

FR Français

Mode d'emploi TABLE DE CUISSON

Sommaire

- Mode d'emploi,1
- Avertissements,4
- Assistance,6
- Description de l'appareil,7
- Installation,23
- Mise en marche et utilisation,27
- Précautions et conseils,27
- Nettoyage et entretien,28
- Anomalies et remèdes,29

IT
Italiano

Istruzioni per l'uso PIANO

Sommario

- Istruzioni per l'uso,1
- Avvertenze,3
- Assistenza,6
- Descrizione dell'apparecchio,7
- Installazione,9
- Avvio e utilizzo,13
- Precavuzioni e consigli,13
- Manutenzione e cura,14
- Anomalie e rimedi,15

AR
عربى

تعليمات التشغيل رف تسخين

محتويات

- تعليمات التشغيل,1
- تحذيرات,4
- المساعدة,6
- وصف الجهاز,7
- التركيب,31
- بدء التشغيل والاستخدام,35
- وسائل حذر ونصائح,35
- الصيغة والغنية,34
- استكشاف المشاكل وحلها,35

GB
English

Operating Instructions НОВ

Contents

- Operating Instructions,1
- Warnings,3
- Assistance,6
- Description of the appliance,7
- Installation,16
- Start-up and use,20
- Precautions and tips,20
- Maintenance and care,21
- Troubleshooting,22

RU Русский

Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

- Руководство по эксплуатации,1
- Предупреждения,4
- Сервисное обслуживание,6
- Описание изделия,8
- Установка,36
- Включение и эксплуатация,40
- Предосторожности и рекомендации,41
- Техническое обслуживание и уход,41
- Неисправности и методы их устранения,42

Пайдалану нұсқаулығы ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,2
Ескертулер,5
Көмек,6
Құрылғы сипаттамасы,8
Орнату,43
Қосу және пайдалану,47
Сақтаңдырулар мен кеңестер,47
Жөндеу және күтім,48
Ақаулықтарды жою,49

McGrp.Ru

Avvertenze

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

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

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

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

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

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

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

Warnings

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

تحذيرات

Avertissements

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

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

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

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

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

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

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

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزاءه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام.

يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدامة هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبئهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

انتبه: قد يكون ترك شحم وزيوت بالموقد دون مراقبة مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق.

لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتقطيع الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

انتبه: خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على سطح الطهي.
لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف بالبخار أو آلات تنظيف تعمل بالضغط العالي.

تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذاً وجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازالت ساخناً.

إن الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.

انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или

умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

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

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

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

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

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

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

KZ

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызыу мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға ұздықсіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстай керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін

жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

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

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сұртіп алыңыз. Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық бояған кезде жаппаңыз.

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

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

IT

Assistenza

Comunicare:

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

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

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

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



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

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



Estensione di garanzia Airbag

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

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

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

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

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

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

GB

Assistance

Communicating:

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

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

FR

Assistance

Indiquez-lui :

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

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

AR

المساعدة

الاتصال:

- نوع اشكال بوجوده أمنه.
- مدل دستگاه (Mod.).
- شماره سریال آن (S/N).

هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز أو على العبوة.

RU

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

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

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

KZ

Көмек

Байланыс ақпараты:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

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

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

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

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

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

GB

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

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

AR

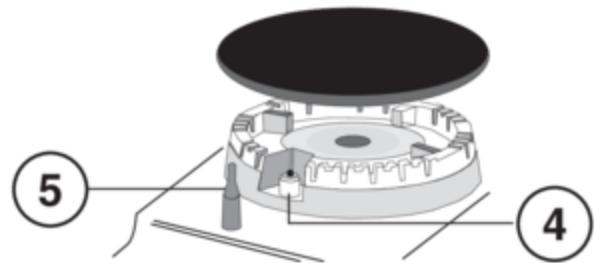
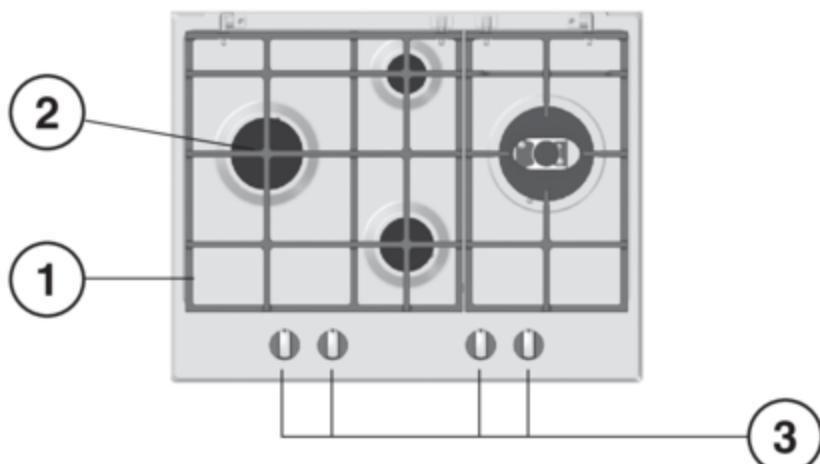
وصف الجهاز

نقطة عامة

1. شبكة دعم لأواني الطهي
2. مشاعل عاملة بالغاز
3. مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز
4. شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز
5. جهاز الأمان

- مشاعل عاملة بالغاز تختلف من حيث الأبعاد والقدرة. يجب اختيار المشاعل الأكثر ملائمة لنطير الأواني التي يتم استخدامها.
- مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز تقوم بضبط الشعلة.
- شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز تسمح بالإشعال الذاتي للمشاعل السابقة اختياراً.
- جهاز الأمان يقطع خروج الغاز في حالة إيقاف التشغيل العرضي للشعلة.

McGrp.Ru



RU

Описание изделия

Общий вид

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

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

KZ

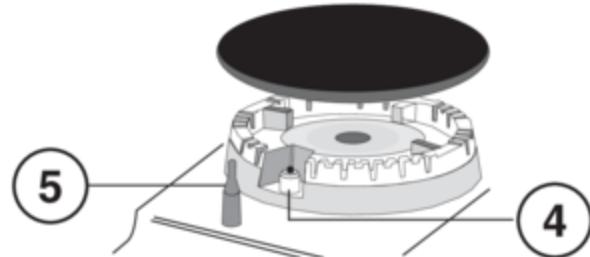
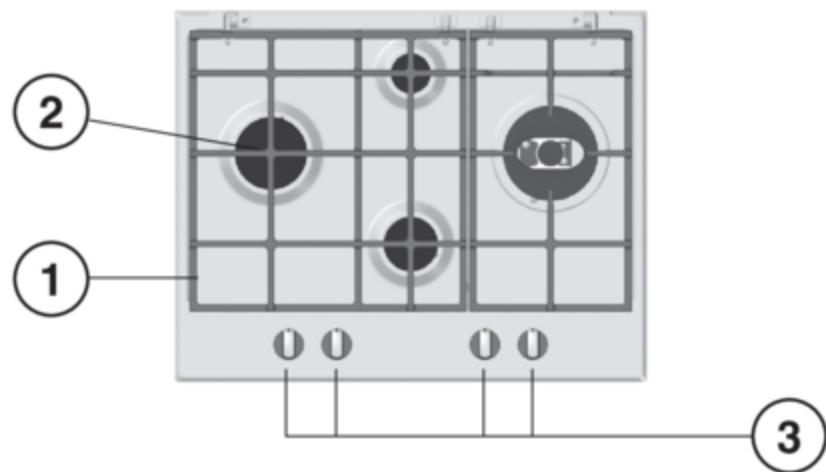
Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1. ҮДЫСТАРҒА арналған тіреуіш тор
2. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ
3. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫНЫҢ басқару тұтқалары
4. ГАЗ ОТТЫҚТАРЫНЫҢ тұтату құралы
5. ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫЛАРЫ

McGrp.Ru

- ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ өлшемі мен қуатына қарай әртүрлі болады. Тамақ пісіру үшін тиісті оттықты ыдыстың диаметріне қарай таңдаңыз.
- ГАЗ ОТТЫҚТАРЫ басқару тұтқалары жалын қуатын.
- ГАЗ ОТТЫҚТАРЫНЫҢ ТҰТАТУ ҚҰРАЛЫ белгілі бір оттықты автоматты түрде жандыруға мүмкіндік береді.
- ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРЫЛҒЫСЫ жалын байқаусыз өшірілсе, газ ағынын тоқтатады.



Installazione

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

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

Posizionamento

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

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

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

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



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



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



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

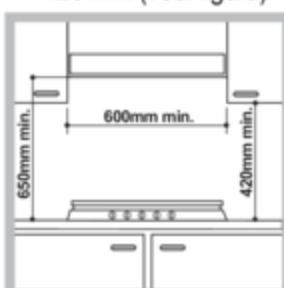
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una areazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica se già esistente.
- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano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

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

Incasso

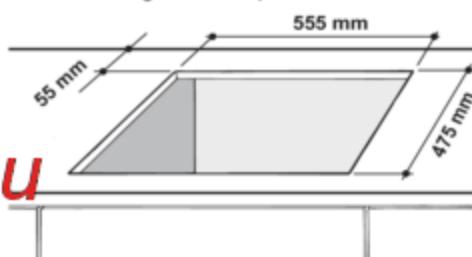
Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

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

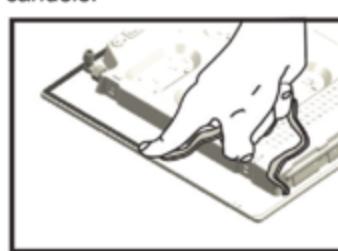


Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

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



Prima dell'installazione, togliere le griglie e i bruciatori del piano cottura e capovolgerlo, facendo attenzione a non danneggiare le termocoppie e le candele.



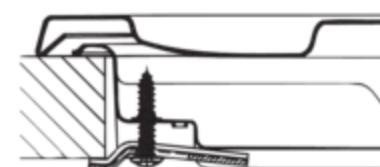
Applicare le guarnizioni in dotazione con l'apparecchio sui bordi esterni del piano cottura, per impedire il passaggio d'aria, umidità ed acqua (vedi figura).

Per una corretta applicazione assicurarsi che le superfici da sigillare siano pulite, asciutte ed esenti da grassi/oli.

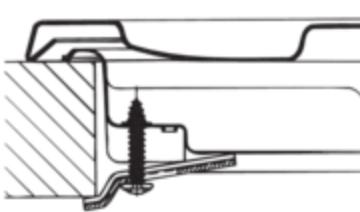
Schema di fissaggio dei ganci



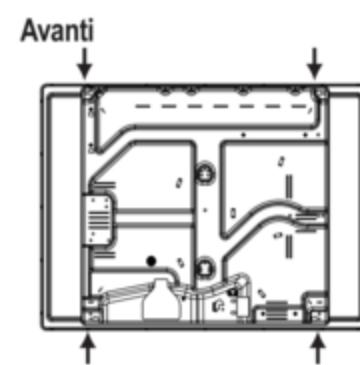
Posizione gancio per top $H=20\text{mm}$



Posizione gancio per top $H=30\text{mm}$



Posizione gancio per top $H=40\text{mm}$



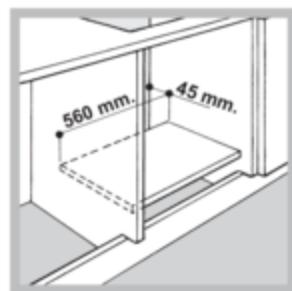
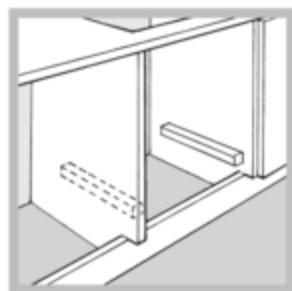
Dietro

! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

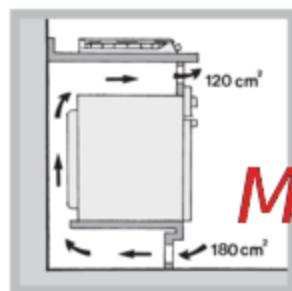
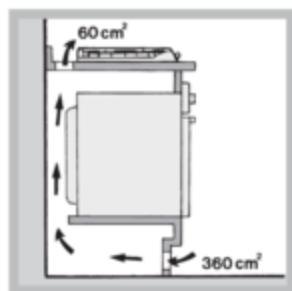
- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Aerazione

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



Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata areazione all'interno del mobile vanno garantite delle prese d'aria di ingresso e di uscita (vedi figure).



Collegamento elettrico

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

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;

- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

Collegamento gas

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

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

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

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

McGrp.Ru

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

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

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

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

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

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

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

Controllo Tenuta

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

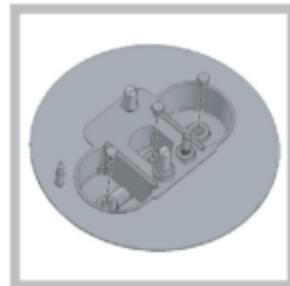
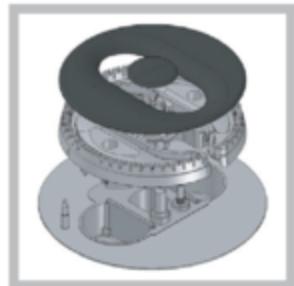
Adattamento ai diversi tipi di gas

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

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

Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppi fiamme" indipendenti

1. Togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. Svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
3. Rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



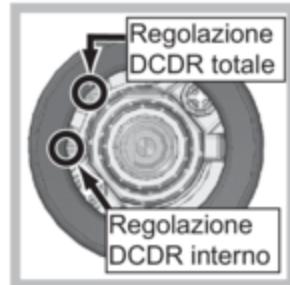
- Regolazione aria primaria dei bruciatori

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

McGrp.Ru

- Regolazione minimi
1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
 2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso del bruciatore DCDR monocomando, la regolazione va eseguita sulle 2 viti poste di fianco all'astina del rubinetto (vedi figura).



3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.
6. Nel caso di manopole con regolazione discreta e visualizzazione a led posizionare la manopola in posizione di minimo poi togliere la manopola ed agire la sulla vite di regolazione posta di fianco all'astina di rubinetto.
7. Regolazione dei minimi del bruciatore DCDR con regolazione discreta e visualizzazione a led:
 - per la regolazione della corona esterna ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minimo;

- per la regolazione del minimo della corona interna ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di minino;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta di fianco all'astina del rubinetto.

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

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

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

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

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli (solo per modelli 65 cm)

Tabella 1

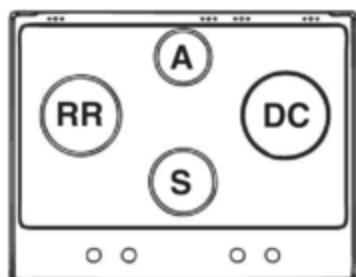
			Gas liquido					Gas naturale			
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridotta	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomina	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* (g/h)	***	**	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomina	Ugello 1/100 (mm)	Portata* (l/h)
Rapido ridotto (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H3)	248	
Semi Rapido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157	
Ausiliario (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95	
Doppie Fiamme (DCDR interno) (1)	36	0.30	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86	
Doppie fiamme (1) (DCDR-2 ugelli per esterno)	130	1.50	3.60	29 57	44 60x2	262	257	3.60	74 94x2	343	
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30	37	20 17 25			
						20	25				
						35	45				

(1) Solo per DCDR monocomando

* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco

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

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

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³*McGrp.Ru*

PKL 641 D2/IX/HA

Avvio e utilizzo

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

I piani cottura gas sono dotati di regolazione discreta della potenza, che consentirà di regolare con precisione la fiamma su ben 5 livelli differenti. Grazie a questo sistema anche con i piani gas sarà possibile ottenere sempre gli stessi risultati per ogni ricetta, in quanto sarà più semplice e precisa l'individuazione del livello di potenza ottimale per il tipo di cottura prescelto.

Bruciatori gas

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

- Spento
- Massimo
- ◐ Minimo

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

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

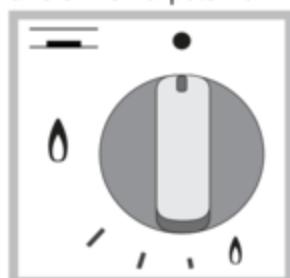
Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino all'avvenuta accensione.

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

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

Regolazione discreta della fiamma

Il bruciatore prescelto può essere regolato, attraverso la manopola, su 5 diversi livelli di potenza.



Per passare da un livello all'altro è sufficiente ruotare la manopola verso il livello prescelto. Uno scatto/click avverte del passaggio da un livello all'altro.

La visualizzazione del livello selezionato avviene tramite il simbolo corrispondente (simboli ○, ●, □) e sui piani dotati di display

attraverso l'accensione dei LED (5 = max potenza ; 1= min potenza). Il sistema garantisce una perfetta regolazione della fiamma e permette di ottenere lo stesso risultato di cottura, individuando più facilmente il livello di potenza desiderato.

Il bruciatore a "doppie fiamme"

Questo bruciatore a gas è formato da due fuochi concentrici, che possono funzionare insieme o in modo indipendente (solo nel caso del doppio comando).

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

Mono Comando:

Le corone che compongono il bruciatore hanno una manopola di comando. Per accendere entrambe le corone contemporaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario in corrispondenza del simbolo ○ (max) - □ (min).

Per passare alla sola corona interna premere e ruotare la manopola in senso orario in corrispondenza del simbolo ○ (max) - □ (min).

Per passare da una modalità all'altra occorre spegnere il bruciatore.

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

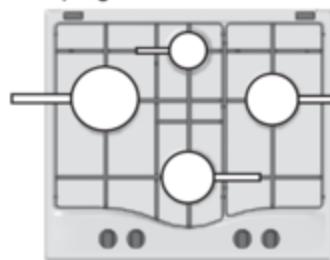
- Utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- Utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- Al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido Ridotto (RR)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Auxiliario (A)	10 - 14
Doppi Fiamme (DCDR interno)	10 - 14
Doppi Fiamme (DCDR esterno)	24 - 26

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore Doppi Fiamme interno (DCDR interno), quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

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

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



massima stabilità.

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

Precauzioni e consigli

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

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

Sicurezza generale

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.

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

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozi anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione degli elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Pulizia del piano di cottura

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

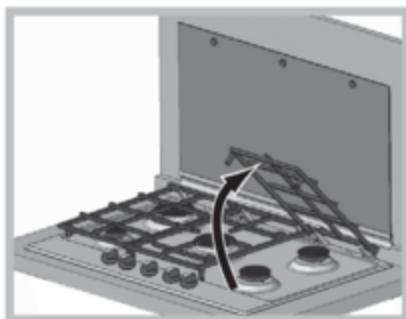
Pulizia dei componenti del piano

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

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

! Per pulire la superficie del piano non è necessario rimuovere le griglie. Grazie al sistema di supporto è sufficiente sollevare le griglie e sostenerle o ruotarle fino a poggiarle ad un supporto posteriore.

Attenzione a non poggiare le griglie calde sul coperchio in vetro (se presente) onde evitare che i gommini sul vetro si danneggino.



Manutenzione rubinetti gas

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

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

Anomalie e rimedi

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

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

Avete controllato se:

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

McGrp.Ru

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:

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

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:

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

I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:

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

Installation

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

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

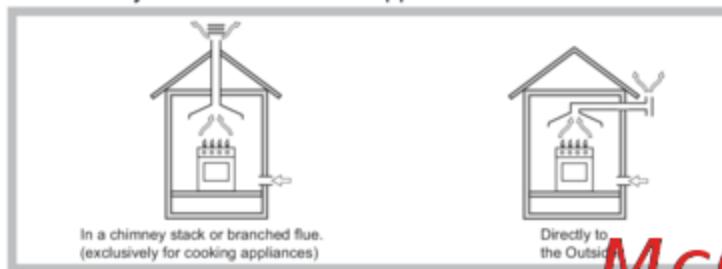
Positioning

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

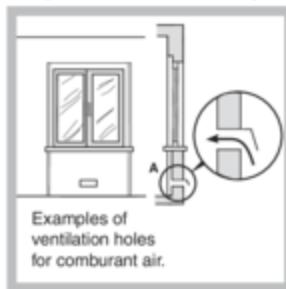
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

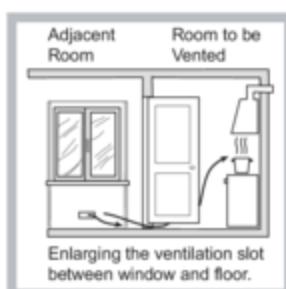
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW of installed power.



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



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

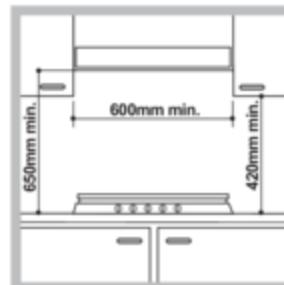
- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped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

Fitting the appliance

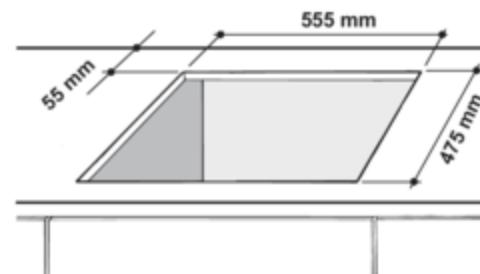
The following precautions must be taken when installing the hob:

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

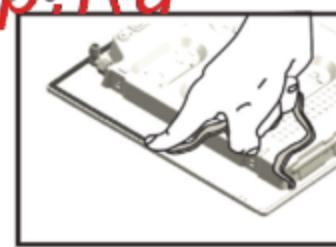
If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.



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



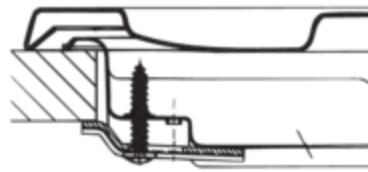
Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.



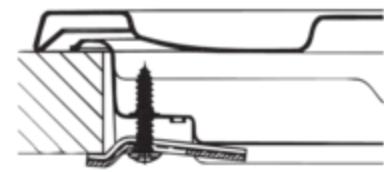
Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure).

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

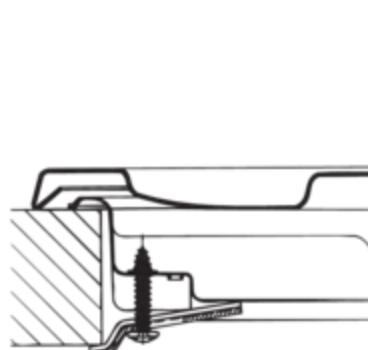
Hook fastening diagram



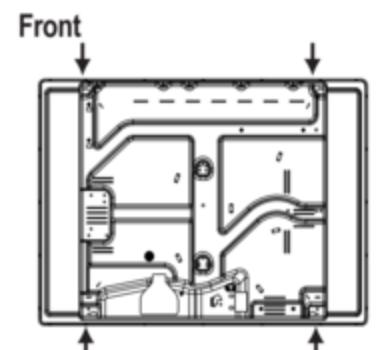
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

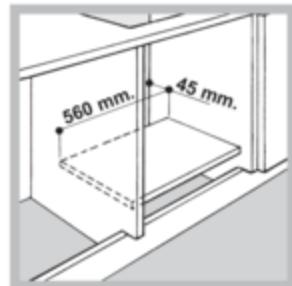
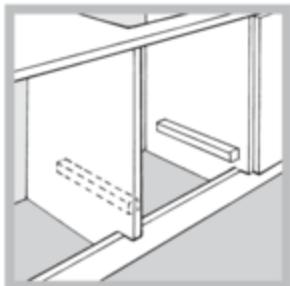


! Use the hooks contained in the "accessory pack".

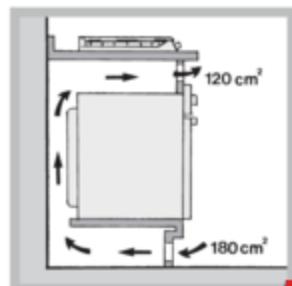
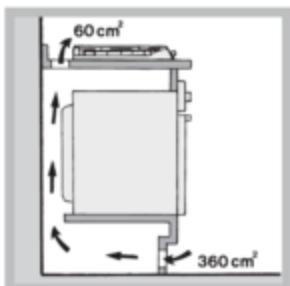
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

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



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



Electrical connection

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

Connecting the supply cable to the mains

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

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

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

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

Checking the tightness of the connection

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

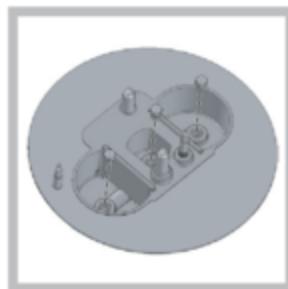
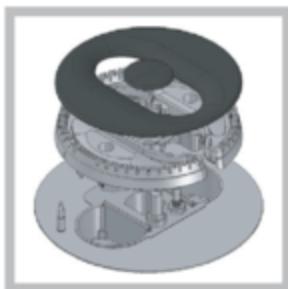
Adapting to different types of gas

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

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

Replacing the nozzles on separate "double flame" burners

1. Remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (see figure);
2. Unscrew the burners with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type of gas (see table 1).
3. Replace all the components by repeating the steps in reverse order.

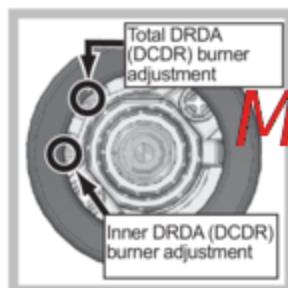
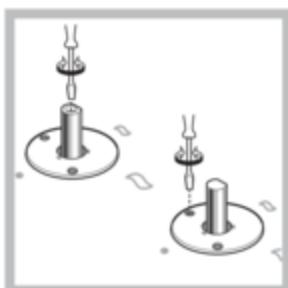


- Adjusting the burners' primary air
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

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

! In the event of single-control DRDA (DCDR) burners, adjustment can be performed by intervening on the 2 screws located near the tap pin (see picture).



McGrp.Ru

3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.
6. In the event of discrete-adjustment knobs with LED visualisation, turn the knob to the minimum power setting them remove it and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.
7. Minimum setting adjustment of the DRDA (DCDR) burner with discrete adjustment and LED visualisation:
 - To adjust the outer ring, turn the knob anti-clockwise to the minimum power position.
 - To adjust the minimum power setting of the inner ring, turn the knob clockwise to the minimum power position.
 - Remove the knob and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.

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

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

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

DATA PLATE

Electrical connections	see data plate
-------------------------------	----------------

ECODESIGN

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

Burner and nozzle specifications (for 65 cm versions only)

Table 1

			Liquid Gas					Natural Gas		
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (g/h)	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (l/h)	
Reduced Rapid (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H3)	248
Semi Rapid (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Double flame (DCDR internal) (1)	36	0.30	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86
Double flame (1) (DCDR internal)	130	1.50	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343
				57	60x2				94x2	
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30	37	20 17 25		
						20	25			
						35	45			

(1) For single-control DRDA (DCDR) burner only

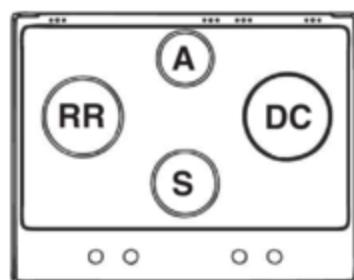
* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

McGrp.Ru



PKL 641 D2/IX/HA

Start-up and use

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

Gas cooker hobs are equipped with discrete power adjustment that allows for accurately adjusting the flame to 5 different power levels. Thanks to this system, gas hobs are also capable of guaranteeing the same cooking results for each recipe, as the optimal power level for the desired type of cooking can be identified in an easier, more accurate way.

Gas burners

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

- Off
- Maximum
- Minimum

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

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

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

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

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

Discrete flame adjustment

The selected burner can be adjusted - by means of the knob - to 5 different power levels.



To shift between levels, simply turn the knob towards the desired power level.

A click signals the passage from one power level to the other. The selected power level is indicated by the corresponding symbol

(symbols ○ ● ○ ○ ○) and, on hobs equipped with a display, by the LEDs that turn on (5 = max. power; 1 = min. power). The system guarantees accurate flame adjustment and uniform cooking results by facilitating selection of the desired power level.

The “double-flame” burner

This gas burner consists of two concentric flame rings that can operate jointly or independently (in case of dual-control only).

As the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed down for approximately 2-3 seconds until the device keeping the flame automatically alight heats up.

Single control:

The rings comprising the burner are activated through a single control knob.

To simultaneously turn on both rings, position the knob on the symbol ○ (max) - ○ (min) then press and turn the knob anti-clockwise.

To turn on the inner ring only, position the knob on the symbol ○ (max) - ○ (min) then press and turn the knob clockwise.

To switch modes, it is necessary to switch off the burner.

To switch off the burner, press and turn the knob clockwise until it stops (when it reaches the “●” position).

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

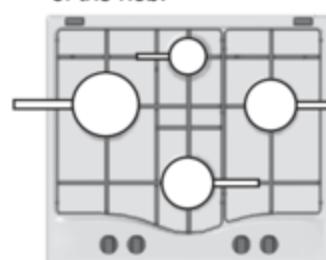
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Double Flame (DCDR internal)	10 - 14
Double Flame (DCDR external)	24 - 26

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the Double flame internal (DCDR internal) burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

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

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



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

Precautions and tips

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

General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.

- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "•"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

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

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the hob surface

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

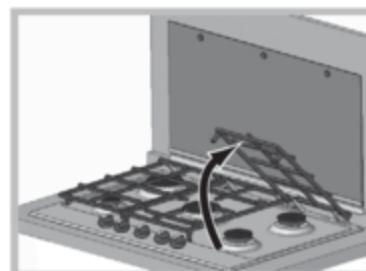
Cleaning the hob parts

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

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

! It is not necessary to remove the pan supports in order to clean the hob surface. Thanks to the support system, simply lift and hold the pan supports or rotate them until they rest against a rear support.

Do not place the hot grids on top of the glass cover (if applicable), otherwise the rubber plugs on the glass may be damaged.



Gas tap maintenance

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

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

Troubleshooting

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

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

Check whether:

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

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

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

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

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

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

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

McGrp.Ru

Installation

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

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

Conditions réglementaires d'installation

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

Positionnement

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

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

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

Il faut observer les conditions suivantes:

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



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

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



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

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

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

Encastrement

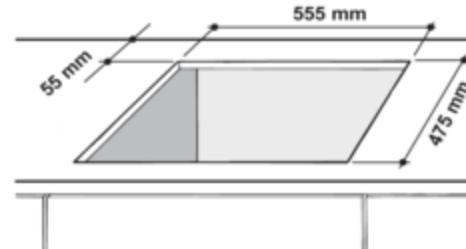
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

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

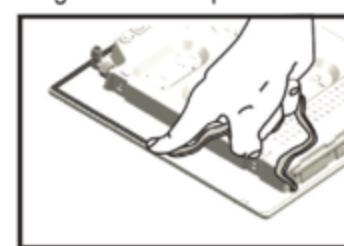


En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

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

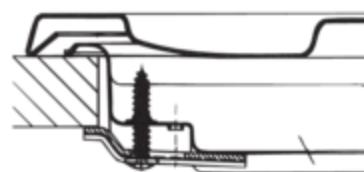


Avant de procéder à l'installation, enlever les grilles et les brûleurs du plan de cuisson et renverser celui-ci en veillant à ce que les thermocouples et les bougies ne soient pas endommagés.

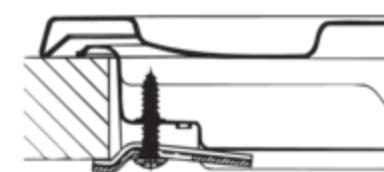


Appliquer les joints fournis avec l'appareil sur les bords extérieurs du plan de cuisson pour empêcher le passage de l'air, de l'humidité et de l'eau (voir figure). Pour une application correcte, s'assurer que les surfaces à sceller sont propres, sèches et sans traces de graisses/huiles.

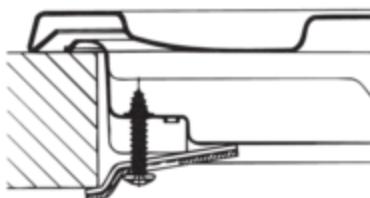
Schéma de fixation des crochets



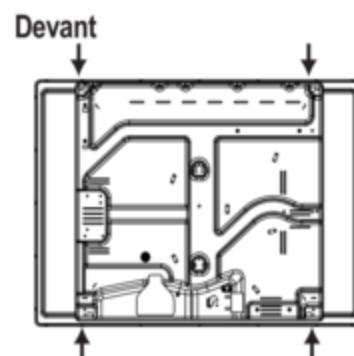
Position du crochet pour top
 $H=20\text{mm}$



Position du crochet pour top
 $H=30\text{mm}$



Position du crochet pour top
H=40mm

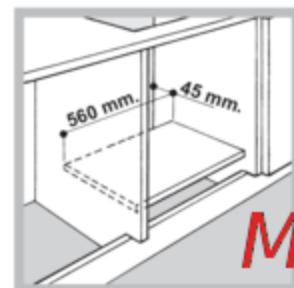


! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

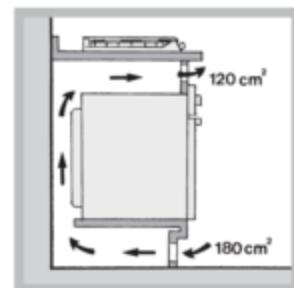
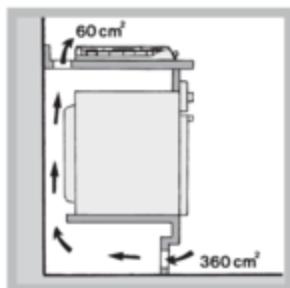
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

Aération

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



En cas d'installation au-dessus d'un four encastrable dépourvu de ventilation de refroidissement forcée, il faudra prévoir des prises d'air d'entrée et de sortie pour permettre une bonne aération à l'intérieur du meuble (voir figure).



Raccordement électrique

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

Branchements du câble d'alimentation au réseau électrique

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

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

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

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

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

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

Raccordement gaz

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

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

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

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

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

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

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

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

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

Vérification de l'étanchéité

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

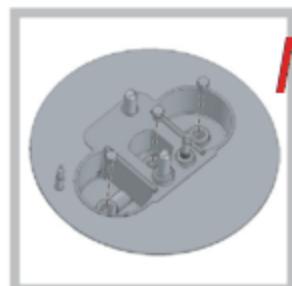
Adaptation aux différents types de gaz

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

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

Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figure) ;
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

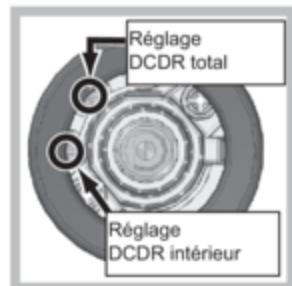


Réglage de l'air primaire des brûleurs

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

- Réglage minimum
1. Placez le robinet sur la position de minima;
 2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;

! Dans le cas du brûleur DCDR mono commande, effectuer le réglage au moyen des 2 vis situées à côté de la tige du robinet (voir figure).



3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et toumez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.
6. Dans le cas de manettes à réglage "discret" et d'affichage à led, positionner la manette sur le minimum, retirer ensuite la manette et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet.
7. Réglage des minima du brûleur DCDR à réglage "discret" et à affichage à led :
 - pour le réglage de l'anneau extérieur, tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum ;
 - pour le réglage du minimum de l'anneau intérieur, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum ;
 - retirer la manette et agir sur la vis située à côté de la tige du robinet.

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

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

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

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

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (uniquement pour modèles 65 cm)

Tableau 1

			Gaz liquides					Gaz naturel		
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réduit	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Butane	Propane	Injecteur 1/100 (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Débit * (g/h)
Rapide Réduit (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	122(H3)	2.60	248
Semi Rapide (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96(Z)	1.65	157
Auxiliaire (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79(6)	1.00	95
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)	36	0.30	0.90	29	44	65	64	74	0.90	86
Deux flammes (1)	130	(DCDR intérieur)	3.60	29	44	262	257	74	3.60	343
(DCDR extérieur 2 injecteurs)		(DCDR extérieur 2 injecteurs)		57	60x2			94x2		
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

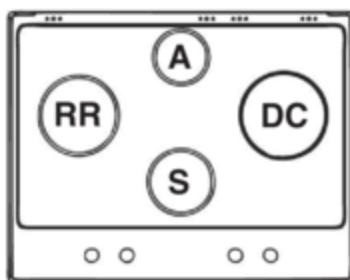
(1) Uniquement pour DCDR mono commande

* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec

Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³



PKL 641 D2/IX/HA

McGrp.Ru

Mise en marche et utilisation

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

Les tables de cuisson sont équipées de réglage de puissance "discret" permettant de régler avec précision la flamme jusqu'à 5 niveaux différents. Grâce à ce système, les tables à gaz permettent de toujours obtenir les mêmes résultats pour chaque recette car il est plus simple de repérer avec précision le niveau de puissance optimal pour le type de cuisson choisi.

Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
- Maximum
- Minimum

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

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

Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

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

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

Réglage "discret" de la flamme

Il est possible de régler à l'aide de la manette 5 niveaux de puissance pour le brûleur choisi.



Pour passer d'un niveau à l'autre, il suffit de tourner la manette vers le niveau choisi.

Un déclic/clic signale le passage d'un niveau à l'autre.

Le niveau sélectionné est signalé par le symbole correspondant (symboles ○, |, -○, ||, -○) les et, sur les tables équipées d'afficheur, par allumage des LED (5 = puissance max. ; 1= puissance min.). Ce système assure un réglage parfait de la flamme et permet de toujours obtenir le même résultat de cuisson car il est plus facile de régler le niveau de puissance désiré.

Le brûleur à "deux flammes"

Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément (uniquement dans le cas de double commande).

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyer pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Mono Commande :

Les couronnes qui composent le brûleur ont une manette de commande. Pour allumer les deux anneaux en même temps, appuyer sur la manette en

tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole

○ (max) - ○ (min).

Pour passer à l'allumage de l'anneau du centre uniquement, appuyer sur la manette en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ● (max) - ● (min).

Pour passer d'un mode à l'autre, il faut éteindre le brûleur.

Pour éteindre le brûleur, appuyer sur la manette en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●").

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

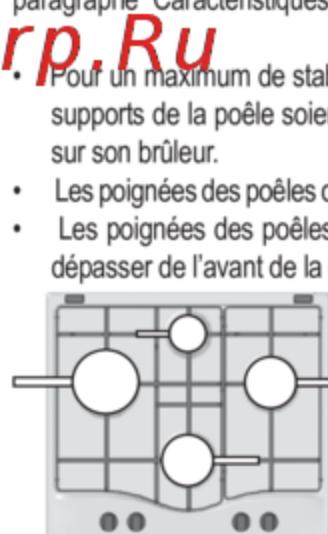
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

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

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Deux Flammes (DCDR intérieur)	10 - 14
Deux Flammes (DCDR extérieur)	24 - 26

! Sur les modèles munis de grille de réduction, cette dernière ne doit être utilisée que sur le brûleur Deux flammes intérieur (DCDR intérieur), lorsque l'on utilise des récipients de diamètre inférieur à 12 cm.

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



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

Précautions et conseils

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

Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.
- Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.

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

Mise au rebut

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

Economies et respect de l'environnement

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

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

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

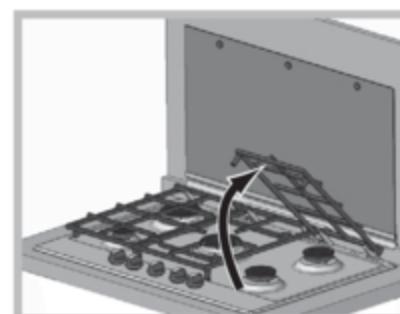
Nettoyage des éléments de la table de cuisson

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

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

! Pas besoin de retirer les grilles pour nettoyer la surface du plan de cuisson. Grâce à leur système de support, il suffit de soulever les grilles et de les garder dans cette position ou de les faire pivoter pour les poser sur un support arrière.

Attention à ne pas poser les grilles chaudes sur l'éventuel couvercle en verre pour éviter que les caoutchoucs sur le verre s'abîment.



Entretien robinets gaz

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

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

Anomalies et remèdes

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

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

Avez-vous contrôlé si :

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

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

Avez-vous contrôlé si :

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

McGrp.Ru

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

Avez-vous contrôlé si :

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

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si :

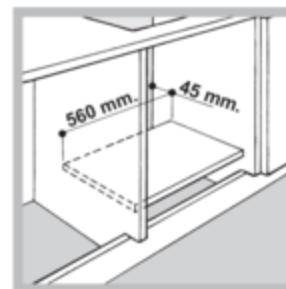
- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

تحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتتطابق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات المحرق والفوهة"). سوف يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمرارية لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعال للطاقة.

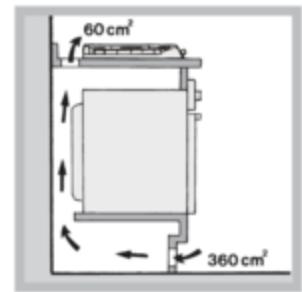
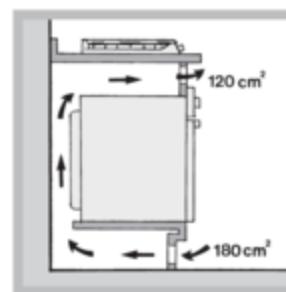
تنبيه! قبل التوصيل، أزل الغطاء الخاص بالنقل من فتحة التوصيل بأنبوب الغاز للموقد.

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (تحامس أو صلب)

يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز بطريقة تسمح بعدم حدوث ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد أنبوب قبل الضبط على شكل حرف L مثبت على سطح الجهاز باستخدام عازل لمنع التسرب. يجب دائماً استبدال العازل بعد لف الأنابيب (العازل مزود مع الجهاز). تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.



عند تركيب رف فوق الفرن بدون نظام تبريد للتهوية، فإنه يجب توفير تهوية مناسبة داخل الخزانة عن طريق فتحات للتهوية يمكن للهواء أن يمر الهواء من خلالها (انظر الرسم).



التوصيات الكهربائية

الأفران المزودة بكل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليها على لوحة بيانات الجهاز (يوجد بالجزء السفلي من الجهاز). سلك التأمين في الكابل له غطاء باللونين الأخضر والأصفر. إذا تم تركيب الجهاز فوق فرن كهربائي منمجم، فإن التوصيات الكهربائية لكل من الرف والفرن يجب أن تكون على حدة، وذلك لأهداف الوقاية الكهربائية ولجعل إخراج الفرن أكثر سهولة.

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركب شمعة إشعال مطلوبة للمواصفات بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات. يجب أن يتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرةً باستخدام قاطع دائرة أحلاط القطب مع قاطع تملس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلام الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراف سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). يجب عدم حدوث تلامس بين كبل التزويد والأسطح التي تصل درجات حرارتها إلى أكثر من 50 درجة مئوية.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتنزيل الطاقة، تأكد من أن:

• الجهاز موزرض وشمعة المشتعل تذعن للقانون.

• المقبس يصدق أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.

• الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.

• المقبس متواافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متواافقاً مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كابلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قبلين للوصول السهل.

! على الكبل لا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

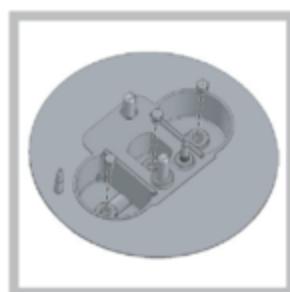
! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فني مؤهل فقط (انظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

توصيات الغاز

يجب وصل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بسلوانة الغاز وفقاً للوائح المحلية المعتمد بها. قبل تنفيذ التوصيات، تأكد من أن الموقود متواافق مع مصدر الغاز الذي تزيد استخدامه. إذا لم يكن الوضع كذلك، اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "الملازمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضبط ضغط يطبق الإرشادات المحلية المعتمد بها.



- ضبط التدفق الأولى للهواء بالمحرق:
لا يتطلب الضبط.

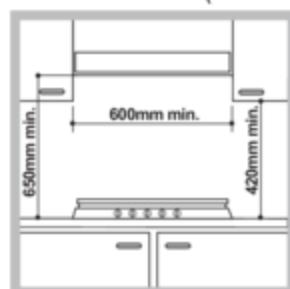
- ضبط المحراق على الحد الأدنى

1. افتح الحنفية على وضع اللهب المنخفض؛

2. أخلع المقابض وقم بضبط مسامر الضبط والذي يوجد في قضيب الحنفية أو بالقرب منها حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً.

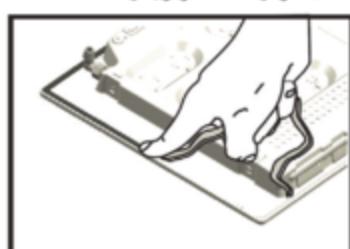
- يجب تركيب الخزان الحاطبة في الغطاء على بعد 420 ملم بحد أدنى من رف التسخين (راجع الشكل).

إذا تم تركيب رف التسخين أسفل خزانة حاطبة، فإنه يجب أن تكون هذه الخزانة مركبة على بعد 770 ملم بحد أدنى فوق رف التسخين.

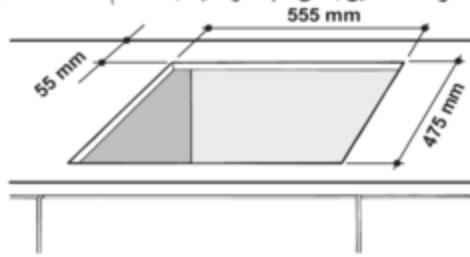


قبل القيام بالتركيب قم بإزالة الشبكات والمشاعل من سطح الطهي وقم بقبليه، وذلك مع مراعاة عدم الإضرار بالمزدوجات الحرارية والشعارات.

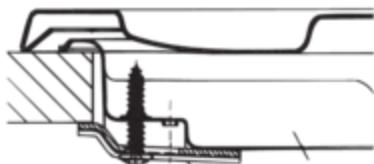
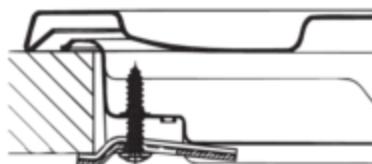
ضع حشية إحكام الغلق المرفقة مع الجهاز على الحواف الخارجية لسطح الطهي، وذلك لمنع تسرب الهواء، والرطوبة، والماء (انظر الشكل).
اللوضع بشكل صحيح تكمن أن الأسطح المراد إحكام تثبيتها بالفعل نظيفة وجافة وتخلو من الشحوم / الزيوت.



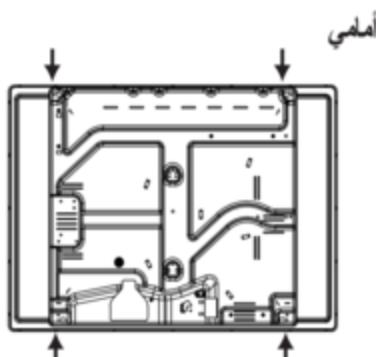
- ابعد حفرة نصب بآلة مطابق بابعاد درج شده در شكل باشد.
يجب أن تكون فحوة التركيب لها ذات لمقاييس المبنية في الرسم.
تسنح لك خطائق التثبيت المزودة بثبيت رف التسخين على الأسطح ذات السمك ما بين 20 و40 مم. للتأكد من تثبيت رف التسخين بأمان، فإننا نوصيك باستخدام الخطائق المزودة.



مخطط التثبيت بالخطائق



تركيب الخطائق بالنسبة للسطح الارتفاع=20 ملم



تركيب الخطائق بالنسبة للسطح الارتفاع=40 ملم خلفي

استخدم الخطائق الموجودة في "حقيقة المعدات".

- إذا كان رف التسخين ليس مركباً فوق موقد مدمج، فإنه يجب تركيب وحدة خشبية كحاوية، ويجب أن توضع على بعد 20 ملم على الأقل من الجزء السفلي بالرف.

التهوية
للتأكد من تزويد تهوية كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعاً على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماماً بفتحة تكون على الأقل 560×45 ملم (انظر الرسومات).

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنه يحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعملية به.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكرين.

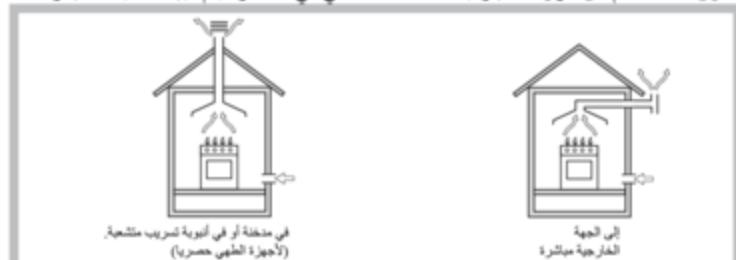
تحديد الموضع

! بعد مواد التعينة عن متطلوب يد الأولاد. حيث يمكن أن يسبب خطر الاختناق (انظر الاحتياطات والنصائح).

يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة. التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأملاك.

! قد يتم تثبيت هذه الوحدة وتستخدم فقط في غرف التهوية بشكل دائم وفقاً لأنظمة الوطنية الحالية. الزالات وشرابيط زير بيلد ريلات شوند:

- يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام باستخلاص الهواء يقوم بطرد أيام أخنة للاحتراق. ويمكن أن يتكون هذا النظام من مروحة كهربائية تبدأ بشكل تلقائي في كل مرة يتم فيها تشغيل الجهاز.



• كما يجب أن تسمح الغرفة بالتهوية المناسبة، حيث أن الهواء مطلوب حتى يتم الاحتراق بصورة طبيعية. يجب لا يكون تدفق الهواء أقل من 2 متر³/ساعة لكل كيلو واط من الطاقة المزودة.

قد يقوم نظام التهوية بأخذ الهواء من الغازات المشارة بخطأه
أنيوب به مقطع عرضي داخلي يصل إلى 100 سم² على الأقل؛ ويجب الاتكّون الفتحة عُرضة لأي نوع من الانسداد.



يمكن للنظام أيضاً أن يقوم بتزويد الهواء اللازم للاحتراق بشكل مباشر، أي من الغرف المجاورة للمجهزة بتأثيث للتهوية كما تم الشرح بأعلى. إلا أن الغرف يجب لا تكون الاستخدام العام أو غرف للنوم أو غرف قد تكون عُرضة لخطر اندلاع الحرائق.



• قد يتطلب الاستخدام المكثف والطويل للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو وسيلة للتهوية أكثر فعالية، مع زيادة قوة الشفط الميكانيكية إذا كانت متوفّرة.

• تسقط الغازات البترولية السائلة إلى الأرض لأنها أثقل من الهواء. وعلى ذلك فإن الغرف التي تحتوي على أسطوانات الغازات البترولية السائلة يجب أن تكون مجهزة كذلك بمنفذ تسمح للغازات بالتطاير في حالة حدوث تسرب. ونتيجة لذلك، فإن أسطوانات الغازات البترولية السائلة، سواء كانت ممتدة تماماً أو جزئياً، يجب أن يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف أو مناطق التخزين التي تقع أسفل المستوى الأرضي (البردوم وغيرها). يُوصى بالاحتفاظ بأسطوانة، الجاري استخدامها، في الغرفة، ويتم وضعها بحيث لا تكون عُرضة للحرارة الصارمة من المصادر الخارجية (الأفران والمدفأة والمواقف وغيرها)، والتي قد تؤدي لارتفاع درجة حرارة الأسطوانة على ما يزيد عن 50 درجة مئوية.

تركيب الجهاز

يجب الالتزام بالاحتياطات التالية عند تركيب رف التسخين:

- على خزان المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون متناسبة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 200 ملم من طرف الرف.
- يجب تركيب الأغطية وفقاً لكتيبات تعليمات التركيب وعلى بعد يصل بحد أدنى إلى 650 ملم من رف التسخين(راجع الشكل).

مشخصات شعله و نازل (فقط برای مدل های 65 سانتیمتری)

گاز طبیعی		گاز ملیع					جدول 1			
دیجی جریان * (لیتر/ساعت)	نازل 1/100 (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق*) اسمی	دیجی جریان * گالن/ساعت	نازل 1/100 (میلیمتر)	با پس 1/100 (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق*) اسمی	قطر پفته	شعله		
248	122 (H)	2.60	186	189	80	39	2.60	کاهش سریع (RR)		
157	96 (Y)	1.65	118	120	64	28	1.65	نیمه سریع (S)		
95	79 (6)	1.00	71	73	50	28	1.00	مکی (A)		
86	74	0.90	64	65	44	29	0.90	شعله دوبل (DCDR) داخلی (1)		
343	74	3.60	257	262	44	29	1.50	شعله دوبل (1) (DCDR) داخلی (DCDR) بیرونی نازل 2		
	94x2				60x2	57				
20		37	28-30	اسمی (میلی بار) حداقل (میلی بار) حداکثر (میلی بار)						
17		25	20							
25		45	35							

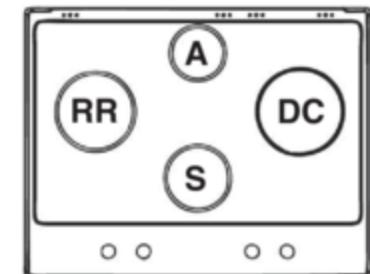
(1) برای کنترل تک DCDR تنها مشغل

در 15 درجه سانتیگراد و 25 میلی بار - گاز خشک *

(گرمای احتراق) پروپان = 50,37 مگاژول/کیلوگرم **

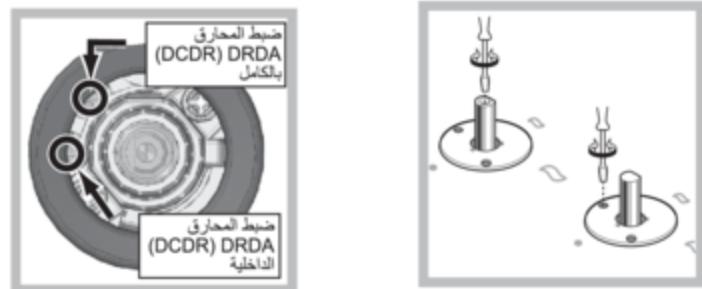
(گرمای احتراق) پروپان = 49,47 مگاژول/کیلوگرم ***

(گرمای احتراق) گاز طبیعی = 37,78 مگاژول/متر مکعب

McGrp.Ru

PKL 641 D2/IX/HB

في حالة محرق الأحادي (DCDR) ذات التحكم الأحادي، يمكن القيام بالضبط عن طريق الدخول بين المسمارين الموجودين بالقرب من قضيب الحنفية (انظر الصورة).



3. بعد ضبط اللهب على الدرجة المنخفضة المطلوبة، بينما المحرق مشتعل، قم بتغيير وضع المقاييس من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات مع التحقق من أن اللهب لا ينطفئ.

4. يوجد ببعض الأجهزة بجهاز أمان (مزوج حراري). إذا فشل الجهاز في العمل عند ضبط المحرق على اللهب الضعيف، قم بزيادة هذا اللهب الضعيف باستخدام مسمار الضبط.

5. بمجرد الانتهاء من الضبط، قم باستبدال العوازل الجانبية باستخدام شمع العزل أو مادة مشابهة.

! إذا كان الجهاز متصل بالغاز السائل، فإنه يجب إحكام مسمار الضبط بقدر الإمكان.

! بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بأخر يشير لنوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول على الملصقات من أي من مراكز الخدمة.

! إذا كان يجب استخدام ضغط مختلف للغاز (أو مختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، يجب تركيب منظم للضغط المناسب على الأنابيب الداخلية (حتى يتطابق مع اللوائح المحلية المتبعة).

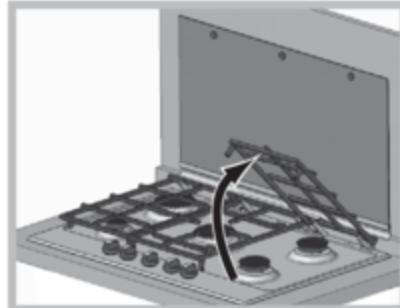
McGrp.Ru

پلاک نستگاه	اتصالات برق
به پلاک نستگاه مراجعه کنید	
بيانیه اتحادیه اروپا به شماره 66/2014 ، بيانیه یکپارچه 2009/125/EC قانون به شماره EN-30-2-1	طراحی متناسب با محیط

- عند إعادة تركيب الشبكات تأكيد أن منطقة حاملات الأواني متوازية مع الشعلة.
- الموبيلات المجهزة بقوابس إشعال كهربائية وأداة للسلامة تتطلب تنظيفاً شاملاً لطرف القابس لضمان التشغيل الصحيح، افحص هذه الأشياء بصورة متكررة، وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة بالماء، يجب إزالة أي طعام متيسس باستخدام عود تنظيف الأسنان أو إبرة.

تجنب تعرض جهاز الإشعال الكهربائي للتلف، لا تستخدم إذا كانت الشعلات ليست في مكانها.

- ليس من الضروري تحريك دعائم الأواني لتنظيف سطح رف التسخين، وبفضل هذا النظام، يمكنك رفع دعائم الأواني لفترة أو تدويرها حتى تستقر في مواجهة الدعامة الخلفية.
- لا تضع الشبكات الساخنة أعلى الغطاء الزجاجي (إذا أمكن)، والإفان السدادات المطرطة على الزجاج سوف تتلف.



صيانة حنفيات الغاز

مع مرور الوقت، يمكن للحنفيات أن تتسد أو أن تصعب إدارتها. إذا حدث ذلك، يجب تبديل الحنفيات.

يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.

استكشاف المشاكل وحلها

McGrp.Ru

من الممكن أن يحدث لا يعمل الجهاز بشكل صحيح أو لا يعمل أبداً. قبل استدعاء الخدمة للمساعدة، افحص إذا كان بالإمكان فعل شيء، أولاً، افحص لنرى أنه لا توجد هناك أي انقطاعات في تزويد الغاز والتزويدات الكهربائية، وفي الوقت ذاته، افحص بأن صمامات الشبكات الرئيسية مفتوحة.

المحرق لا يشتعل أو أن اللهب ليس موحدا حول المحرق.

افحص فيما إذا:

• ثقب الغاز على المحرق مسدودة.

• كل الأجزاء القابلة للإزالة التي يتتألف منها المحرق، مركبة كما يجب.

• توجد ريح قوية بجانب الجهاز.

اللهب ينطفئ في الطرازات المزودة بجهاز أمان.

تأكد من أن:

• قد ضغطت المقفات إلى الداخل بالكامل.

• أثبتت المقفات مضغوطاً لمدة كافية من الوقت لتشغيل جهاز الأمان.

• ثقب الغاز غير مسدودة في المنطقة التي تتجاوز مع جهاز الأمان.

المحرق لا يبقى مشغلاً عند إعداده للحد الأدنى.

تأكد من أن:

• ثقب الغاز على المحرق ليست مسدودة.

• لا توجد ريح قوية بجانب الجهاز.

• تم ضبط الحد الأدنى بشكل صحيح.

إناء الطبخ غير مستقر في مكانه.

تأكد من أن:

• قاعدة إناء الطهي مسطحة تماماً.

• إناء الطبخ موضوع في مركز المحرق بشكل صحيح.

• شبكات دعم الإناء موضوعة بشكل صحيح.

- لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (النظر المساعدة).
- لا تغلق الغطاء (إن وجد) بينما تكون المحارق مشتعلة أو مازالت ساخنة.
- أخرج السائل من الغطاء قبل فتحه.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (من فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المترتبة، من قبل أشخاص تتقصهم التجربة أو أي شخص ليس له رأيه بالمنتج يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أماههم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- لاندع الأطفال يعبثون بالجهاز.
- هذا الجهاز غير معد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.

لتخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقتد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تفضي التوجيهات الأوروبية EU/2012/19/2012 المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية الدالة (WEEE) (بعد التخلص من الأجهزة الإلكترونية القيمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "سلة الدائريّة" المطبوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بذلك عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
- يمكن للمستهلك التخلص من الجهاز القديم في مناطق تجمع المهملات العامة، أو غيرها من مناطق التجميع الأخرى، أو إذا كانت التشريعات المحلية تسمح بإعادته إلى تاجر التجزئة عند شراء منتج جديد مشابه، عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- قم بطهي طعامك في قدر أو مقالي مغلقة مع أغطية محكمة واستخدم أقل مقدار من الماء، إن الطهي بدون أغطية سيزيد من استهلاك الطاقة إلى حد كبير.
- استخدم قدر ومقالي مسطحة تماماً.
- إذا كنت ستطهو صنفاً يستغرق وقتاً طويلاً، يفضل استخدام طنجرة ضغط أسرع بمرتين وتتوفر ثلث الطاقة.

الصيانة والرعاية

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف سطح الموقد

- يجب تنظيف كل الأجزاء الزجاجية والمطلية بماء دافئ و محلول متعادل.
- الأسطح المصنوعة من الستainless ستيل قد تظهر بها بقع في حالة غسلها بماء به جير أو منظفات قوية وتركها بها لمدة طويلة. يجب مسح أي طعام ينسكب على الموقد (ماء، صلصلة، فهوة... الخ) قبل أن يجف.
- يجب أن يتم التنظيف بماء دافئ ومنظف متعادل، ثم تجفيفه بقطعة قماش ناعمة أو قطعة شمواه.
- تخلص من الأوساخ المتصلبة باستخدام منظفات خاصة بالأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الستainless ستيل).
- لاتنطفي الأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الستainless ستيل) إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنجية.
- لا تستخدم منتجات كاشطة أو أكاليل أو منظفات الكلور أو منظفات الأواني المصنوعة من المعدن.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تستخدم منتجات التنظيف القابلة للأشتعال.
- لاتترك مواد حمضية أو قلوية، كالخل أو المستردة أو الملح أو المكر أو عصير الليمون على الموقد.

تنظيف أجزاء الموقد

- تنظيف الزجاج وقطع مطلية بالمينا فقط بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج.
- يمكن خلع الشبكات وأغطية الشعلات والشعارات وتنظيفها.
- قم بتنظيفها باليد باستخدام ماء دافئ ومنظف غير كاشط وتخليص من أي بقايا طعام وتأكد من عدم انسداد أي فتحة من فتحات الشعلات.
- اشطفه وجففه.
- اعذر تركيب الشعلات وأغطية الشعلات بالطريقة الصحيحة في أماكنها المناسبة.

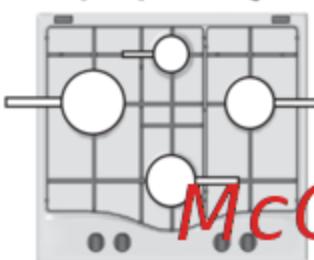
نصيحة عملية لاستخدام المحارق

- لضمان عمل المحارق بنجاعة:
- استخدم إماء طهي ملائم لكل محرق (انظر الجدول) بحيث لا يتجاوز اللهب الجهة السفلية من إماء الطهي.
- استخدم دائمًا إماء طهي له قاعدة متساوية وغضاء، عند وصول محتويات الإماء إلى درجة الغليان، أثر المفتاح إلى الحد الأدنى.

قطر ظرف (سانتيمتر)	شعلة
24 - 26	(RR) كاوش سريع
16 - 20	(S) نيمه سريع
10 - 14	(A) كمكي
10 - 14	(DCDR) داخلي شعله دوبل
24 - 26	(DCDR) بيروني شعله دوبل

في الأنواع المزودة برف أقصر، تذكر أن هذا يمكن أن يستخدم محرق اللهب المزدوج الإضافي الداخلي (DCDR الداخلي) عندما تستخدم أطباق الكسرولة ذات قطر أقل من 12 سم. للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في الفصل المعنون "مواصفات المحرق والفوهة".

- الحصول على أقصى قدر من الثبات، تأكد أن دعامات أواني الطهي موضوعة بشكل صحيح وأن كل إماء يتواجد في وضع مرکزي على الموقد.
- تأكد أن مقابض أواني الطهي في محاذاة مع أحد قضبان إسناد داعم الأواني.
- ضع مقابض أواني الطهي بحيث أن لا تكون بارزة عن الجانب الأمامي لمستوى سطح الطهي، فيما يتعلق بثبات التدور فإن المسماة الأكثر تغيرًا يمكن في الكثير من الأحيان أن تكون القرد نفسه (أو وضعه أثناء الاستخدام). القور الموضوعة بشكل جيد التوازن ولهاقيعان مسطحة ومتمركزة على المشعل ولها مقابض متوازية مع شبكة الموقد توفر بوضوح أقصى قدر من الثبات.



McGrp.Ru

وسائل حذر ونصائح

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- هذا الجهاز هو جهاز طراز 3 من الطبخ المبني.
- أجهزه الغاز تحتاج إلى تهونه عاليه لضمان العمل الناجع. عند تركيب الرف، اتبع التعليمات المزودة في فقرة "تحديد موضع" الجهاز.
- هذه التعليمات تطبق فقط على الدول التي تظهر رموزها في التسليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيئي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة، من الخطير جداً إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لاتلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبتلتين أو رطبين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الخطر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينبع عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.
- تأكد من أن كابلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لاتلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهونه ولعزل الحرارة منعاً بها.
- تأكد دائمًا من أن المفتاح موجودة بوضع "●" (أقصى) - "○" (متوسط) يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائمًا القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لأنهم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل القابس عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن

- موقف الحد الأقصى
- الحد الأدنى

رروف تسخين موقد الغاز مزودة بخاصية ضبط الطاقة تسمح بضبط اللهب بدقة على 5 مستويات مختلفة للطاقة. وبفضل هذا النظام، تضمن رروف تسخين الغاز تقديم نفس النتائج في كل وصفة طهي، حيث يمكن تحديد مستوى الطاقة المناسب لنوع الطهي المطلوب بشكل أسهل، وبطريقة أكثر دقة.

محرق الغاز

يمكن معايرة كل محرق بأحد الإعدادات التالية باستخدام مفتاح التحكم الملائم:

- لإشعال أحد المحارق، قم بإشعال عود كبريت أو قداحة بجانب المحرق، وفي نفس الوقت، اضغط المفتاح الملائم إلى الأمثل وأدبره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الحد الأقصى.
- إذا كان المحرق مزوداً بجهاز آمن، يجب ضغط المفتاح لحوالي 2-3 ثوان للاتاحة للجهاز الآوتوماتيكي بيلقاء اللهب مشتعلًا حتى يسخن.
- عند استخدام الطرازات المزودة بزر إشعال، أشعل المحرق المطلوب بواسطة الضغط لأسفل على المفتاح الملائم إلى الأسفل قدر الإمكان وإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه إعداد الحد الأقصى.

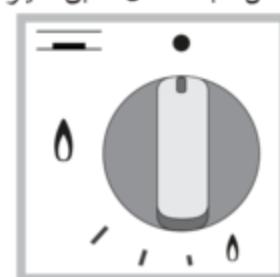
إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقائق واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله. لإطفاء المحرق، أثر المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف (عند الوصول إلى الوضع "●").

الضبط المنفصل للشعلة

يمكن ضبط المشعل السلكي اختياره من خلال المقبض على 5 مستويات قدرة مختلفة، للانتقال من مستوى إلى الآخر، قم ببساطة بتدوير المقبض نحو المستوى السابق اختياره.

يشير صوت تعشيق /نقرة إلى الانتقال من مستوى إلى الآخر.

يتم عرض المستوى المختار من خلال الرمز المرافق (الرموز 0, 1, 2, 3, 4)، وبالمسطحات المزودة بشاشة من خلال تشغيل الصمامات الثنائية الباعثة للضوء "الليد" (5 = أقصى قدر؛ 1 = أدنى قدر)، ويضمن النظام ضبطاً مثاليًا للشعلة، ويسهم بالحصول على نفس نتيجة الطهي مع تحديد أسهل لمستوى القرفة المرغوب فيه.



محرق "اللهب المزدوج"

يتكون محرق الغاز من حلقات متحركة لها مركز ويمكن تشغيلهما أي منها معاً وكل منها على حدة (في حالة التحكم المزدوج فقط).

نظراً لأن المحرق مزود بجهاز آمن، يجب ضغط المفتاح لحوالي 2-3 ثوان للاتاحة الفرصة للجهاز الذي يبقى اللهب مشتعلًا، حتى يسخن.

تحكم واحد:

يتم تنشيط حلقات تضم الموقف من خلال مقبض تحكم واحد. لتحويل في وقت واحد في كل من الغواتم ووضع مقبض الباب على رمز (أحد أقصى) - (متوسط) ثم اضغط تحويل اتجاه عقارب الساعة مقبض الباب. للتبديل وسائط، فمن الضروري إيقاف تشغيل الموقف.

لتشغيل الحلقة الداخلية فقط ضع مقبض الباب على رمز (أحد أقصى) - (متوسط) ثم اضغط تحويل اتجاه عقارب الساعة مقبض الباب. للتبديل وسائط، فمن الضروري إيقاف تشغيل الموقف.

لإيقاف تشغيل الموقف، الصفاقة وتحويل اتجاه عقارب الساعة مقبض الباب حتى يتوقف (عندما تصل إلى موقف "●").

Установка

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

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

Расположение

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

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

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

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



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на kW установленной мощности.



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



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

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

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

Встроенный монтаж

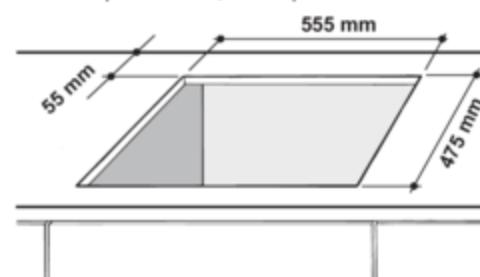
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

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

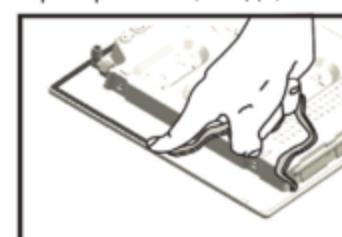


Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

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



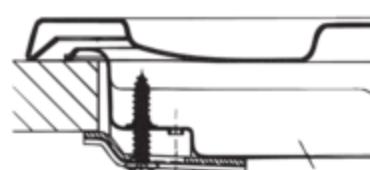
Перед монтажом снимите решетки и горелки с варочной панели и переверните ее, следя, чтобы не повредить термопары и свечи.



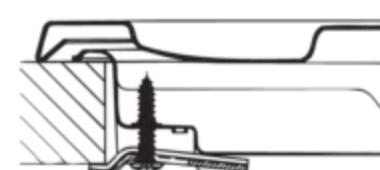
Установите прилагающиеся уплотнения по внешнему периметру варочной панели во избежание попадания воздуха, влаги и воды (см. схему).

Для правильной эксплуатации проверьте, чтобы герметизируемые поверхности были чистыми, сухими, нежирными.

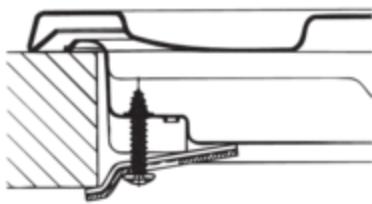
Схема крепления крюков



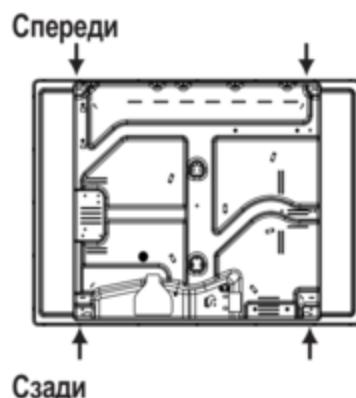
Монтаж крюка для опорных брусков $H=20\text{мм}$



Монтаж крюка для опорных брусков $H=30\text{мм}$



Монтаж крюка для опорных брусков H=40мм

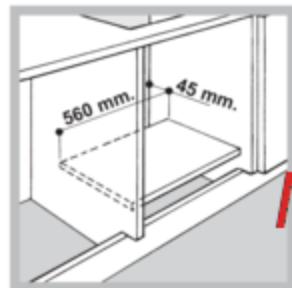


! Используйте крюки из комплекта "вспомогательные принадлежности"

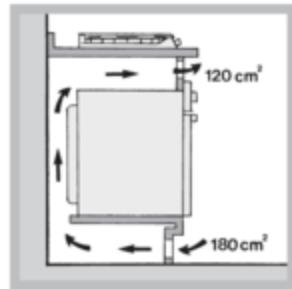
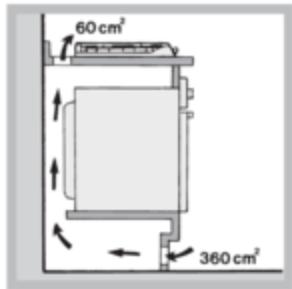
- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



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



Электрическое подключение

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

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке. В случае

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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

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

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

Подсоединение к газопроводу

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

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

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

Подсоединение при помощи твердой трубы (медной или стальной)

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

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

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

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

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

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

Проверка уплотнения

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

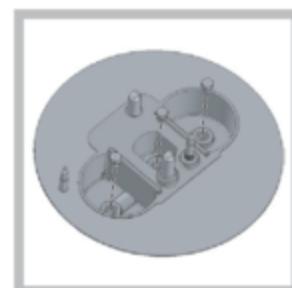
Подготовка к различным типам газа

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

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

Замена форсунок горелки с отдельным двойным пламенем.

1. Снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. рисунки);
2. Отвинтите форсунки при помощи полой отвертки 7 мм. Внутренняя горелка имеет одну форсунку, внешняя горелка имеет две форсунки (одинакового размера). Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1).
3. Восстановите на место все комплектующие, выполняя вышеописанные операции в обратном порядке.



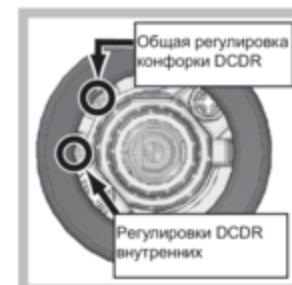
- Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае одно-контроль DCDR конфорки, регулировка должна быть выполнена на 2 винта расположенные рядом с краном штифт (см. рисунок).



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.
6. В случае регуляторов с дискретной регулировки со светодиодным дисплеем, поверните регулятор на минимальное затем снимите регулятор и поверните регулировочный винт, расположенный на стороне стержня крана.
7. Регуляция минимального пламени для DCDR конфорки с дискретной регулировки и светодиодный дисплей:
 - для настройки внешнего кольца, поверните ручку против часовой стрелки на минимум мощности.
 - для регулировки минимального внутреннего кольца, поверните ручку по часовой стрелке в положение минимума.
 Снимите ручку и поверните регулировочный винт, расположенный рядом с краном.

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

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

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



Характеристики конфорок и форсунок

Таблица 1

			Сжиженный газ					Природный газ				
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Сокращенная	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход*	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) Номинальная	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	
					***	**						
Быстрая сокращенная (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H3)	248	135	248
Средняя (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157	105	157
Малая (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95	80	95
Двойная (DCDR внутренняя) (1)	36	0.30	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86	80	86
Двойная (1)	130	1.50	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343	80	343
				57	60x2				94x2		105x2	
Давление подачи			Номинальное (мбар)			28-30	37		20		13	
			Минимальное (мбар)			20	25		17		6.5	
			Максимальное (мбар)			35	45		25		18	

(1) Только для одно-контроль DCDR горелки

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

** Пропан

Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

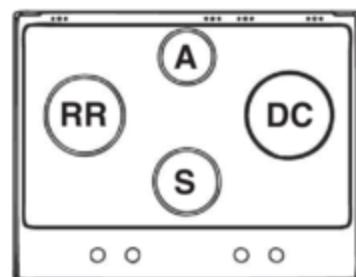
*** Бутан

Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ

Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

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



PKL 641 D2/IX/HA

McGrp.Ru

Включение и эксплуатация

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

Газовые плиты оснащены дискретной регулировки мощности, что позволяет точно регулировки пламени до 5 различных уровней власти. Благодаря этой системе даже с газовой плитой можно будет получить такие же результаты для каждого рецепта, как это будет легче и более точное определение оптимального уровня мощности для данного типа приготовления выбранной.

Газовые конфорки

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

- Выключено
- Максимальная мощность
- Минимальная мощность

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени. В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

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

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

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

Дискретная регуляция пламени

Регулировка конфорки, можно сделать с помощью рукоятки на 5 различных уровнях мощности.

Для перехода между уровнями, просто поверните рукоятку до желаемого уровня мощности.

Щелчок предупреждает о переходе от одного уровня мощности на другой.



Выбранный уровень мощности указывается соответствующий символ (символы ●, ○, ○○) и планы с дисплеем через светодиоды (5 = максимальная мощность, 1 = мин мощность). Система гарантирует точную регулировку пламени и позволяет получить тот же результат приготовления пищи, облегчение выбора нужного уровня мощности.

Двойная конфорка

Эта газовая конфорка состоит из двух концентрических горелок, которые могут быть включены вместе или по отдельности. (только в случае двойного контроля).

Так как конфорка оснащена защитным устройством, необходимо держать регулятор конфорки нажатым примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

Single control (Одно-контроль):

Конфорки, составляющая двойную конфорку, имеют собственную рукоятку-регулятор.

Чтобы включить оба крана одновременно нажать и повернуть рукоятку-регулятор против часовой стрелки до символа ○ (макс) - ○ (мин).

Для включения внутреннего кольца только, позиционировать ручку на символ ○ (макс) - ○ (мин), затем нажмите и поверните рукоятку-регулятор по часовой стрелке (для переключения между двумя режимами, нужно выключить горелку).

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (обозначено символом "•").

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

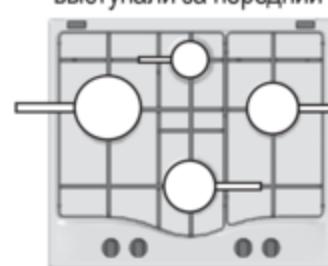
- Для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- Всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- В момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

Конфорка	Ø Диаметр кастрюли (см)
Быстрая сокращенная (RR)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Двойная (DCDR внутренняя)	10 - 14
Двойная (DCDR внешней)	24 - 26

! В моделях, оснащенных решеткой редуктором, эта решетка может быть использована только на двойной конфорке с внутренней горелкой (внутренняя DCDR) для посуды диаметром меньше 12 см.

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

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



Наиболее изменчивой характеристикой кастрюли с точки зрения стабильности часто может быть сама кастрюля (или ее размещение во время использования). Хорошо сбалансированные кастрюли, с плоским днищем, с ручками, расположеннымными линейно с одним из ребер решетки, гарантируют максимальную стабильность.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

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

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Транспортировка и хранение.

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

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

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

Чистка поверхности варочной панели

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

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

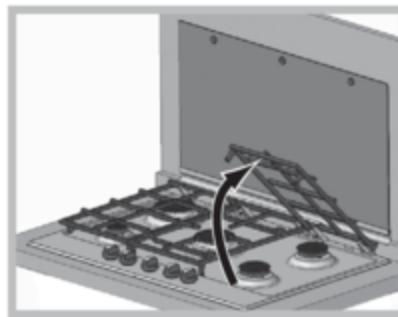
Чистка компонентов варочной панели

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

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

! Нет необходимости снимать решетки для того, чтобы почистить поверхность. Благодаря системе поддержки решеток, нужно поднять и удерживать решетки, или откинуть их назад.

Не кладите горячие решетки сверху стеклянной крышки (если она есть), иначе резиновые заглушки могут быть повреждены.



Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

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

Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

Вы проверили ли:

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

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

Убедитесь в том, что:

- 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.

Конфорка гаснет в положении малого пламени.

Убедитесь в том, что:

- Засорены отверстия подачи газа в конфорке.
- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламя.

Нестабильные кастрюли

Убедитесь в том, что:

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

Орнату

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

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

Орналастыру

! Орай материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін ("Сақтандырулар мен көнестер" белімін қараңыз).

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

! Бұл құрылғы ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес тұрақты жедетілген белмелердеға орнатылуы және пайдаланылуы тиіс. Келесі талаптар сақталуы тиіс:

- Бөлме кез келген тұтіндердің айдалануы қараша үшін жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп тәндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.



- Жаңу процесі қалыптың түрде өтуі үшін ауа керек болғандықтан белмегде тиісті ауа айналымы болуы керек. Ауаның ағымы орнатылған құаттың әр квт бірлігіне 2 м³/сағ мәнінен аз болмауы тиіс.



Жаңуга арналған ауаның жедету тесіктерінің мысалдары.

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



Жапсарлас белме Терезе мен еден арасындағы жедету санылаудың көзінде.

Сондай-ақ, жүйе жаңуга қажетті ауаны жанама жолмен қамтамасыз ете алады, яғни жоғарыда сипатталған ауа айналымы түтіктерімен жабдықталған жапсарлас белмелерден. Дегенмен, бұл белмелер ортақ белме, жататын белме немесе өрт қаупі бар белмелер болмауы тиіс.

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

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

Құрылғыны орнату

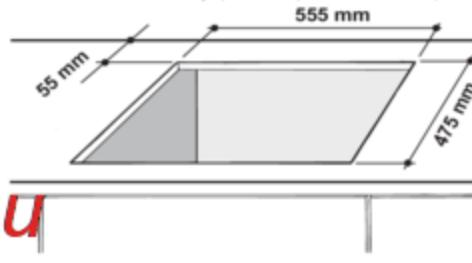
Плитаны орнатқан кезде төмөндегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

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



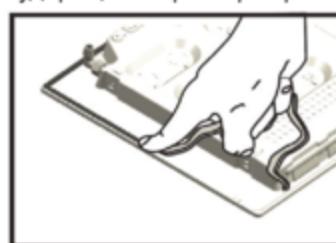
Плита қабыргаға ілінетін шкафтың астында орнатылатын болса, сол шкаф плитадан кем дегенде 700 мм ара қашықтықта орналасуы тиіс.

- Орнату құбысы суретте көрсетілген өлшемдерге ие болуы тиіс. Үстінің қалындығы 20 мен 40 мм арасындағы шкафттарға плитаны орнатуға мүмкіндік беретін бекіту ілмектері қамтамасыз етілген. Плита шкаф үстінен мықтап бекітілгеніне көз жеткізу үшін барлық ілмектерді пайдалану керек.



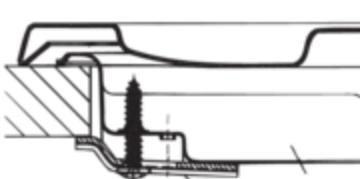
McGr.Ru

Орнатпас бұрын плитадан торлар мен оттықтарды шығарып алып, оны аударыңыз. Терможұлтар мен тұтандырыштарды зақымдап алмаңыз.

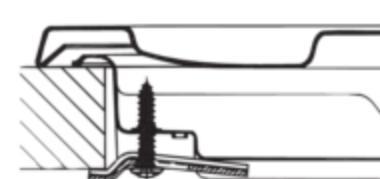


Ауа, ылғал және су өтпеуі үшін құрылғымен бірге берілген тығызыдағыштарды плитаның сыртқы жиектеріне қолданыңыз (суретті қараңыз). Дұрыс жағу үшін тығыздалатын беттер таза, құргақ екеніне және май жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

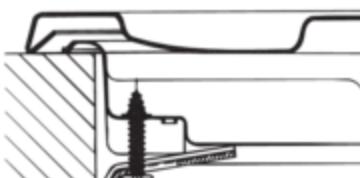
Ілмекті бекіту сыйбасы



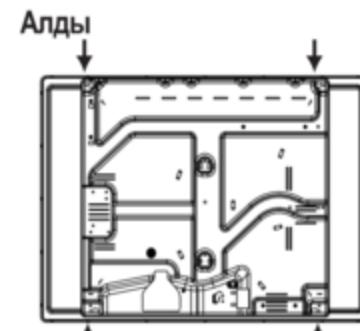
Ілмек орны шкаф үстінің қалындығы Н=20мм үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалындығы Н=30мм үшін



Ілмек орны шкаф үстінің қалындығы Н=40мм үшін



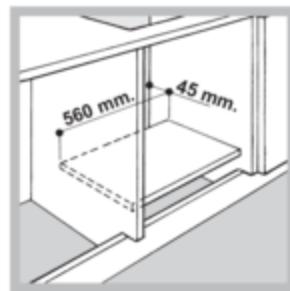
Арты

! "Керек-жарақтар" орамасындағы ілмектерді қолданыңыз.

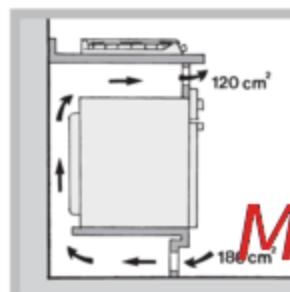
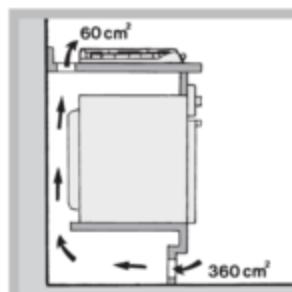
- Плита ендірілген пеш үстіне орнатылмаған жағдайда, оқшаулау үшін ағаш тақтаны орнату қажет. Оны плитаның астынғы жағынан кем дегенде 20 мм ара қашықтықта орналастыру керек.

Желдету

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



Егер пісіру панелі ешқандай салқыннататын желдеткіші жоқ қосымша берілген духовка шкафының үстіне орналастырылса ішкі асүй элементінің ішін тиісті турде желдету үшін арнайы ая айналымын реттеу үшін тесік жасау керек (Сызбаны қараңыз).



Электр қуатына қосу

Үш полярлі желі кабелімен жабдықталған пісіру панелдері паспорттық кестеде көрсетілген кернеумен және электр өткізгіш жиілігіне қарай ауыспалы тоқта жұмыс істеуге есептелген (пісіру панелінің тәменгі жағында орналасқан).

Желі кабелінің жерге түйікталу өткізгіші сары-жасыл түсті болады. Пісіру панелін асүй элементіне қоса жасалған духовка шкафының жоғарғы жағына орналастырылған жағдайда, пісіру панелі мен духовка шкафының электр көзіне жалғау қауіпсіздік ережелеріне сәйкес және духовка шкафын тез алу үшін белек-белек орналасуы керек.

Бұйымның желі шнурын электр өткізгіші желісіне жалғау

Электр қуаты кабеліне бұйымның паспорттық кестесінде көрсетілген жүктемеге есептелген, нормаланған штепсельдік вилканы орнатыңыз. Электр қуаты желісіне тікелей қосқан жағдайда, асүй пеші және желі арасында байланыс арасы 3 мм минималдық арақашықтықтағы мультиполлярлі қосқышты орнату қажет, ол осы жүктеме есептелуі және қолданыстағы нормативтерге сәйкес болуы керек (ажыратқыш жерге түйіктай сымына жанаспауы тиіс). Желі шнуры оның ешбір нүктесі жай температурасынан 50°C аспайтында температурада болатында жерде орналасуы керек.

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

Бұйымды электр тоғына қосар алдында мыналарды тексеріп алыңыз:

- розетка жерге түйікталып, нормативтерге сәйкес жалғануы керек
- желі розеткасы бұйымның паспортына көрсетілген максималдық қуат қабылдау күшіне есептелуі тиіс;

- желідегі тоқтың кернеуі мен жиілігі бұйымның электр мәліметтеріне сәйкес болуы керек;
- желілік розетка бұйымның штепсельді вилкасына сәйкес келуі керек. Кері жағдайда, розетканы немесе вилканы ауыстырыңыз; тоқ ұзартқыштар мен көп көзді тоқ көздерін қолданбаңыздар.

! Бұйым желі шнуры мен желі розеткасы қолжетімді жерде тұратындағы болып орналасуы керек.

! Бұйымның желі шнуры майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнурын тексеріп тұрыңыз және қажет болған жағдайда оны тек үекілді техник мамандарға ғана ауыстырыңыз (Техникалық қызмет көрсетуді қараңыз).

! Өндіруші жоғарыда аталған ережелер сақталмаған жағдайда барлық жауапкершіліктен босатылады.

Газ құбырына қосу

Газ баллонына немесе газ құбырына қосу иілгіш резенке немесе болаттан жасалған шланг арқылы қолданыстағы елдің нормативтеріне сәйкес, бұйымның осы пайдаланылатын газ түріне қуйін қалай келтіруге болатынына байланысты жүзеге асырылады (қаклақтағы күйге келтіру этикетін қаранды: кері жағдайда тәмендегі қараңыз). Баллондағы сүйітілген газды пайдаланған жағдайда қысымды реттегіштерді қолданыстағы елдің нормативтеріне сәйкес орнату керек. Газ түтігін жалғауды женілдету бағытталған болып табылады: бұқтырмадағы нығайтатын тежегіш гайканы әр жерінен ауыстырыңыз және қосымша тығыздықтарды ауыстырып тұрыңыз.

McGr.Ru

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

Назар аударыңыз! Қоспас бұрын газ плитасының құбырынан тасымалдағыш білеуішін алыңыз.

Тығыз трубка көмегімен жалғау (мыс және болат)

! Газ құбырына жалғау бұйымға ешқандай жүктеме түсірмеу керек. Бұйымның газ келетін трубасында тығыздайтын төсемі қоса берілген, бұралып тұратын "L" буыны бар. Егер буынды ауыстыру керек болған жағдайда, оның тығыздызу төсемін ауыстыру керек (бұйымға қоса берілетін). Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі $\frac{1}{2}$ газ қимасы болады.

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

Бұйымдағы газ келетін трубаның цилиндрлі түрдегі ішкі $\frac{1}{2}$ газ қимасы болады.

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

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

Тығыздығын тексеру

! Жалғауды аяқтағаннан кейін, барлық тұтқытердің тығыздық беріктігін сабын ерітіндісінің көмегімен тексеріңіз, бірақ отпен тексерменіз.

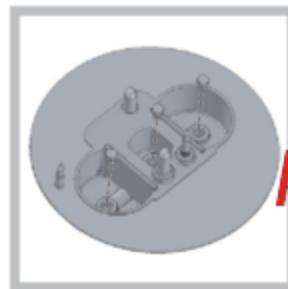
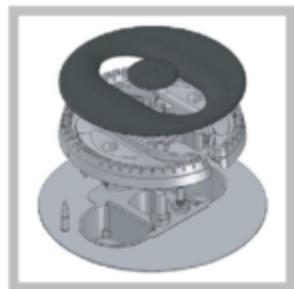
Әртүрлі газ түрлеріне қойға келтіру

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

1. Пісіру панеліндегі торды алыңыз және жанағыны өз ұшырынан алыңыз;
2. Форсункаларды 7 мм кілттің көмегімен бұрап (сур.қара), оларды жаңа газ түрлеріне есептелген форсункаларға ауыстырыңыз (Жанағы және форсунка сипаттамасы кестесіне қара);
3. Калған жерлеріне басқа жабдықтарын жоғарыда көрсетілген тәртіпке көрінше қарай қойып шығыңыз.
4. Операцияны аяқтаганнан кейін тестілеудің ескі этикеткасын осы пайдаланылатын газ түріне сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Этикетканы біздің Техникалық Қызмет көрсету орталықтарын тапсырыс бере аласыздар.

Бөлек "қос жалынды" оттықтарда форсункаларды ауыстыру

1. Торларды алып тастап, оттықтарды корпустарынан сырғытып шығарыңыз. Оттық 2 бөлек бөлшектен тұрады (суретті көрініз);
2. 7 мм жаппа кілтпен оттықтарды бұрап босатыңыз. Ішкі оттықта бір форсунка, ал сыртқы оттықта екі форсунка (өлшемдері бірдей) бар. Газдың жаңа түріне сәйкес келетін форсунка моделімен алмастырыңыз (1-кестені қараңыз).
3. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындау арқылы барлық бөлшектерді орнына қойыңыз.

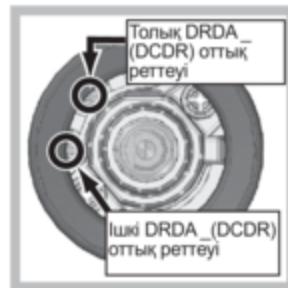


- Оттықтардың бастапқы ауасын реттеу
Реттеуді қажет етпейді.

- Оттықтарды ең аз мәнге орнату

 1. Тұтқаны әлсіз жалын позициясына бұрындыз;
 2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жаңында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттепңіз.

! Бір басқару тұтқасы бар DRDA (DCDR) оттықтары қолданылған жағдайда, тұтқа шегесінің жаңында орналасқан 2 бұранданы қолданып реттеуге болады (суретті көрініз).



3. Жалынды қажетті темен параметрге реттегеннен кейін, оттық жаңып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексерініз.

4. Кейбір құрылғыларда қауіпсіз құралымен (термоожуппен) жабдықталған. Оттықтар әлсіз жалын параметріне орнатылғанда құрылғы жұмыс істемесе, осы әлсіз жалын параметрін реттеу бұрандасының көмегімен арттырыңыз.
5. Реттеу жасалғаннан кейін айналып ету клапандарындағы тығындарды сургучпен немесе оған үқсас затпен қайтадан жабу қажет.
6. Диодтары бар дискретті тұрде реттелетін тұтқалар болса, тұтқаны минималды қуат параметріне бұрап оны шығарып алыңыз, одан кейін тұтқа шегесінің жаңындағы реттеу бұрандасын қолданыңыз.
7. Дискретті тұрде реттелетін DRDA (DCDR) оттығының минималды параметрін реттеу және диод күйлері:
 - Сыртқы сақинаны реттеу үшін тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта минималды қуат позициясына қойыңыз.
 - Ішкі сақинаның минималды қуат параметрін реттеу үшін тұтқаны сағат тілі бағытымен минималды қуат позициясына қойыңыз.
 - Тұтқаны шығарып алып, тұтқа шегесінің жаңындағы реттеу бұрандасын қолданыңыз.

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

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

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

McGrp.Ru

Оттық пен форсункалар сипаттары (тек 65 см нұсқалар үшін)

1-кесте			Сұйық газ					Табиги газ						
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу куаттылығы кВт (р.с.с.*) азайтылған	Жылу куаттылығы кВт (р.с.с.*) номиналды	Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* (г/сағ)	Жылу куаттылығы кВт (р.с.с.*) номиналды	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* (л/сағ)					
Азайтылған жылдам (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(Н3)	248				
Жартылай жылдам (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Ү)	157				
Қосымша (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	76(6)	95				
Қос жалын (DCDR ішкі) (1)	36	0.30	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86				
Қос жалын (1)	(DCDR ішкі) (DCDR сыртқы 2 форсунка)	130	1.50	3.60	29	44	262	257	3.60	74				
Жеткізу қысымдары					57	60x2				94x2				
	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28-30	37	20						
						20	25	17						
						35	45	25						

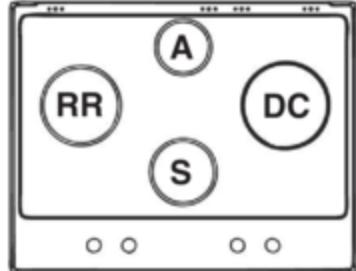
(1) Тек бір басқару тұтқасы бар DRDA (DCDR) оттығы үшін

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

** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Табиги газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м3



PKL 641 D2/IX/HA

McGrp.Ru

Қосу және пайдалану

! Тиісті газ оттығының орны әрбір тұтқада көрсетілген.

Газ пешінің конфоркалары жалынды 5 түрлі қуат деңгейіне дәл реттеуге мүмкіндік беретін дискретті қуат реттеуімен жабдықталған. Осы жүйенің арқасында газ конфоркалары пісіруге қажетті оңтайлы қуат деңгейін оңай әрі дәл түрде анықтауға мүмкіндік беретіндіктен, әрбір рецепт үшін бірдей пісіру нәтижесін қамтамасыз ете алады.

Газ оттықтары

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

- Өшірүлі
- Ең жоғары
- Ең төмен

Жанаарғылардың бірін жандыру үшін, жанаарғының жаңына жаңып тұрған сірінке не оттық апaryп, дәл сол уақытта тиісті тұтқаны басып, максималды реттеуге дейін бұраңыз.

Жанаарғы қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталғандықтан, автоматты құрылғыға қызыдыру үшін отты жаңып тұрған күйде сақтауға мүмкіндік бери үшін тұтқаны шамамен 2-3 секунд ішінде басып тұру керек.

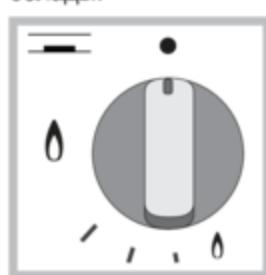
Газ жанаарғы оталуымен үлгілерді пайдаланған кезде, таңдалған жанаарғыны тұтандыру үшін тиісті тұтқаны басып, жанаарғы оталмағанша басылған күйде сағат бағытына көрі максималды күйге дейін бұраңыз.

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

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

Дискретті жалын реттеуі

Таңдалған оттықты тұтқа көмегімен 5 түрлі қуат деңгейіне реттеуге болады.



Деңгейлерді ауыстыру үшін тұтқаны қажетті қуат деңгейіне бұраңыз болғаны.

Бір деңгейден екінші деңгейге өткен кезде "тық" еткен дыбыс шығады.

Таңдалған қуат деңгейін тиісті таңба көрсетеді (● ● ● таңбалары) және дисплейі бар конфоркаларда жанатын диодтар білдіреді (5 = макс. қуат; 1 = мин. қуат). Жүйе жалынды дәл реттеуді және қажетті қуат деңгейін таңдау арқасында пісіру нәтижесінің күтілгендей болуын қамтамасыз етеді.

"Қос жалын" оттығы

Бұл газ оттығы бірге немесе белек (тек қос басқару тұтқасы бар болған жағдайда) жұмыс істей алатын екі шоғырлас жалын сақинасынан тұрады.

Оттық қауіпсіздік құралымен жабдықталғандықтан жалынды жандырып тұратын автоматты құралдың қызыу үшін тұтқаны шамамен 2-3 секунд басып тұру қажет.

Бір басқару тұтқасы:

Оттық құрамындағы сақиналар бір басқару тұтқасымен қосылады.

Екі сақинаны бір уақытта қосу үшін тұтқаны (макс.) - (мин.) таңбасына орналастырыңыз, одан кейін тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

Тек ішкі сақинаны қосу үшін тұтқаны (макс.) - (мин.) таңбасына орналастырыңыз, одан кейін тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз. (режимді ауыстыру үшін оттықты өшіру қажет).

Оттықты өшіру үшін тұтқаны басып, сағат тілі бағытымен тоқтағанша бұрыңыз ("●" позициясына жеткенше).

Газ жанаарғыларын пайдалану бойынша қарапайым кеңестер

Бұйым максималдық түрде жұмыс істеп тұруы үшін есте сақта:

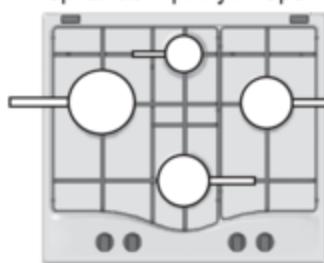
- Ә конфорка үшін тиісті ыдысты пайдаланыңыз, ыдыстың тубі конфорка жанаарғысына сәйкес келуі керек (kestені қара).
- Табаны тегіс және қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Қайнаган жағдайда, тұтқаны оттықаз келетін жағына қарай бұраңыз.

Оттық	Ø ыдыс табанының диаметрі (см)
Жартылай шұғыл (RR)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14
Қос жалын (DCDR ішкі)	10 - 14
Қос жалын (DCDR сыртқы)	24 - 26

! Тәмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде, оны тек қос жалынды ішкі (DCDR ішкі) оттықтағанда пайдалануға болатыны есінізде болсын.

Оттық түрін анықтау үшін "Оттық пен форсункалардың сипаттары" бөліміндегі сызбаларды қараңыз.

- Максималды тұрақтылық үшін, таба тұпқоймалары әрқашан дұрыс түрде бекітілгеніне және әрбір таба жанаарғының үстінен ортага орналастырылғанына көз жеткізіңіз
- Таба тұтқалары таба тұфырындағы тіреу өзектерінің бірінен сәйкес орналастырылуы керек.
- Таба тұтқасы плитаның алдыңғы шетінен шығып кетпейтіндей етіп орналастырылуы керек.



Тұпқойма тұрақтылығының көзқарасынан айнымалылығы жоғары аспекттіге әдете тұпқойманың өзі жатады (немесе қолдану барсында сол тұпқойманың орналасуы). Тегіс негіздері жанаарғы үстінен қойылған, тұпқойма тұтқалары тіреуіш штифтілерінің бірімен сезіз қамтамасыз етеді.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұйым қауіпсіздік бойынша халықаралық нормативтерге сәйкес жоспарланған және дайындалған.

Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін құрастырылған осы сақтандыруды аса мүқият оқыңыз.

Қауіпсіздікке қойылатын жалпы талаптар

- Бұл құрылғы 3 класқа жататын қосалқы тұрмыстық электр құрылғысы болып табылады.
- Газ құрылғылары дұрыс қызмет атқару үшін ая айналымын ретке келтіру керек. Осы қондырғыларды орнатқан кезде "Орналастыру" параграфында сипатталған талаптар сақталуын тексеріңіз.

- Басқару бүйімның паспорттың кестесінде және нұсқамасында көлтірілген елдерге ғана жарамды болып табылады.
- Бұл бүйім үй шарттарында көсібі емес тұрғыда пайдалануға арналған.
- Бүйімді көшеге, бастырма астында орнатуға тыйым салынады, өйткені оған жаңбыр және нажағайдың әсері өте қауіпті болып саналады.
- Бүйімға су қолмен, жалаңаяқ немесе дымқыл аяқпен жақындаамаңыз.
- Бүйім тағамдық өнімдерді дайындауда арналған, оны осы техникалық нұсқаулықта көрсетілген ережелерге сәйкес тек ересек адамдар ғана пайдалана алады.
- Басқа тұрмыстық электрожабдықтардың электр қуаты өткізгіштерімен, бүйімның ыстық бөліктерімен жақын байланысқа түспеніз.
- Желдеткіш торларды және ыстықты басатын тесіктерді жаппаңыз.
- Бүйім пайдаланылмағанда, тұтқалары “●” / “○” жағдайында болуын ылғи тексерініз.
- Бүйімның вилкасын тоқ көзінен суыру үшін желі шнурынан тартпаңыз, вилканың өзінен ұстап сурыныңыз.
- Бүйімның тазалау немесе техникалық жұмыстар жасау үшін штепсельді вилканы тоқ көзінен сурыныңыз.
- Жөнделмейтін жағдайда, бүйімның ішкі механизмдерін өз бетінше жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ашуға тыйым салынады. Техникалық қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыздар (Техникалық қызмет көрсетуді қара).
- Егер газ және электр конфоркалары ыстық болып тұрса, пісіру панелінің шыны қақлағын (егер ол болса) жаппаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты қірісте нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауга рұқсат етпеніз.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқарылуға арналмаған.

Жою

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

Қоршаған ортанды сақтау және қорғау

- Азық-түлікті жабық құмыраларды немесе қақлағы тығыз жабылатын кастрөлдерде сақтаңыз және суды аз қолданыңыз. Қақпақсыз дайындаған жағдайда, энергия көп жұмсалатын болады.
- Тубі тегіс құмыралар мен кастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Асты ұзак ұақыт бойы дайындаған жағдайда, екі есе жылдам дайындастын және үштен бір энергия қуатын үнемдейтін жылдам қайнатқышты қолданыңыз.

Тасымалдау және сақтау.

- Пісіргіш панельдерін тұпнұсқа орауыш ішінде көлденен қүйде тасымалдау керек.

- Тасымалдау және сақтау кезінде пісіргіш панельдерін атмосфералық өсерлерден және механикалық зақымдалудан қорғаңыз.
- Панельді жылтылмаған бөлмеде минус 50°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек (газ пісіргіш панель).
- Панельді жылтылған бөлмелерде плюс 5°C және плюс 40°C температура аралығында орауыш ішінде сақтау керек (аралас пісіргіш панель).

Жөндеу және күтім

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Конфорка бетін тазалау

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

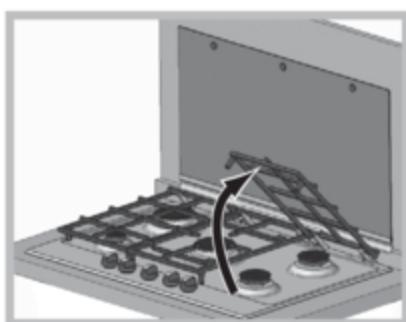
Конфорка бөліктерін тазалау

- Торталар, конфорка қақпақтары және конфоркалар тазалану үшін алынуы мүмкін.
- Оларды кез келген тағам қалдықтарын алып, конфорка саңылауларының бітелмегенін тексере отырып қолыңызben жылы суды және ысқыш емес тазалағышты пайдаланып тазартыңыз.
- Шаю және құрғату.
- Конфоркалар мен конфорка қақпақтарын тиісінше сәйкес орындарына қайта орнатыңыз.
- Торларды ауыстыру кезінде табақтар орнатылатын аймақ конфоркамен сәйкестендірілгеніне кез жеткізіңіз.
- Электрлік оталдыру қосқыштары және қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталған үлгілер тиісінше жұмыс істеуі үшін, тұтқаларының шеттері толығымен тазалануы тиіс. Бұл элементтерді жиі тексерініз және қажет болса, дымқыл матамен тазаланың. Кез келген қатып қалған тағамдар тіс тазартқыш немесе иненің көмегімен тазалануы тиіс.

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

! Конфорка бетін тазалау үшін таба тіректерін алудың қажеті жоқ. Тірек жүйесінің арқасында оларды көтеріп ұстап тұрсаныз немесе артқы тірекке қойылғанда бұрасаныз болғаны.

Ұстық торларды шыны қақлақ (бар болса) үстіне қоймаңыз, әйтпесе шыныдағы резенке тығыздағыштар зақымдалуы мүмкін.



Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсетеу

Уақыт өте вентильдер қатып қалуы немесе бұрылмай қою мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауды тиіс.

Ақаулықтарды жою

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

Жанағы жанбайды немесе жалын әркелкі.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

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

McGrp.Ru

Қауіпсіздік құрылғысы бар нұсқаларда жалын өшеді.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

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

Жанағы минималды күйде жанбайды.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

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

Ыдыстар тұрақсыз.

Төмендегілерге көз жеткізіңіз:

- Ыдыстың түбі толығымен тегіс.
- Ыдыс жанағыда не электрлік плитада ортага келтірілген.
- Торлар аударылмаған.

McGrp.Ru

McGrp.Ru

KZ

McGrp.Ru

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu