner, do odkręcenia dyszy wykorzystać klucz otwarty 7 mm (patrz rysunek).

3. ponownie zmontować części w kolejności odwrotnej.
4. na zakończenie czynności wymienić poprzednią etykietę regulacyjną na nową, odpowiadającą nowemu paliwu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

- Regulacja powietrza pierwotnego palników
Palniki nie wymagają żadnej regulacji powietrza

pierwotnego.

- Regulacja minimum
 1. Ustawić kurek w położeniu minimum;
 2. Zdjąć pokrętkę i posługując się śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka uzyskać najmniejszy regularny płomień.
 3. Upewnić się, czy podczas szybkiego obracania pokrętkiem z położenia maksymalnego do minimalnego nie występuje gaśnięcie palników.
 4. W urządzeniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termopara) w przypadku niezadziałania urządzenia z palnikami ustawionymi na minimum należy zwiększyć minimalne przepływy przy pomocy śruby regulacyjnej.





5. Po zakończeniu regulacji ponownie założyć plomby lakowe, lub z równorzędnego materiału, umieszczone na obejściu.

! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie z obowiązującą normą krajową „regulatory kanałowe dla gazu”).

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
 	<p>Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CEE z dn. 12/12/06 (o Niskim Napięciu) wraz z późniejszymi zmianami - 2004/108/CEE z dn. 15/12/04 (o Zgodności Elektromagnetycznej) wraz z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dn. 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami. - 2009/142/CEE z 30/11/09 (Gaz) wraz z późniejszymi zmianami. - 2002/96/EC wraz z późniejszymi zmianami.

Charakterystyki palników oraz dysz

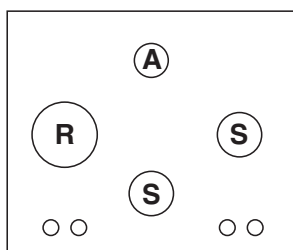
Tabela 1 (dla Polski)			GZ 50		GZ 35		GPB-B	
Palnik	Srednica 1/100 (mm)	Moc cieplna (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz	Dysza 1/100 (w mm)	Przepływ* l/godz
S redni (RR)	100	2.50	110	265	170	368	80	197
Duzy (R)	100	2.70	116	286	180	398	86	213
Ultra Duzy (UR)	100	2.60	110	248	171	344	80	211
Pólszybki (sredni) (S)	75	1.60	96	169	140	236	64	126
Pomocniczy (maly) (A)	55	0.90	71	95	106	133	50	71
Mini WOK (MW)	110	3.50	138	333	195	463	91	269
Cisnienia zasilania	minimalne (mbar)		16		10		29	
	nominalne (mbar)		20		13		36	
	maksymalne (mbar)		25		16		44	

* A 15°C e 1013 mbar - gaz suchy

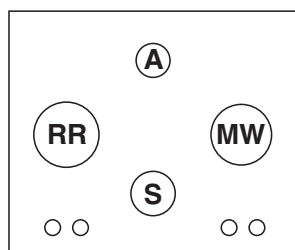
GZ50 p.c.i. = 35.9 MJ/m³

GZ35 p.c.i. = 25.8 MJ/m³

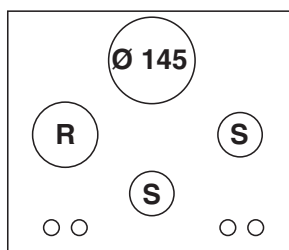
GPB p.c.i. = 123.6 MJ/m³



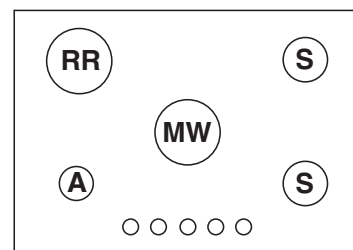
TD 640 IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 640 S IX/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 640 S IX/HA
TZ 640 S /HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA



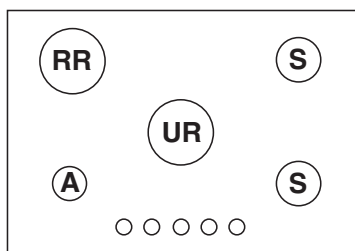
TD 641 S IX/HA



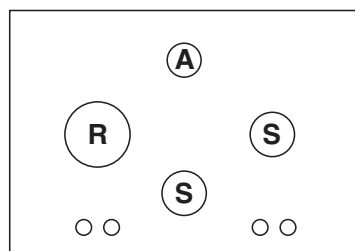
TD 631 S IX/HA



TD 751 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TQ 751 S IX/HA
TZ 751 S /HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA



TD 750 S IX/HA

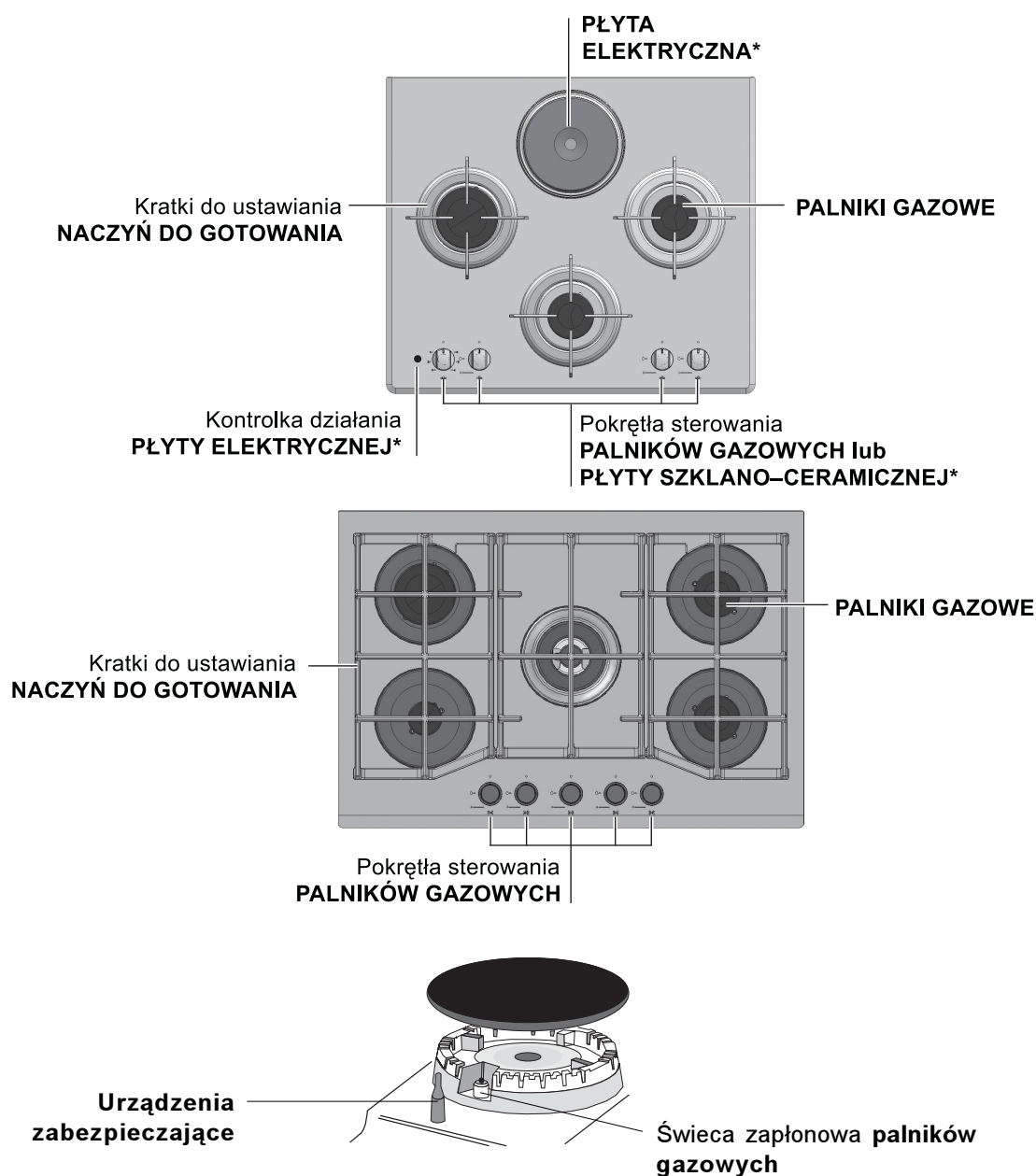


TD 740 S IX/HA

Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



- Kontrolka działania **PŁYTY ELEKTRYCZNEJ*** zapala się dla każdej pozycji pokręta z wyjątkiem pozycji wyłączenia
- Palniki gazowe posiadają różne wymiary i moce. Należy wybrać ten palnik, który jest najbardziej odpowiedni dla średnicy używanego naczynia.
- Pokręta sterowania palnikami gazowymi oraz **PŁYTĄ ELEKTRYCZNĄ*** do regulowania płomienia lub mocy.

- Świeca zapłonowa palników **gazowych*** umożliwia automatyczne zapalenie wybranego palnika.
- Urządzenie **zabezpieczające*** w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia przerywa dopływ gazu.

* Tylko w niektórych modelach.

Uruchomienie i użytkowanie

! Dla każdego z pokręteł wskazane jest położenie palnika gazowego lub płyty elektrycznej* odpowiadających im.


Palniki gazowe


Wybrany palnik może być regulowany odpowiednim pokrętelem w następujący sposób:

- Wyłączony
- 🔥 Maksimum
- 🔥 Minimum

W celu włączenia któregoś z palników, należy zbliżyć do niego płomień lub zapalarkę, nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc.

W modelach wyposażonych w urządzenia zabezpieczające, należy przytrzymać wduszone pokrętko przez około 2-3 sekundy aż rozgrzeje się urządzenie automatycznie podtrzymujące zapalony płomień.

W modelach wyposażonych w świecę zapłonową, aby włączyć wybrany palnik, należy najpierw wcisnąć przycisk zapłonowy oznaczony symbolem , następnie wcisnąć do końca odpowiednie pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc.

Niektóre modele są wyposażone w urządzenie zapłonowe wewnątrz pokrętki; w takim przypadku obecna jest świeca, ale nie ma przycisku zapłonowego (symbol  znajduje się w pobliżu każdego pokrętki). Aby włączyć wybrany palnik, wystarczy nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc, przytrzymując je wciśnięte dopóki nie nastąpi zapłon.

! W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętko sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

Aby zgasić palnik należy obrócić pokrętko zgodnie z ruchem zegara aż do zatrzymania (odpowiadającego symbolowi "•").

* Tylko w niektórych modelach.

Płyty elektryczne*

Regulację przeprowadza się obracając pokrętko płyty w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na 6 różnych pozycji:

Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Moc minimalna
2-5	Moce średnie
6	Moc maksymalna

Przy ustawieniu pokrętki w położeniu różnym od wyłączonego, następuje zapalenie się lampki kontrolnej pracy płyty.

Zalecenia praktyczne użytkowania palników

W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy pamiętać, co następuje:

- stosować naczynia odpowiednie dla każdego z palników (patrz tabela) w celu uniknięcia wychodzenia płomieni poza pole dna naczyń.
- stosować zawsze naczynia o dnie płaskim i z przykrywką.
- w chwili zagotowania się obrócić pokrętko do położenia minimum.

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Ultra Szybki (UR)	24 - 26
Szybki zmniejszony (RR)	24 - 26
Szybki (R)	24 - 26
Pólszybkie (S)	16 - 20
Pomocnicze (A)	10 - 14
Mini WOK (MW)	24 - 26

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika zapoznać się z ilustracjami znajdującymi się w paragrafie „charakterystyki palników i dysz”.

Praktyczne porady dotyczące użytkowania płyt elektrycznych*

Aby uniknąć rozpraszania ciepła i uszkodzenia płyty, zaleca się stosowanie naczyń do gotowania z płaskim dnem i o średnicy nie mniejszej niż średnica samej płyty.

Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (mocne)
6	Przyrumienianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać płyty do maksymalnej temperatury na około 4 minuty, bez garnka. Podczas tej początkowej fazy powłoka zabezpieczająca utwardza się i osiąga najwyższą wytrzymałość.

* Tylko w niektórych modelach.

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.
- Urządzenia gazowe wymagają, dla swego poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w odpowiednim paragrafie dotyczącym "Ustawienia".
- Zalecenia mają zastosowanie wyłącznie dla krajów przeznaczenia, których symbole znajdują się w instrukcji oraz na tabliczce z numerem fabrycznym.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- W celu przenoszenia urządzenia należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzаныmi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○", kiedy urządzenie nie jest używane;
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.

- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).
- Należy upewniać się, czy uchwyty garnków są zwrócone zawsze w kierunku wnętrza płyty grzewczej aby uniknąć ich przypadkowego potrącenia.
- Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest na wyposażeniu) gdy palniki gazowe lub płyta grzewcza są jeszcze rozgrzane.
- Nie pozostawiać włączonej elektrycznej płyty grzewczej bez naczyń.
- Nie stosować garnków niestabilnych lub odkształconych.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Europejska Dyrektywa 2002/96/EC dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza” umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania. Konsumenty powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odlączenie prądu elektrycznego

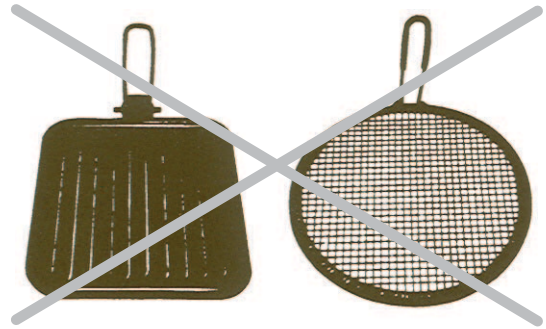
Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

! Wystrzegać się stosowania myjących środków ściernych lub korodujących, takich jak odplamiacze i produktu odrdzewiające, detergentów w proszku oraz gąbek o powierzchni ścierającej. mogą w sposób nieusuwalny zarysować powierzchnię.

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywanie płyty wilgotną gąbką i przetarcie papierowym ręcznikiem kuchennym..
- Elementy ruchome palników powinny być przemywane często ciepłą wodą i środkiem myjącym z uwzględnieniem konieczności usuwania ewentualnych skrzeplin.
- W przypadku płyt wyposażonych w automatyczne zapalanie, należy przewidzieć częste i dokładne oczyszczanie części końcówek zapalarek elektronicznych, oraz sprawdzać, czy otwory wylotowe gazu nie są zatkane;
- Stal nierdzewna może się popłamić, jeśli będzie przez dłuższy czas w kontakcie z wodą o dużej zawartości wapnia lub z agresywnymi detergentami (zawierającymi fosfor). Zaleca się obficie spłukać i osuszyć po wymyciu. Ponadto należy osuszyć ewentualne wycieki wody.



! Nie stosować dyfuzorów, maszyn do tostów lub krat na mięso ze stali nierdzewnej na ogniach gazowych.

Konserwacja kurków gazowych

Z upływem czasu może pojawić się kurek blokujący się lub z trudem obracający się, dlatego może okazać się konieczną wymiana kurka.

! Czynność ta winna być wykonana przez autoryzowanego technika producenta.

Anomalie i środki zaradcze

PL

Może się zdarzyć, że płyta nie działa lub źle działa. Zanim wezwiecie serwis naprawczy, zobaczmy razem, co można zrobić. Przede wszystkim należy sprawdzić, czy nie występują przerwy w sieci zasilania gazem lub prądem elektrycznym, a zwłaszcza czy zawory gazowe przed kuchenką są otwarte.

Palnik nie zapala się lub płomień jest nierównomierny.

- Są zatkane otwory wylotowe gazu w palniku.
- Zamontowane są poprawnie wszystkie części ruchome wchodzące w skład palnika.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty kuchennej.

Płomień nie zostaje zapalony w wersjach z zabezpieczeniem.

- Nie wdusiliście do końca pokrętła
- Nie przytrzymaliście wduszonego do końca pokrętła przez czas wystarczający do uruchomienia urządzenia zabezpieczającego.
- Są pozatykane otwory wylotowe gazu w pobliżu urządzenia zabezpieczającego.

Palnik w położeniu minimum nie pali się.

- Są pozatykane otwory wylotowe gazu.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty.
- Regulacja minimum nie jest właściwa.

Naczynia są niestabilne

- Dna garnków są dokładnie równe.
- Garnek jest ustawiony na środku palnika lub płyty elektrycznej.
- Kratki zostały odwrócone.

Jeśli, niezależnie od wszelkich kontroli płyta nie działa, a niedogodność stwierdzona przez was nie ustępuje, należy wezwać centrum pomocy technicznej. Należy podać:

- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

! Zwracajcie się wyłącznie do upoważnionego Serwisu Technicznego i domagajcie się zainstalowania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

UA

IT

Portuguks, 1

BE

Deutsch, 13

PL

Polski, 25

UA

Українською, 36

RS

Русский, 47

TD 640 IX/HA
TD 631 S IX/HA
TD 640 S IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 641 S IX/HA
TD 750 S IX/HA
TD 751 S GH/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TZ 640 S /HA
TZ 751 S /HA
TQ 751 S IX/HA
TQ 640 S IX/HA
TD 740 S IX/HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA

Зміст

Встановлення, 37-40

Розташування
Підключення до електричної мережі
Підключення газу
Табличка з характеристиками
Характеристики пальників і форсунок

Опис приладу, 41 Загальний вигляд

Пуск і використання, 42

Корисні поради з використання пальників
Корисні поради з використання електричних конфорок

Запобіжні заходи та поради, 43

Загальна безпека
Утилізація

Технічне обслуговування та догляд, 44

Як відключити електричний струм
Як очистити прилад

Догляд за газовими кранами

Несправності та засоби їх усунення, 45

Допомога, 46

! Зберігайте це довідник, щоб мати нагоду звернутися до нього у будь-який момент. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом і новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо монтажу, використання та безпеки.

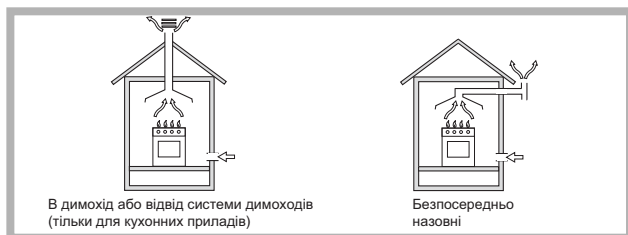
Розташування

! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. *Запобіжні заходи та поради*).

! Монтаж має здійснюватися лише фахівцями з дотриманням цих інструкцій. Помилковий монтаж може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

! Цей прилад має встановлюватися і використовуватися тільки у приміщеннях з постійною вентиляцією, відповідно до норм UNI-CIG 7129 і 7131 зі всіма наступними внесеннями та змінами, які мають чинність:

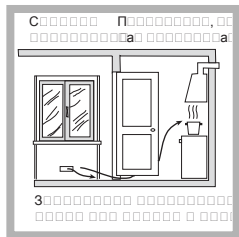
- У приміщенні має передбачатися система відведення назовні димових газів, виконана як витяжка або електровентилятор, робота котрого автоматично розпочинається при кожному увімкненні приладу.



• У приміщення має бути така система, завдяки котрій забезпечується надходження необхідного для горіння повітря. Для горіння необхідне надходження повітря в обсязі не менш за 2 м³/год на кожний кВт встановленої потужності.



Така система може працювати за принципом безпосереднього відбору повітря зовні приміщення за допомогою трубопроводу довжиною не менше за 100 см² корисного січення, випадкове засмічення котрого має бути запобігнуте.



Або опосередковано з суміжних приміщень, оснащених вентиляційним каналом з викидом назовні, як описано вище; обов'язковою умовою є відсутність пожежонебезпечних спільних частин будівлі або приміщень, а також спальень.

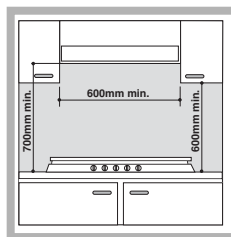
• Зріджені нафтові гази є більш важкими за повітря, тому вони опускаються униз. Тобто, у приміщеннях з балонами зрідженого газу (GPL) мають передбачатися

отвори назовні, щоб забезпечити вихід з нижньої частини можливих витоків газу. Порожні або напівпорожні балони зі зрідженим газом GPL не можна встановлювати або зберігати у приміщеннях або нішах, які розташовані за рівнем нижче землі (погреб, тощо). Краще у такому приміщенні тримати лише використовуваний балон, захистивши його від впливу джерел тепла (духовки, каміни, печі, тощо), які можуть підвищити його температуру більше за 50°C.

Вбудування

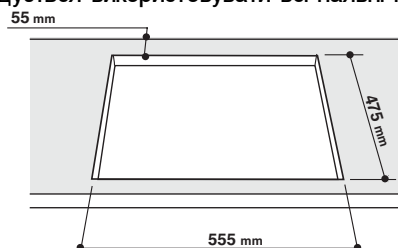
Газові і комбіновані варильні поверхні смають відповідний ступінь захисту проти перегріву типу X, тому їх можна встановлювати поруч з меблями, висота яких не перевищує висоту робочої поверхні. Для правильного встановлення варильної поверхні слід дотримуватися нижченаведених заходів безпеки:

- Меблі, які перевищують варильну поверхню, мають знаходитися на відстані не менше 600 мм від її країв.
- Встановлення витяжки має виконуватись з дотриманням вимог, викладених в інструкціях з монтажу витяжок, на мінімальній відстані 650 мм.
- Навісні шафи поруч з витяжкою мають розташовуватися від стільниці на мінімальній відстані 420 мм (див. малюнок).



Якщо варильна поверхня встановлюється під навісною шафою, мінімальна відстань від стільниці має складати 700 мм (див. малюнок).

• Розміри меблевої ніши наведені на малюнку. Передбачені кріпильні гачки, за допомогою яких можна закріпити варильну поверхню на стільницю товщиною від 20 до 40 мм. Для належного кріплення варильної поверхні рекомендується використовувати всі наявні гачки.



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

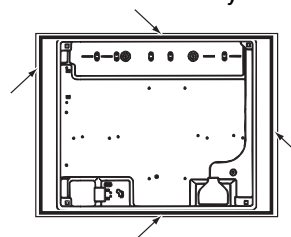
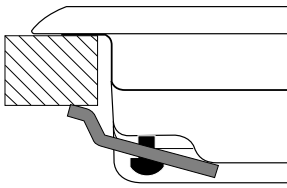
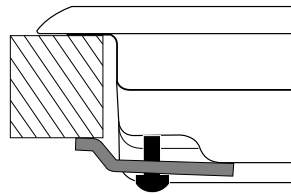


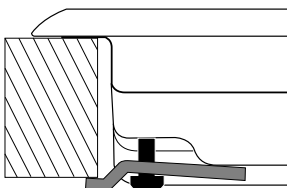
Схема кріплення гачків



Положення гачку для стільниці $H=20$ мм

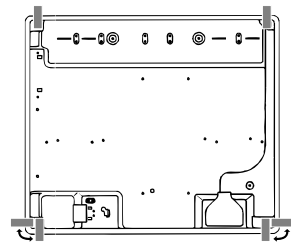


Положення гачку для стільниці $H=30$ мм



Положення гачку для стільниці $H=40$ мм

Попереду



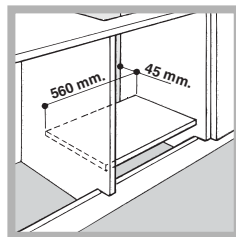
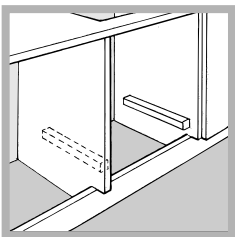
Позаду

! Використовуйте гачки з "упаковки з аксесуарами"

- Якщо варильна поверхня не встановлена на вбудовану духовку, необхідно вставити дерев'яну панель як ізоляцію. Таку панель слід встановити на мінімальній відстані 20 мм від нижньої частини власне варильної поверхні.

Вентилювання

Для гарантії належного вентиляції необхідно зняти задню стінку у ніші. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. малюнки).



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

Електричні підключення

Варильні поверхні, оснащені триполюсним шнуром живлення, можуть працювати лише на змінному струмі, напруга і частота якого в мережі мають відповідати таблиці з технічними даними (яка розташована в нижній частині приладу). Провідник заземлення позначений

жовтим і зеленим кольором. В разі встановлення варильної поверхні понад вбудованою духовкою, електричні підключення поверхні і духовки мають відокремлюватися, як з точки зору електричної безпеки, так і з метою полегшеного висування духовки.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на таблиці з даними навантаження. У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем). При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб його температура у будь-якій точці не перевищувала на 50°C температуру у приміщенні.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- розетка має заземлення у відповідності до чинного законодавства;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці з характеристиками;
- розетка сумісна з штепсельною вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. *Допомога*).

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

Підключення газу

Підключення приладу до газопроводу або до газового балону має виконуватися згідно до норм UNI-CIG 7129 і 7131 тільки після перевірки відповідності газу в мережі до газу, на який налаштовано прилад. В протилежному випадку необхідно виконати дії, наведені в розділі «Переналадження на інший тип газу». Якщо використовується зріджений нафтовий газ з балону, необхідно використовувати регулятори тиску згідно до стандарту UNI-EN 12864 з внесеними подальшими змінами.

! Щоб забезпечити небезпечну роботу приладу, з адекватним використанням електроенергії і тривалим терміном служби приладу, слід переконатися в тому, що тиск живлення перебуває у межі значень, наведених у таблиці 1 «Характеристики пальників і форсунок».

Під'єднання за допомогою негнучкої труби (мідної або сталевій)

! Під'єднання до мережі газопостачання не повинне викликати будь-які навантаження на прилад. В системі живлення приладу передбачений поворотний "L"-образний фітінг, щільність якого забезпечується прокладкою. В разі необхідності слід повернути фітінг і обов'язково замінити ущільнювальну прокладку (яка постачається разом з приладом). Штуцер на вході газу у прилад належить до різьбового циліндричного типу 1/2 газ із зовнішньою різьбою.

Підключення за допомогою гнучкої труби з нержавіючої сталі з суцільною стінкою і різьбовими штуцерами.

Штуцер на вході газу у прилад належить до різьбового циліндричного типу 1/2 газ із зовнішньою різьбою. Прокладення таких труб має виконуватися таким чином, щоб їх довжина, за умов максимального розтягу, не перевищувала б 2000 мм. Після закінчення встановлення переконайтеся в тому, що гнучка металева труба не контактує з рухомими частинами і не стискується.

! Використовуйте виключно труби і ущільнювальні прокладки, які відповідають стандарту UNICIG 9891.

Перевірка герметичності

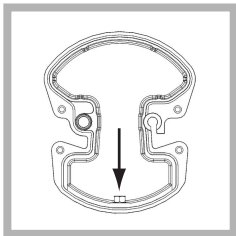
! Після закінчення встановлення перевірте щільність усіх штуцерів за допомогою мильного розчину; ні в якому разі не використовуйте з цією метою полум'я.

Переналадження на інші типи газу

Щоб налаштувати варильну поверхню на тип газу, відмінний від заданого (і вказаного на таблиці, зафіксованої внизу варильної поверхні або на упакувці), слід замінити форсунки пальника:

- зняти решітки і вийняти пальники зі своїх місць;
- розгвинтити форсунки за допомогою торцевого

трубчастого ключа на 7 мм і замінити їх на відповідні форсунки для нового типу газу (див.таблицю 1 «Характеристики пальників і форсунок»). Форсунки пальника Mini WOK слід відкручувати ключем на 7 мм (див.малюнок).

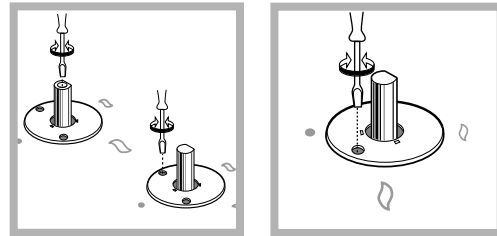


- встановити на місце всі частини, виконуючи наведені вище дії в зворотному порядку.
- Наприкінці операції замінити стару етикетку про тип газу на нову, яка відповідає новому використовуваному газу, її можна отримати у наших центрах з технічної допомоги.

• Регулювання основного повітря на пальники
Пальники не вимагають ніякого регулювання основного повітря.

• Регулювання мінімальних витрат

- Перевести кран в положення мінімуму;
- Зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого всередині або збоку стрижня крану, налаштувати невеличке стабільне полум'я.
- Після цього слід перевірити, що при швидкому обертанні крану з максимального у мінімальне положення пальник не гасне.
- Якщо у приладах, оснащених запобіжним пристроєм (термопарою), пристрій не працюватиме з установленими на мінімум пальниками, необхідно збільшити мінімальні витрати за допомогою регулювального гвинта.



- Після регулювання слід відновити пломбу на перепускнуому клапані за допомогою сургучу або подібних матеріалів.

! При використанні зрідженого нафтового газу регулювальний гвинт має загвинчуватися до упору.

! Наприкінці операції замінити стару етикетку з типом газу на нову, яка відповідає новому використовуваному газу. Її можна отримати у наших центрах з технічної допомоги.

! Якщо тиску використовуваного газу відрізняється (або змінюється) від передбаченого, необхідно встановити на трубопроводі подачі відповідний регулятор тиску (згідно до стандарту EN 88-1 і EN 88-2 «прохідні газові регулятори»).

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Електричні підключення	Див. на таблиці з даними
 	<p>Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CEE від 12/12/06 (Про низьку напругу) з подальшими внесеннями та змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Про електромагнітну сумісність) з подальшими внесеннями та змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеннями та змінами. - 2009/142/CEE від 30/11/09 (Про газове обладнання) з подальшими внесеннями та змінами. - 2002/96/CE з подальшими внесеними змінами.

Характеристики пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова потужність кВт (p.c.s.*)		Зріджений газ					Природний газ	
		Номін.	Зменш.	Перепускний клапан 1/100 (мм)		Форсунка 1/100 (мм)	Витрати* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Витрати* г/год
				(1)	(1)		***	**		
Швидка (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Зменшеної швидкості (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Ультратшвидка (UR)	100	3.40	0.40	41	39	91	247	243	123	324
Напівшвидка (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Допоміжна (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	79	95
Міні ВОК (MW)	110	3.50	1.50	—	61	91	254	250	138	333
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

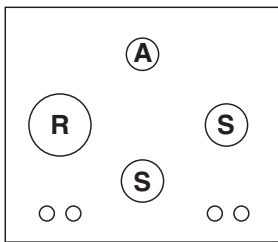
* При 15°C і 1013 мбар-сухий газ

** Пропан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

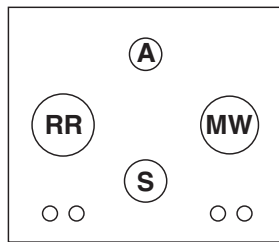
*** Буган P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природний газ P.C.S. = 37.78 МДж/м³

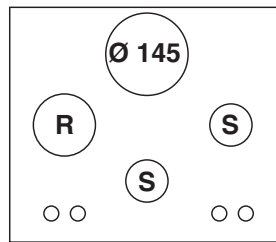
(1) Тільки для приладів з запобіжним пристроєм проти витоків газу



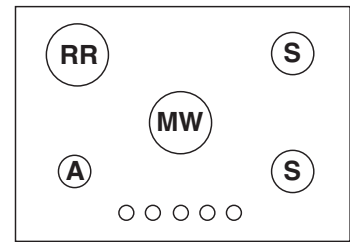
TD 640 IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 640 S IX/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 640 S IX/HA
TZ 640 S /HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA



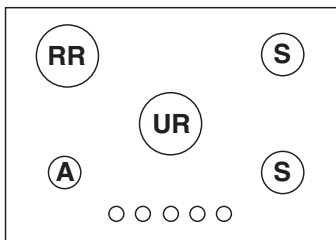
TD 641 S IX/HA



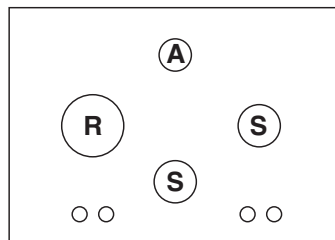
TD 631 S IX/HA



TD 751 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TQ 751 S IX/HA
TZ 751 S /HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA



TD 750 S IX/HA

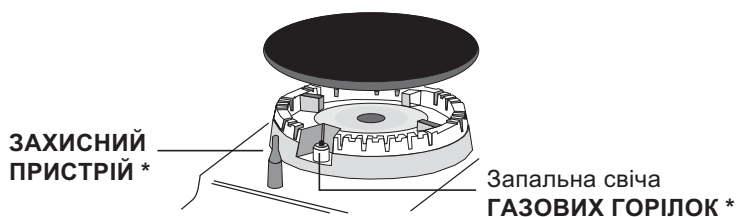
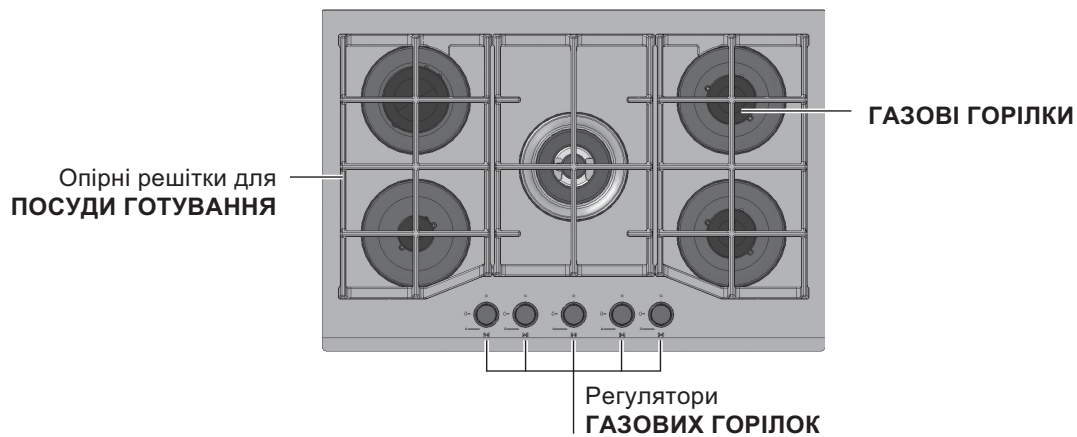
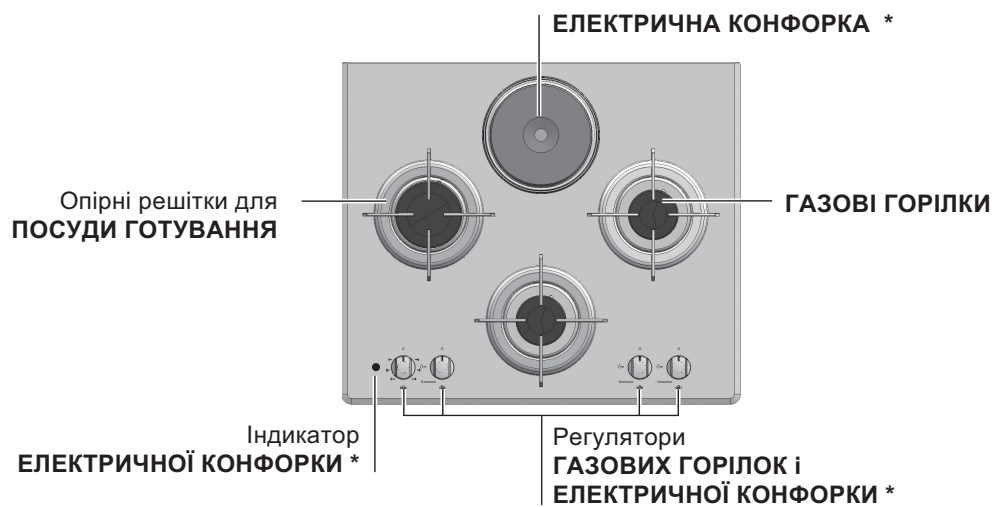


TD 740 S IX/HA

Опис приладу

Загальний вигляд

UA



- **Електричні конфорки** можуть відрізнятися діаметрами та потужністю: "нормальні" або "швидкі", останні розпізнаються червоною кулькою у центрі.
 - Індикатор **роботи електричної конфорки** горить у всіх положеннях ручки, відмінних від вимкненого.
 - **Газові пальники** відрізняються розмірами і потужністю. Виберіть найпридатніший відповідно до діаметру використовуваного посуду.
 - Ручки **газових пальників і електричної конфорки*** для регулювання полум'я і потужності.
 - Свічка запалювання **газових пальників*** забезпечує автоматичне увімкнення обраного пальника.
 - **Запобіжний пристрій*** в разі випадкового згасання полум'я перекриває вихід газу.
- * Наявне лише в деяких моделях.

Початок роботи та використання

UA

! На кожній ручці вказується позиція відповідного газового пальника.

Газові пальники

Обраний пальник можна налаштувати за допомогою відповідної ручки, як описано нижче:

- Вимкнено



Максимальний рівень



Мінімальний рівень

Щоб увімкнути один з пальників, слід наблизити до нього полум'я або запальничку, натиснути до упору і обернути відповідну ручку проти годинникової стрілки у положення максимальної потужності.

У моделях, оснащених запобіжним пристроєм, необхідно натиснути і притримати ручку впродовж 6 секунд, щоб нагрівся пристрій, який автоматично підтримує полум'я.

Для увімкнення обраного пальника у моделях, оснащених свічкою запалення, спочатку слід натиснути на кнопку запалення (вона позначається ☆), потім натиснути до упору і обернути відповідну ручку проти годинникової стрілки до положення максимальної потужності.

Деякі моделі оснащені вбудованою в ручку системою увімкнення, тому замість кнопки увімкнення передбачено свічку увімкнення. Щоб увімкнути обраний пальник, достатньо натиснути до упору відповідну ручку, потім обернути її проти годинникової стрілки до положення максимальної потужності, в якому притримати її до запалення.

! В разі випадкового згасання полум'я пальника повернути ручку у вимкнене положення і повторити увімкнення не раніше 1 хвилини.

Щоб вимкнути пальник, слід обернути ручку за годинниковою стрілкою до упору (вона знову відповідатиме відмітці “*”).

Корисні поради з використання пальників

Для забезпечення оптимальної роботи приладу слід запам'ятати деякі правила:

- використовувати посуд, відповідний до розмірів пальників (див.таблицю), щоб запобігти виходу полум'я за межі днищ посуду.
- використовувати посуд з рівним дном і з кришками.
- у момент кипіння повернути ручку у положення мінімуму.

* Наявне лише в деяких моделях.

Пальник	Ø Діаметр посуду (см)
Швидка (R)	24 - 26
Зменшеної швидкості (RR)	24 - 26
Ультрашвидка (UR)	24 - 26
Напівшвидка (S)	16 - 20
Допоміжна (A)	10 - 14
Міні ВОК (MW)	24 - 26

Щоб розпізнати тип пальника, див. малюнки у розділі “Характеристики пальників і форсунок”.

Електрична конфорка *

Регулювання досягається обертанням відповідної ручки за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки між 6 різними положеннями:

Настройка	Звичайна або швидка конфорка
0	Виключено
1	Низька потужність
2 - 5	Середня потужність
6	Висока потужність

У всіх положеннях ручки, крім вимкненого, горить індикатор роботи.

Корисні поради з використання електричних конфорок

Щоб запобігти втратам тепла і ушкодженню конфорок, рекомендується вживати посуд з рівним днищем та з не меншим від конфорки діаметром.

Настройка	Настройка
0	Виключено
1	Готування овочів, риби
2	Готування картоплі (на парі), супів, гороху, бобів
3	Продовження готування великої кількості їжі, овочевий суп.
4	Для смаження (середнє)
5	Для смаження (вище середнього)
6	Для підрум'янювання й швидкого закипання

При першому використанні приладу необхідно нагрівати конфорки при максимальній температурі протягом 4 хвилин без посуду. Під час таких підготовчих дій захисне покриття твердішає та одержує максимальної міцності.

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і вироблена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Це попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Цей прилад належить до апаратури вбудованого типу класу 3.
- Для справної роботи газових приладів потребується постійний повітряний обмін. При встановленні приладу мають дотримуватися вимоги з параграфу «Розташування».
- Ці інструкції дійсні лише для країн, позначення котрих наявні у керівництві та на паспортній таблиці.
- Прилад призначений для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати прилад поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Не торкатися приладу голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, наведеним в цьому керівництві. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, небезпечним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або некоректного застосування приладу.
- Перевіряти, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривати вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Коли не відбувається користування приладом, ручки мають знаходитися в положенні “●”/“○”.
- Не виймати вилку з розетки, потягнувши за кабель, триматися тільки за саму вилку.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- Якщо прилад не працює через несправності, у жодному випадку не робити спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Звертатися по допомогу у сервісний центр (див. *Допомога*).
- Перевіряти, щоб ручки каструль завжди були повернуті всередину варильної поверхні, щоб запобігти їх випадковому перегортанню.
- Не використати хиткий або деформований посуд.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуватись місцевих норм, тому що упаковка може використовуватися повторно.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого баку, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.
По закінченні терміну служби слід доставити електропобутовий прилад у відповідні служби або, якщо це передбачене чинним законодавством, повернути їх продавцям у момент придбання нового еквівалентного виробу
Всі головні виробники електропобутової техніки активно приймають участь у створенні і управлінні системами збору і утилізації відслуживших приладів.

Догляд та очищення

UA

Як відключити електричний струм

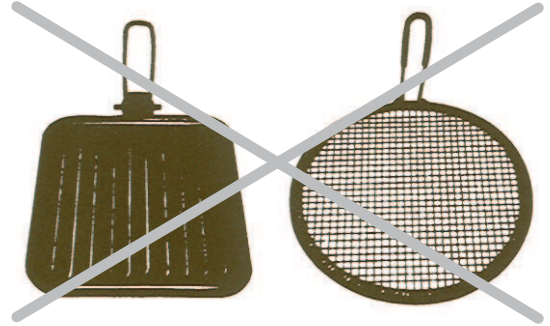
Перед проведенням будь-якої операції витягнути вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

! Не використовувати абразивні або корозійні миючі засоби, наприклад, плямовивідники або засоби проти іржі, порошкові миючі засоби або губки з абразивною поверхнею: вони можуть нанести непоправну шкоду поверхні.

! Забороняється використання апаратів для очищення парюю або високим тиском.

- Для звичайного догляду достатньо вимити поверхню зволоженою губкою та витерти її насухо кухарськими паперовими рушниками.
- Рухомі елементи пальників слід регулярно мити гарячою водою і миючим засобом, ретельно видаляючи накип та нагар.
- У варильних поверхнях з автоматичним розпаленням слід регулярно ретельно очищувати кінцеву частину електронних пристроїв розпалення і перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були засмічені;
- Електричні конфорки слід очищувати зволоженою ганчіркою, після чого змащувати олією, коли вони ще теплі.
- На неіржавіючій сталі можуть залишитися плями після тривалого контакту з водою, яка містить багато вапняку, або з агресивними миючими засобами (які містять фосфор). Рекомендується добре обполоснути водою і висушити після миття таку поверхню. Крім того, необхідно витирати насухо витікшу воду.



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

Догляд за газовими кранами

З часом може трапитися, що кран блокується або обертається з трудом, тому виникає необхідність в його заміні.

! Цю операцію може проводити тільки уповноважений виробником фахівець.

Несправності та засоби їх усунення

Може трапитися, що прилад не працюватиме. Перш ніж зателефонувати до служби допомоги, перевірте можливість легкого усунення проблеми за допомогою наведеного далі списку.

UA

Несправності:

Пальник не розпалюється або нерівномірне полум'я.

Полум'я не залишається постійним у моделях із запобіжним пристроєм.

Пальник в положенні мінімуму не залишається увімкненим.

Хиткий посуд.

Можливі причини / Заходи усунення:

- У пальнику забиті отвори для виходу газу.
- Коректно встановлені всі рухомі частини, які складають пальник.
- Протяги поблизу від варильної поверхні.
- Ручка не натиснута до упору.
- Ручка натиснута до упору, але не притримана у цьому положенні достатньо часу для активації запобіжного пристрою.
- Забиті отвори для виходу газу біля запобіжного пристрою.
- Забиті отвори для виходу газу.
- Протяги поблизу від варильної поверхні.
- Помилкове регулювання мінімального рівня.
- Оптимальне рівне дно посуду.
- Посуд розташований по центру пальника або електричної конфорки.
- Переставлені решітки.

Перш ніж звернутися у Сервісний центр:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. “Несправності і засоби їх усунення”);
- Запустіть програму повторно, щоб перевірити чи усунено несправність;
- При негативному результаті зверніться в уповноважений сервісний центр.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

Слід повідомити:

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

Дана інформація міститься на таблиці з характеристиками, прикріпленій до духовки.

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

PT

Português, 1

BE

Deutsch, 13

PL

Polski, 25

UA

Українською, 36

RS

Русский, 47

TD 640 IX/HA
TD 631 S IX/HA
TD 640 S IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 641 S IX/HA
TD 750 S IX/HA
TD 751 S GH/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TZ 640 S /HA
TZ 751 S /HA
TQ 751 S IX/HA
TQ 640 S IX/HA
TD 740 S IX/HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA

Содержание

Монтаж, 48-51

Расположение
Электрическое подключение
Подсоединение к газопроводу
Паспортная табличка
Характеристики конфорок и форсунок

Описание изделия, 52

Общий вид

Включение и эксплуатация, 53

Практические советы по эксплуатации конфорок
Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок

Предосторожности и рекомендации, 54

Общие требования к безопасности
Утилизация

Техническое обслуживание и уход, 55

Отключение электропитания
Чистка изделия
Уход за ручьятками газовой варочной панели

Неисправности и методы их устранения, 56

RS

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

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

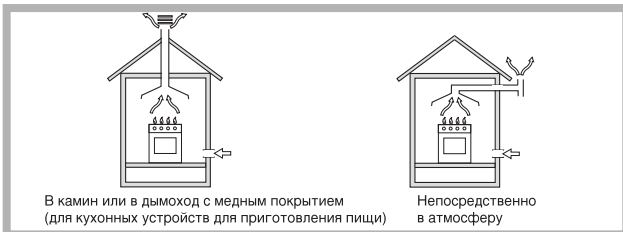
Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Установка 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 следующих Нормативов (British Standards Codes Of Practice): B.S. 6172/B.S. 5440, Пар. 2 и B.S. 6891 Дополненные выпуски. Должны быть соблюдены следующие требования:

- В помещении должно иметься вентиляционное отверстие для удаления в атмосферу продуктов сгорания. Дымоудаление должно осуществляться посредством вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающегося каждый раз при включении изделия.



- В помещении должен быть обеспечен достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимый для горения, должен быть не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на кВт установленной мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее 10 см^2 , который не может быть случайно засорен.



Или же воздух для горения может поступать из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются зонами общего пользования,

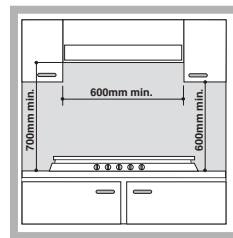
пожароопасными или спальнями.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СПГ (сжиженным природным 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 его нагреву свыше 50°C .

Встроенный монтаж

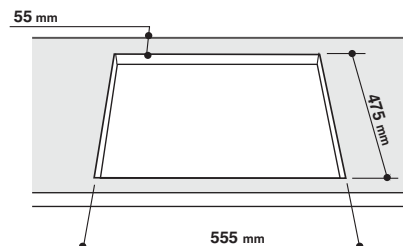
Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом с кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочной панели. Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с варочной панелью, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от ее края.
- Вытяжной зонт должен быть установлен согласно соответствующему техническому руководству на расстоянии от варочной панели не менее 650 мм.
- Навесные кухонные шкафы, прилегающие к кухонной вытяжке, должны располагаться на высоте 420 мм от кухонного топа (см. схему).



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

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать схеме. 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.

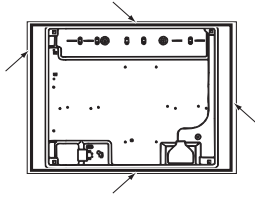
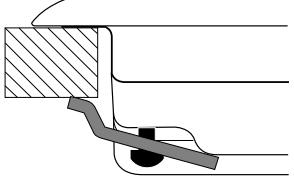
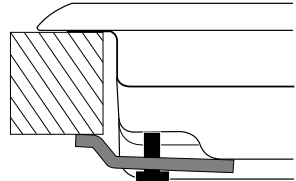


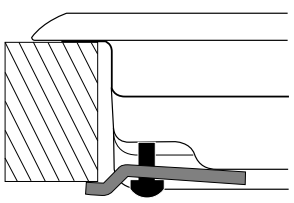
Схема крепления крюков



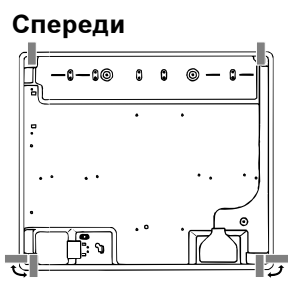
Монтаж крюка для кухонного топа Н=20 мм



Монтаж крюка для кухонного топа Н=30 мм



Монтаж крюка для кухонного топа Н=40 мм



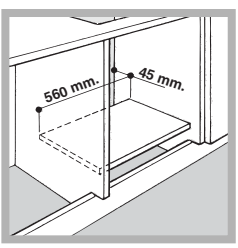
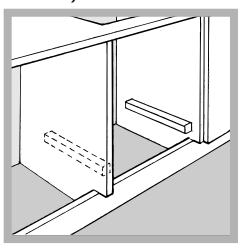
Спереди

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 кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. схемы).



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

Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с

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

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке.

Изделие должно быть подсоединено к сети напрямую при помощи многополюсного выключателя минимальным расстоянием между контактами 3 мм, установленного между изделием и сетевой розеткой. Выключатель должен быть рассчитан согласно указанной нагрузке и соответствовать действующему нормативу в области электропитания (выключатель не должен прерывать 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:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. Если штепсельная вилка не подходит к сетевой розетке, вызовите уполномоченного техника для ее замены. Запрещается использовать удлинители или разветвители.

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальными нормативами и 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 действующему национальному нормативу.

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

Подсоединение при помощи жесткой трубы (медной или стальной)

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

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

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой 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.

! Используйте только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим национальным нормативам.

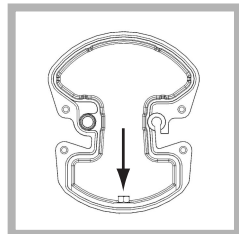
Проверка уплотнения

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

Переоснащение варочной панели для другого типа газа

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

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полнотелой отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики конфорок и форсунок»). Для откручивания форсунки в конфорке Mini WOK используйте открытый гаечный ключ 7 мм (см. схему).
3. восстановите детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.

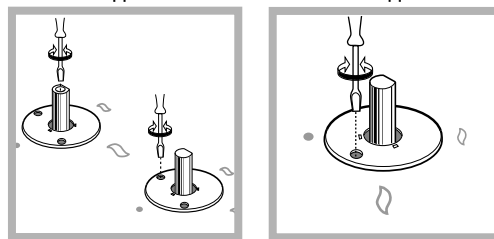


4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Сервисного Обслуживания.

- 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 винт регуляции должен быть закручен до упора.


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

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно действующим национальным нормативам).



АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Электрическое подключение	См. табличку с техническими характеристиками
 	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:</p> <ul style="list-style-type: none"> -2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям; -2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям; -93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям; -2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) и последующим изменениям; - 2002/96/CEE и последующим изменениям;

Характеристики конфорок и форсунок

Таблица 1

Конфорка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ				
		Номинальная	Сокращенная	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	
Большая (R)	100	3,00	0,70	41	39	86	218	214	116	286	143	286
Быстрая сокращенная (RR)	100	2,60	0,70	41	39	80	189	186	110	248	135	248
Сверх-быстрая (UR)	100	3,40	0,40	41	39	91	247	243	123	324	150	324
Средняя (S)	75	1,65	0,40	30	28	64	120	118	96	157	105	157
Малая (A)	55	1,00	0,40	30	28	50	73	71	79	95	80	95
Міні WOK (MW)	110	3,50	1,50	-	61	91	254	250	138	333	161	333
Давление подачи		Номинальное (мбар)				28-30		37	20		13	
		Минимальное (мбар)				20		25	17		6,5	
		Максимальное (мбар)				35		45	25		18	

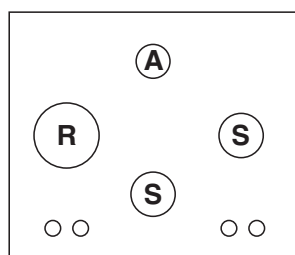
* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ

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

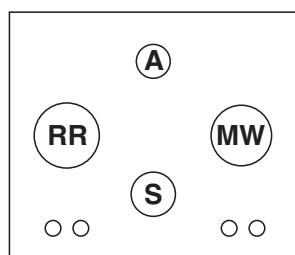
*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

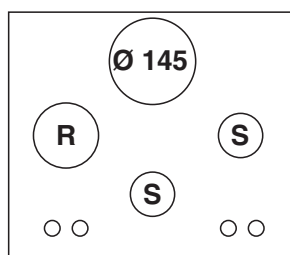
(1) Только для изделия, укомплектованных защитным устройством.



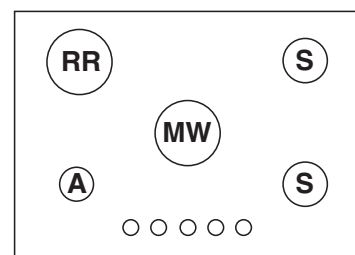
TD 640 IX/HA
TD 640 S GH/HA
TD 640 S IX/HA
TQ 640 S GH/HA
TQ 640 S IX/HA
TZ 640 S /HA
TQ 640K GH/HA
TQ 640K X/HA



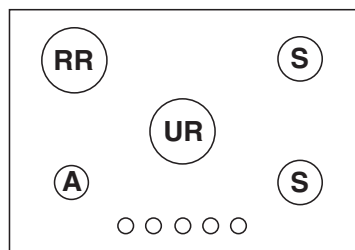
TD 641 S IX/HA



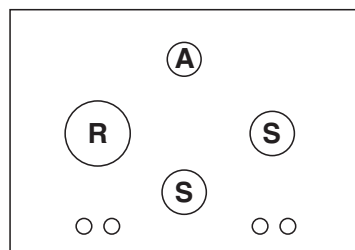
TD 631 S IX/HA



TD 751 S GH/HA
TQ 751 S GH/HA
TQ 751 S IX/HA
TZ 751 S /HA
TD 751 S IX/HA
TZ 751 S N/HA
TZ 751 S K/HA
TQ 751K X/HA
TQ 751K GH/HA



TD 750 S IX/HA

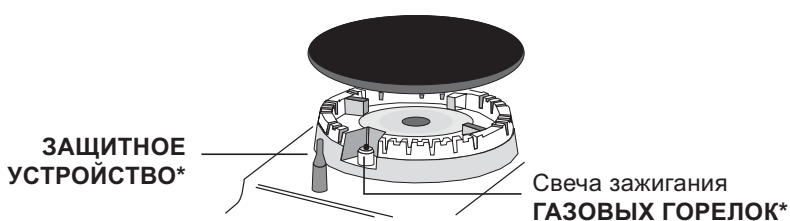
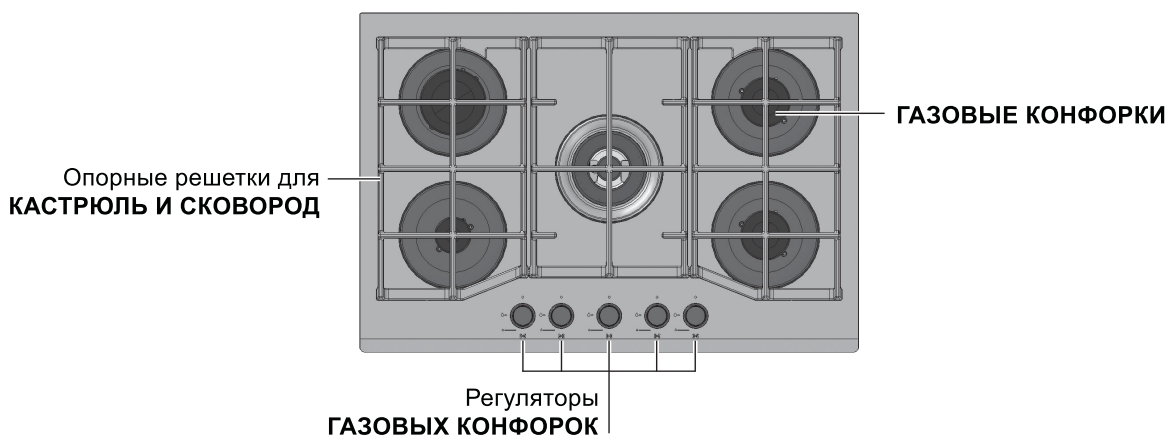
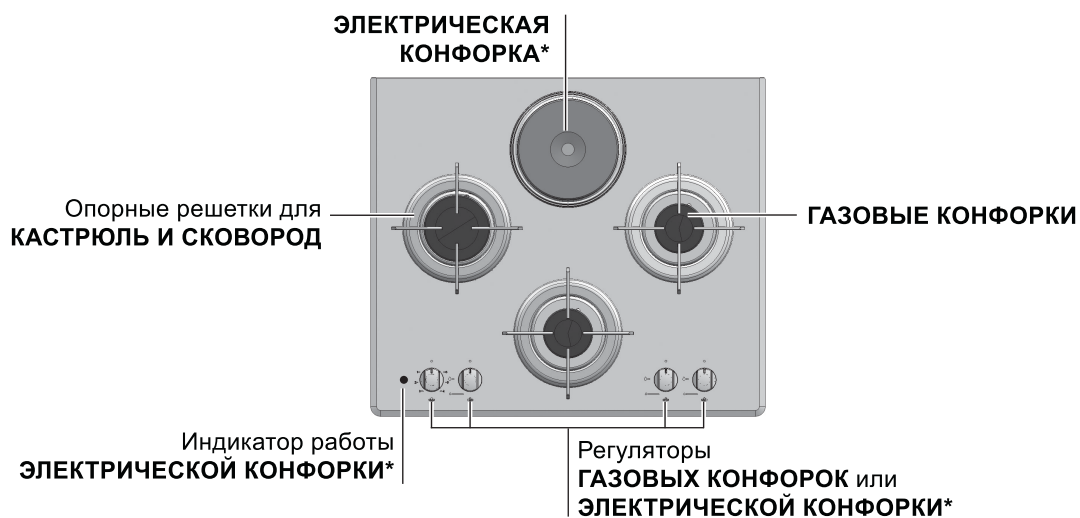


TD 740 S IX/HA

Описание изделия

RS

Общий вид



- Индикатор работы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** загорается, когда регулятор повернут в любое положение, отличное от выключенного.
- Газовые **конфорки** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы газовых конфорок и **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** служат для регуляции пламени или мощности.
- Свеча **зажигания газовых конфорок*** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- Устройство **безопасности*** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

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

Газовые конфорки


При помощи соответствующей рукоятки-регулятора можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- Выключено
- 🔥 Максимальная мощность
- 🔥 Минимальная мощность

Для включения одной из конфорок поднесите спичку или зажигалку к горелке, полностью нажмите на рукоятку и поверните ее против часовой стрелки в положение «Максимальное».

В моделях, укомплектованных защитным устройством (F), необходимо держать рукоятку нажатой примерно в течение 6 секунд до тех пор, пока устройство, поддерживающее пламя, не нагреется.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, необходимо сначала нажать кнопку зажигания, обозначенную

символом , а затем до упора нажать соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени.

Некоторые модели оснащены кнопкой зажигания, встроенной в рукоятку-регулятор. В этом случае имеется свеча зажигания, но не отдельная кнопка.

Для включения конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания горелки.

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

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

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для максимальной эффективности 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.

* Имеется только в некоторых моделях.

Конфорка	Ø Диаметр кастрюли (см)
Ultra Быстрая (Большая)(UR)	24 – 26
Быстрая сокращенная (RR)	24 – 26
Быстрая (Большая)(R)	24 – 26
Средняя (S)	16 – 20
Малая (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26

Для определения типа конфорки смотрите схемы, приведенные в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

Электрические конфорки *

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

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

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

Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок*

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

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

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

Предосторожности и рекомендации

RS

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

Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Изделие не должно устанавливаться на улице, даже под навесом. Чрезвычайно опасно воздействие на изделие дождя и грозы.
- 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 рукоятки-регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- не тяните за сетевой кабель электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправной работы изделия никогда не пытайтесь починить его самостоятельно. Ремонт изделия, выполненный неквалифицированными лицами, может привести к несчастным случаям или к более серьезным повреждениям изделия. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не пользуйтесь нестабильной или деформированной посудой.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью сдачи упаковочных материалов в приемные пункты вторсырья.
- Европейская Директива 2002/96/CE WEEE, по утилизации электрических и электронных электроприборов предусматривает утилизацию старых электроприборов не через обычную систему раздельного сбора городского мусора, а посредством специального отдельного сбора для оптимизации сбора и реутилизации вторсырья, входящего в состав прибора, сокращая таким образом загрязнение окружающей среды и риск для здоровья людей. Символ «зачеркнутая мусорная корзина», на изделии, приводится именно для того, чтобы напомнить пользователю об этом правиле: старое изделие должно быть сдано в специальный приемный пункт вторсырья. Пользователи могут сдать свои старые электроприборы в городские приемные пункты вторсырья, в муниципальные пункты сбора вторсырья или, если национальные действующие законы это допускают, могут сдать старый прибор в магазин, в котором он был куплен, при покупке нового изделия. Все крупные производители бытовых электроприборов работают над созданием систем сбора и утилизации старых электроприборов.

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

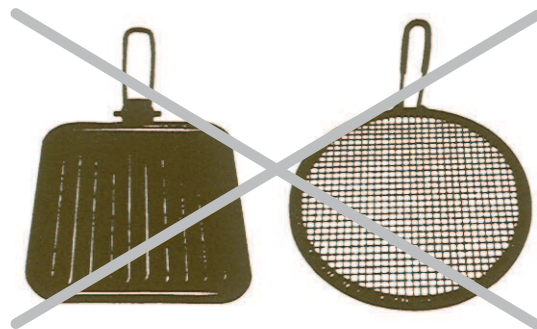
Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке обесточьте изделие.

Чистка изделия

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

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

- Обычно достаточно протереть варочную панель влажной губкой, а затем кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячей водой с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- на деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется насухо вытереть возможные капли воды.



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

Уход за рукоятками газовой варочной панели

Со временем рукоятки газовых конфорок могут засориться и вращаться с трудом. В этом случае необходимо заменить рукоятку.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

RS

Неисправности и методы их устранения

11/2011 - 195061786.09
XEROX FABRIANO

RS

Что делать, если варочная панель работает неисправно или не работает вовсе. Перед тем как обратиться в центр сервисного обслуживания, следует самостоятельно произвести следующие проверки. Прежде всего следует проверить, чтобы ни в сети электропитания, ни на газопроводе не было разрывов, и в частности, чтобы общии газовый кран был открыт.

Аномалии

Горелка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

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

Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Нестабильные кастрюли

Возможные причины / Методы устранения

- Форсунки газовой конфорки засорились.
- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с варочной панелью.
- Рукоятка конфорки нажата не до упора.
- Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.
- Форсунки газовых горелок засорены.
- Сквозняки рядом с варочной панелью.
- Плохо настроено минимальное пламя.
- Дно кастрюли должно быть идеально плоским.
- Кастрюля должна быть установлена ровно по центру конфорки.
- Опорные решетки для кастрюль должны быть установлены правильно.

Если несмотря на все проверки варочная панель не работает, и обнаруженная вами неисправность не устраняется, обратитесь в ближайший Центр сервисного обслуживания. При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

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

Эти сведения вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

! Никогда не прибегайте к услугам не уполномоченных мастеров и не разрешайте устанавливать на вашу машину неоригинальные запчасти.