

INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE OF MIXED AND GAS FUELLED BUILT-IN COOKTOP

Dear Customer,

Thank you for having purchased one of our products.

We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way. This appliance is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instructions in this handbook in order to obtain the best results.

The manufacturer shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.



körting

MOD.: HK 7417 GMX

The Manufacturer shall not be held responsible for any inaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors; the designs in the figures are purely indicative. The Manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves. ***This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.***

COD. 04042PE - 25.09.2018



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.



WARNING: do not use a steam cleaning unit of: **stoves, hobs** and **ovens**.



WARNING: the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.



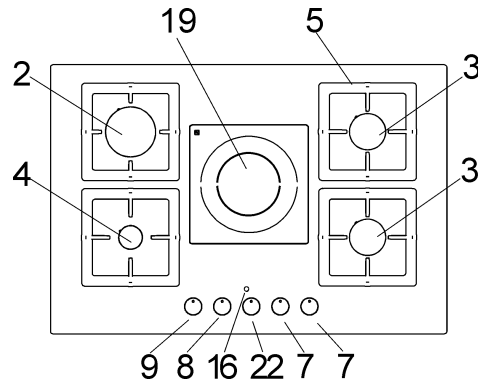
WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



WARNING: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

MOD.: HK 7417 GMX



- | | |
|---|-----------------|
| 2 Rapid gas burner | of 3000 W |
| 3 Semirapid gas burner | of 1750 W |
| 4 Auxiliary gas burner | of 1000 W |
| 5 Pan support | |
| 7 Burner n° 3 control knob | |
| 8 Burner n° 4 control knob | |
| 9 Burner n° 2 control knob | |
| 16 Electric plate ignition warning light | |
| 19 Electric heating element hi-light Ø 18,0*12,0 cm | of 1800 / 750 W |
| 22 Electric heating element n° 19 control knob | |

Warning:
during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

Attention: *this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.*

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- manual ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- Automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Note: you are advise not to try and light a burner if the flame divider (Burner Cap) is not correctly place.

In the event of the Burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for a least 1 minute.

HOW TO USE THE BURNERS

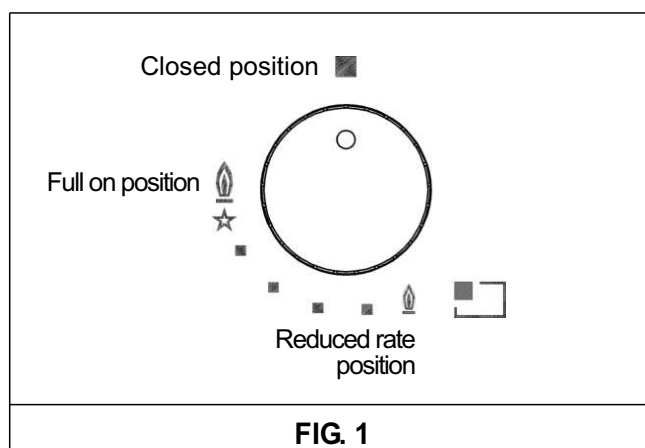
Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1-1/A).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom and in thick metal.

Burners	Power ratings (W)	Pan Ø in cm
Rapid	3000	20 ÷ 22
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- **burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **If the built-in cooktop has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the cooktop becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.**
- **The machine must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an expert adult responsible for their care and safety. Children should not be allowed to play with the equipment.- Containers wider than the unit are not recommended.**



USE

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Customer Care Department.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.

In order to cook with the heating element efficiently using the least amount of energy, use: thick, flat-bottomed pots of a width suited to that of the heating element (see picture). Cook with the lid on to also save energy. Turn down the heating element when it reaches boiling point.

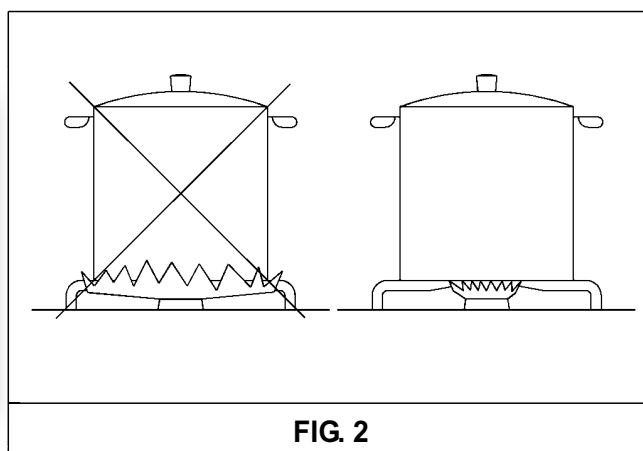


FIG. 2

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)

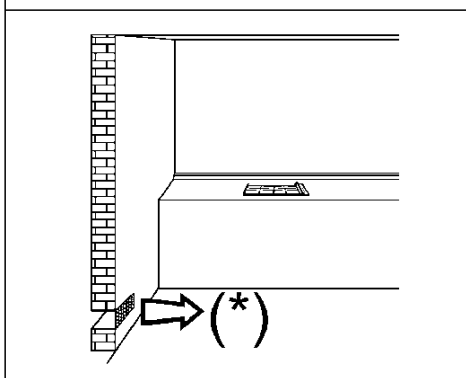


FIG. 3

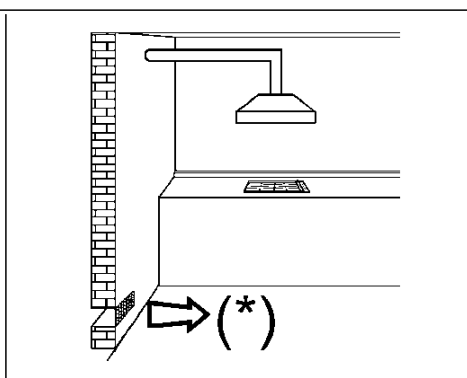


FIG. 4

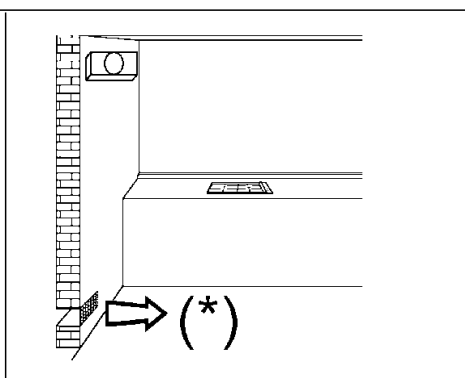


FIG. 5

USE

2) CONNECTION OF ELECTRIC HEATING ELEMENTS

The mixed cooktop are equipped with plate "Hi-Light". It is controlled by an energy regulator with 12 positions that permit to obtain a big range of different temperatures (see Fig. A) and its insertion by turning the knob to the desired position. On the front panel, to the left of the knob, is screen-printed a pattern that indicates the position of the plate (see fig. 6).

A lamp red light signals the insertion of the plate. As an indication only, the following table for the use of the plate.

How to use the cooking zones

Heating takes place only in the inside part of the circles drawn on the special glass. The circles have to be wholly covered by the pots.

ACTIVATION OF THE DOUBLE ZONE

To activate the double zone, simply turn the clock knob to position "0", as shown in fig. "6". It is possible to regulate the temperature when the double zone is switched on.

To activate a cooking zone, simply turn the knob back to position "0" and switch on the selected zone, at which point the temperature can be regulated.

How to use the cooking zones

Heating takes place only in the inside part of the circles drawn on the special glass. The circles have to be wholly covered by the pots.

Power and dimensions of the cooking zones

Zone n° 19 - Ø 18,0*12,0 cm "Hi-light"
1800 / 750 W

Position for regulation of the knobs

Possible cookings

1	To melt butter, chocolate, etc.; to heat small amounts of liquid.
1 - 4	To heat small quantities of liquid and to keep dishes warm.
4 - 8	To heat foods, thaw deep-frozen foods, to cook fruits and legumes.
8 - 10	To cook meat, fish, legumes with sauce.
10 - 12	To cook meat roast, fish; to cook steaks and eggs.
12	To fry with oil and to boil large quantities of water.

Control lateral

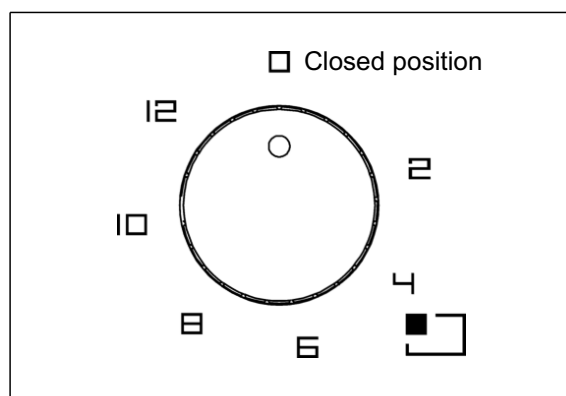


Fig. 6

USE

WARNINGS:

for a correct use, please look at *fig. C* and remind:

- switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.
- Use pots and pans with flat solid bottoms.
- Use pots with the same diameter of the cooking zones.
- Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.
- Do not scrape the pot against the glass so to not damage it.
- During the use of the cooking zones, please, keep the children away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.
- Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.
- If the glass cracks, please, disconnect the appliance.
- Don't use plastic pots or alluminium sheets.
- Don't use hob as a supplementary surface.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

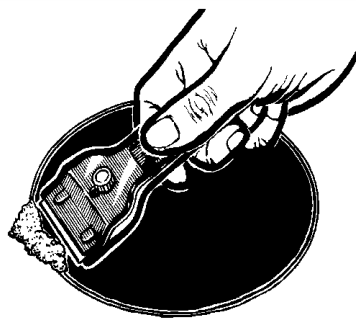


Fig. A

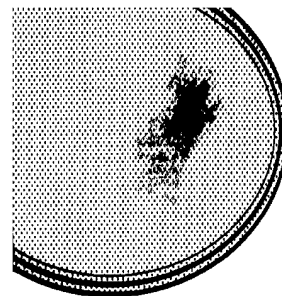


Fig. B

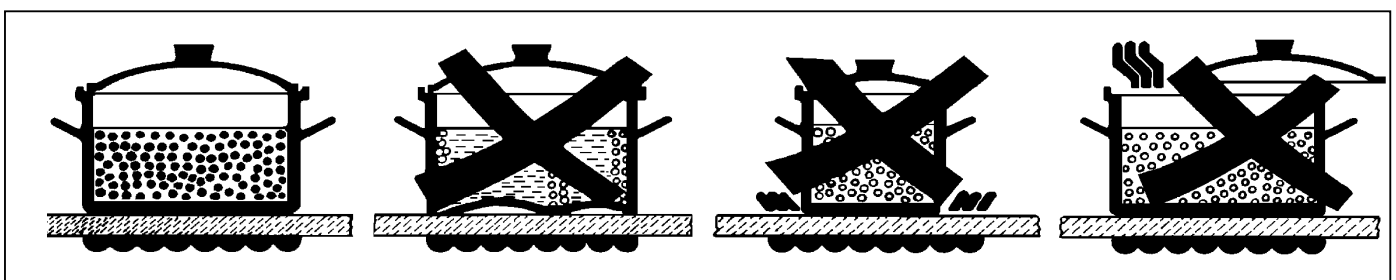


Fig. 7

CLEANING

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

3) COOKTOP

Periodically wash the cooktop, pan support, the enamelled burner caps "C" and the burner heads "T" (see fig. 8 and 8/A) with lukewarm soapy water. It must also be cleaned the spark plugs (AC) and flame detection (TC).

Clean them gently with a small nylon brush as shown (see small (8/B) and dry well.

Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner head slots "T" (fig. 8/A) have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enamelled burner cap "A-B-C" (fig. 8-8/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the cooktop.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*

- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

COOKTOP WITH ELECTRIC HEATING ELEMENTS

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

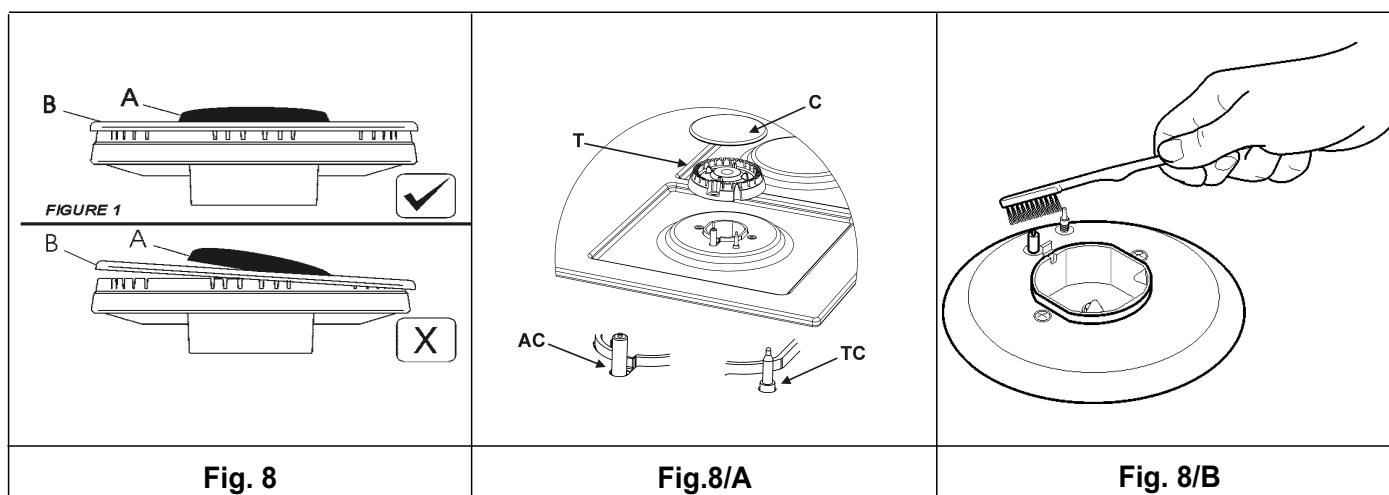
Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

- *slights stains: it is enough the use of a moist clean rag.*
- *Burnt or soiling may be removed with a special razor scraper (fig. A); **be aware that the razor can cause wounds.***
- *Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.*
- ***Pay attention to not let fall sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and the razor blade scraper.***
- *After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. B) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*

Note:

continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.



INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

IMPORTANT:

a perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

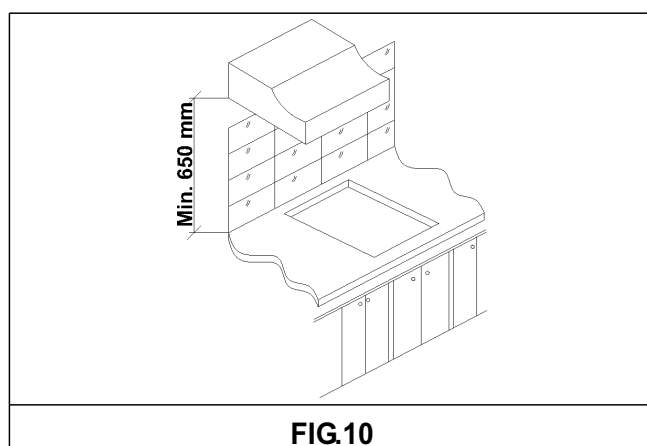
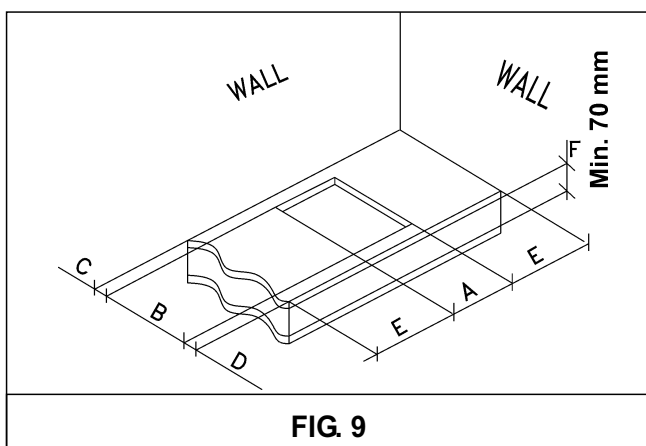
The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the cooktop will be installed are indicated in either fig. 9. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 9 and 10).

The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns "E" of the scheme.

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (mm)

	A	B	C	D	E	F
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.



INSTALLATION

4) FIXING THE HOT PLATE

The cooktop has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the cooktop and correctly position seal "E" (fig. 11 under the edge of the cooktop itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the cooktop, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 12).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 9).

Remark: below is the suggested clearances. Actual installation will be varied subject to different kitchen situations.

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the cooktop itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a

temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

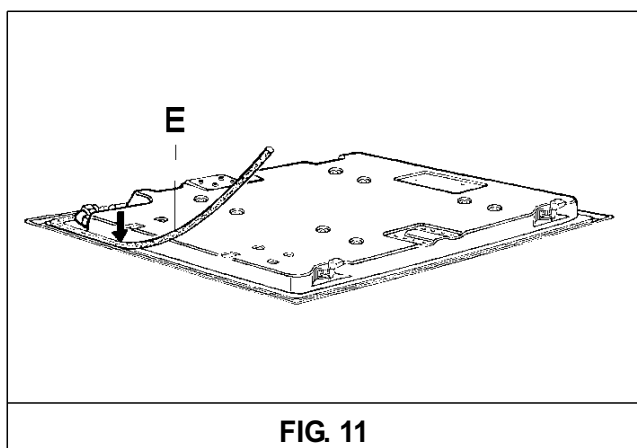


FIG. 11

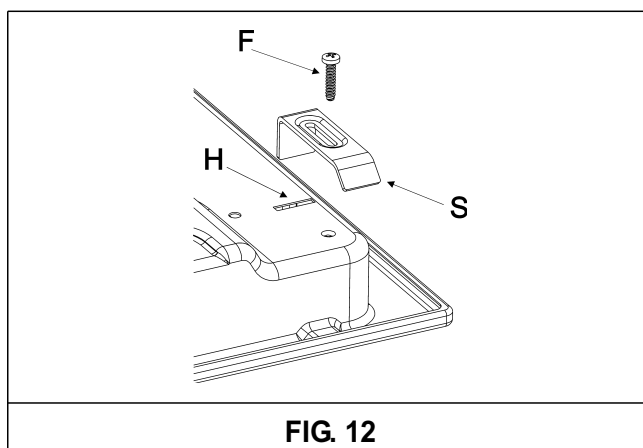


FIG. 12

INSTALLATION

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the cooktop correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

In case of liquid bottled gas supply, mount a pressure governor according to the regulations in force.

To connect the hob with the bottled pressure governor use a flexible tube 95 cm. length fastened by hose clamp.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with ISO 228-1 standards.

Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 90 °C.
- The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.
- It must not come into contact with sharp edges or corners.
- It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.
- The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.

IMPORTANT:

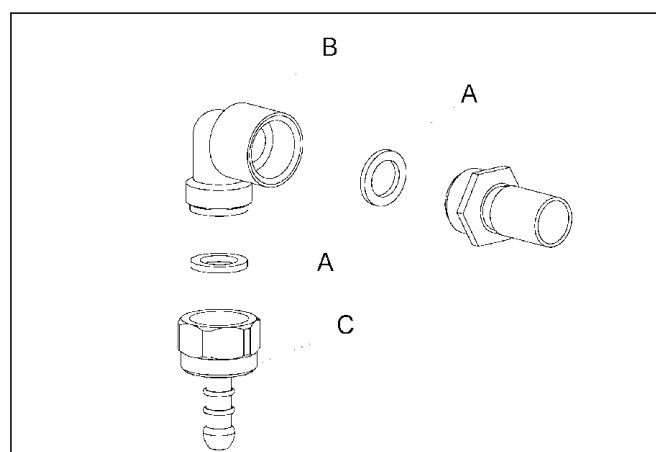
The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

INSTRUCTIONS FOR GAS CONNECTION

Once the gas connection elbow has been fitted, and if you need to remove it or change its position, it is important to place the gasket (A) in-between the elbow (B) and the LPG nipple (C) before you tighten it.



INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT: *the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.*

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:


- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the cooktop).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- apply to the input cable "C", if unprovided (see fig. 13) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 13, making sure to respect the undermentioned correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.

- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker. You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system. **Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.**

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- **compatibility electromagnetic (EMC);**
- **electrical security (LVD);**
- **restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

Make sure that the electrical outlet is properly grounded. See electrical connections (Fig.13/ A).

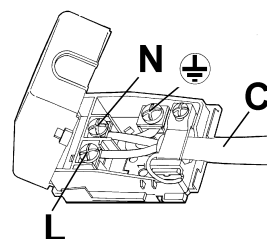


FIG. 13

ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.

All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1).
- Remove knob “M” (fig. 14 and 14/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 14) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 14) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig. 14/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

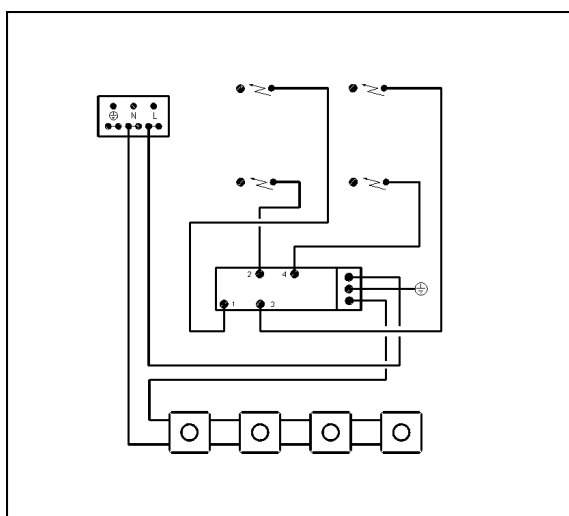
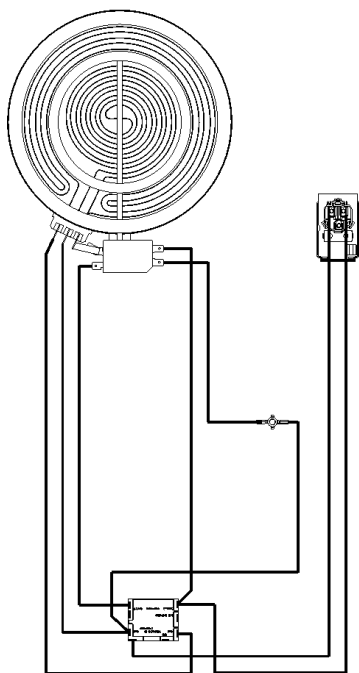


Fig.13/A

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

It is understood that only burners operating with Town gas (G110) should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with LPG (G30) (turn clockwise).

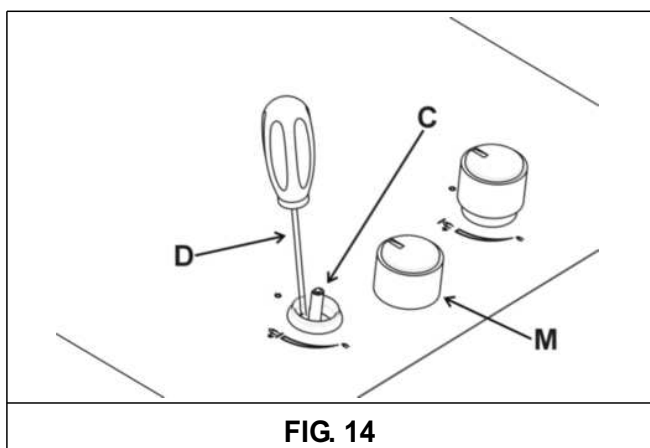


FIG. 14

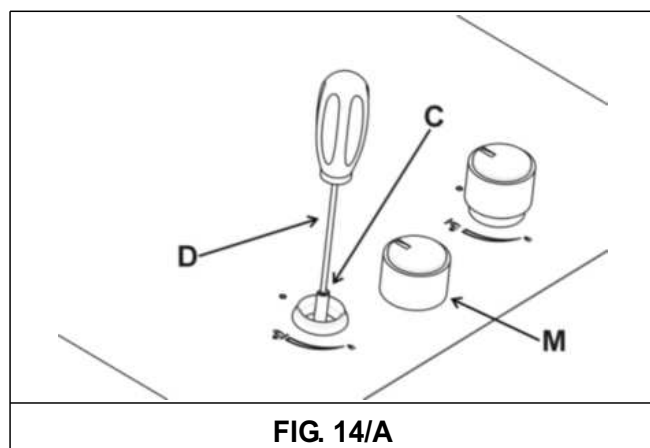


FIG. 14/A

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by installing injectors suited to the type of gas required. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 15) and fit a injector corresponding to the type of gas required.

It is advisable to tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices and affix the label corresponding to the new gas regulation on the appliance instead of the already existing one. This label is supplied in the packet containing the spare injectors.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized Customer Care Department.

For the sake of convenience, the nominal rate chart also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

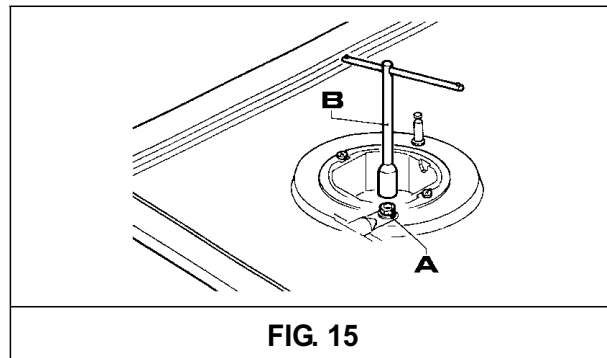
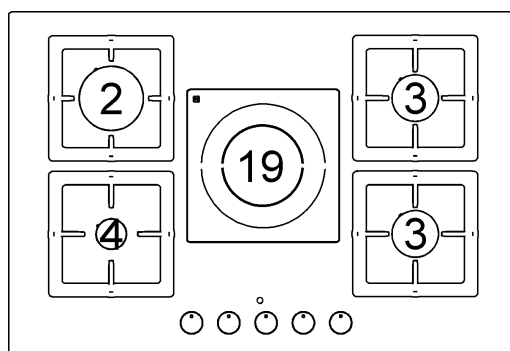


FIG. 15

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

BURNERS		GAS	PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
No.	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h		1/100 mm	Min.	Max.
2	RAPID	G 30 - BUTANE	30	218		87 B	900	3000	65,3 %
		G 20 - NATURAL	20		286	128A	900	3000	
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE	30	127		66 B	550	1750	66,5 %
		G 20 - NATURAL	20		167	98 A	550	1750	
4	AUXILIARY	G 30 - BUTANE	30	73		50 B	450	1000	N.A
		G 20 - NATURAL	20		95	77 A	450	1000	

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Mixed hot plate with 1 heating element "hi-light"	H05 RR - F / H07 RN-F	Section 3 x 1 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 16) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

Denominations	W	ECElectric cooking* (Wh/Kg)
Heating element hi-light Ø 18,0*12,0 cm	1800 / 750	188,8

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

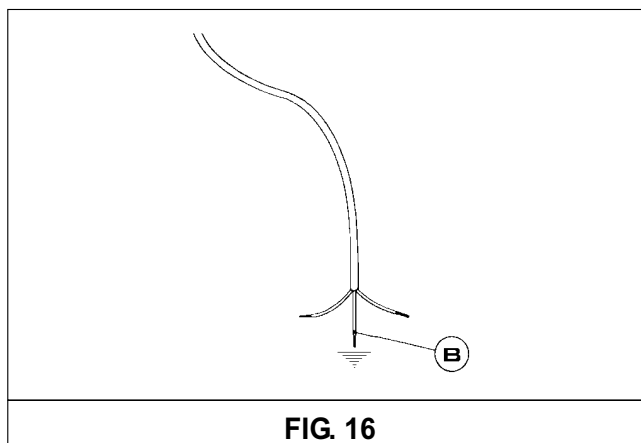


FIG. 16

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

4 BURNERS
(+ 1 Heat. El. Hi-light)

G 30 - BUTANE = 30 mbar

G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Natural Gas = 7.5 kW

Σ Qn Butane = 545 gr/h (G30)

VOLTAGE = 220 - 230 V ~

FREQUENCY = 50 Hz

Pot. Nom. El. Rating 1800 / 750 W

EEGashob

66,1 %

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

**This device is designed for operation with natural
gas of 20 mbar.**

In case of adapting the kitchen to another type of gas,
operate as described in the instructions for installation and
use and replace the bottom label with the one supplied in
the spare bag.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

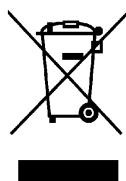
MARK:

MODEL:

SERIES:

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.



Инструкция по установке и использованию

Инструкция :

MOD.: НК 7417 GMX

Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции. Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер. Эта инструкция действительна только для стран, чьи идентификационные обозначения приведены на обложке инструкции и на самом приборе. Производитель не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен имуществу или людям вследствие неправильной установки или несоблюдения правил пользования прибором. Варочная панель должна использоваться только для приготовления пищи: любое другое использование (такое как отопление помещений) считается неправильным и опасным.

körting

MOD.: НК 7417 GMX

**ВНИМАНИЕ:**

Прибор и доступные части нагреваются во время использования.

При уходе за техникой, избегайте прикосновений к нагревательным элементам.

Дети меньше 8 лет должны находиться в допустимой зоне от приборов. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, а также люди с недостатком опыта и знаний, если им была предоставлена информация по применению или инструкция, по использованию прибора безопасным способом.

Детям запрещается играть с прибором.

При очистке и техническом обслуживании пользователям запрещается оставлять детей без присмотра.



ВНИМАНИЕ: Автоматическое приготовления пищи на варочной поверхности с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор, а затем покройте пламя например крышкой или пожарным одеялом.



ВНИМАНИЕ: При пожаре: не храните предметы на варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ: Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не используйте прибор для очистки пара для плиты, плиты и духовки.

Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

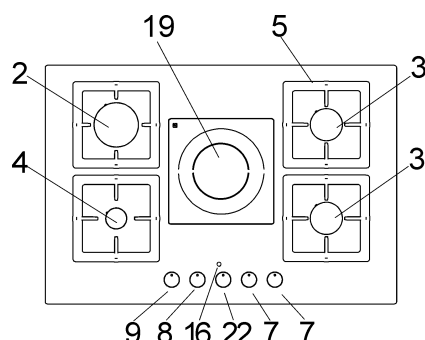


ВНИМАНИЕ: Используйте только те детали, разработанные производителем устройства для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции для использования качества соответствующих деталей плит, входящих в прибор. Использование несоответствующих деталей может привести к несчастным случаям.

ВНИМАНИЕ: Процесс кулинарии должен контролироваться. Необходимо постоянно контролировать процесс кулинарии.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

МОДЕЛЬ: НК 7417 GMX



2	Скоростная конфорка	3000 Вт
3	Полускоростная конфорка	1750 Вт
4	Вспомогательная конфорка	1000 Вт
5	Решётка из чугуна или эмалированной стали в зависимости от модели	
7	Ручка включения конфорки № 3	
8	Ручка включения конфорки № 4	
9	Ручка включения конфорки № 2	
16	Электрическая сигнальная лампа зажигания	
19	Зона нагрева с элементом спирального типа или "Hi- Light" Ø 18,0*12,0 см	1800/750 Вт
22	Ручка включения и регулировки зоны нагрева № 19	

Внимание: прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.



Эта варочная поверхность была разработана для использования только как устройство для приготовления пищи: любое другое использование (например, для отопления помещений) является недопустимым и опасным.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После того как Вы откроете газовый кран сети или баллона, следует зажечь конфорки, как описано ниже:

- **ручной розжиг**

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1) и поднести к конфорке зажженную спичку.

- **Электророзжиг**

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1), затем нажать и отпустить кнопку розжига.

- **Автоматический электророзжиг**

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1) и нажать ручку до упора.

- **Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль**

Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис 1), пока она не сможет поворачиваться дальше, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше.

После возгорания пламени продолжайте нажимать ручку еще около 10 секунд.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ

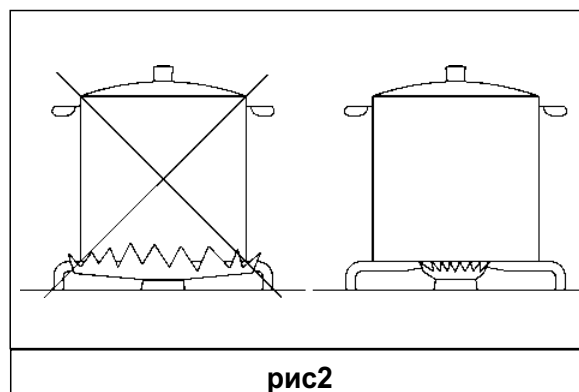
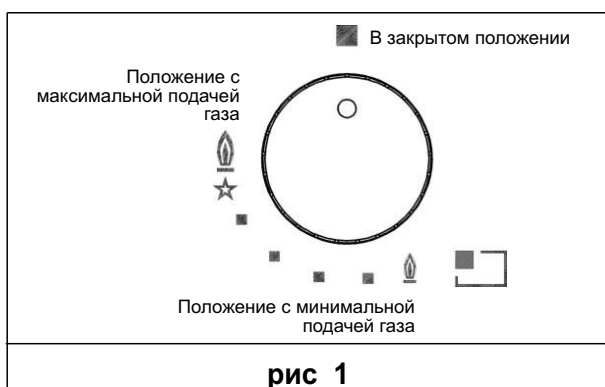
Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. нижеследующую таблицу и рис 2).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум (маленькое пламя рис 1).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.
- Используйте сковороды только с плоским дном.

Конфорки	Мощность Вт	Ø Кастрюли см
Скоростная	3000	20 ÷ 22
Полускоростная	1750	16 ÷ 18
Вспомогательная	1000	10 ÷ 14

ВНИМАНИЕ:

- **розжиг конфорок с предохранительной термопарой (системой “газ-контроль”) можно произвести только если ручка установлена в положение Максимум (большое пламя рис 1).**
- **При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь при помощи спичек.**
- **Во время пользования газовыми или электрическими конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтобы дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.**
- **Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.**
- **Перед тем как открыть крышку (если предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи. Если крышка изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует выключить все конфорки и дать им остыть.**
- **Используйте только посуду с плоским дном.**
- **Для очистки не используйте спреи или аэрозоли.**



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- При сгорании газа выделяется тепло и влажность. Поэтому в помещении необходимо обеспечить хорошую циркуляцию воздуха, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис 3) и включить вытяжку (вытяжной колпак или электрический вентилятор, рис 4 и 5).
- При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно или увеличить мощность вытяжки.
- Запрещается изменять технические характеристики изделия. Это может быть опасно.
- Перед утилизацией прибора (вследствие замены на новую модель или по другой причине) в соответствии с действующим законодательством по охране здоровья и окружающей среды его необходимо вывести из строя и обезвредить опасные части. Это особенно важно для защиты детей, которые могут затеять игру с оставленным без присмотра прибором.
- Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не используйте прибор босиком.
- Производитель не несет ответственность за любые повреждения, вызванные неправильным или нецелевым использованием прибора.
- В процессе использования и непосредственно после него отдельные части варочной панели могут быть очень горячими: не дотрагивайтесь до них.
- После использования варочной панели установите ручку в закрытое положение и перекройте главный кран газовой сети или баллона.
- Если краны не функционируют надлежащим образом, обратитесь в сервисную службу.



ВНИМАНИЕ! В процессе использования прибора его рабочие поверхности могут быть очень горячими: не подпускайте детей к прибору!

Для того чтобы приготовить с нагревательным элементом эффективно использовать наименьшее количество энергии, использовать: толстые, плоским дном горшки шириной подходит к тому, что нагревательного элемента (см фото). Повар с крышкой на также сохранить энергия. Выключите нагревательный элемент когда он достигает точки кипения.

(*) ПРИТОК ВОЗДУХА: СМ. ГЛАВУ “УСТАНОВКА” (РАЗДЕЛЫ 5 И 6)

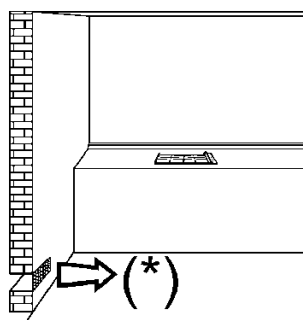


рис 3

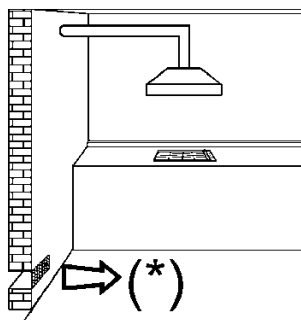


рис 4

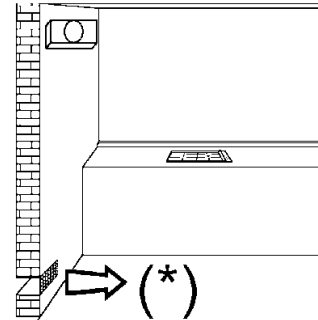


рис 5

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

2) Включение электрических плит “Hi-Light”

В конфорки могут быть оборудованы одним или несколькими «привет-легких» электрических плит различных размеров и мощности с регуляторами энергии в 12-положениях.

Конфорки четко указаны на поверхности варочной панели по намалованным кругам (см фотографии и описание в разделе) и их номинальная мощность сообщается на таблице 1. На рис 6 и, показан шелкографии, что указывает на зону приготовления пищи и 12 позиции мощности нагрева каждого регулятора. Свет, который указывает, что "привет-огни" элементы включен, включается поворотом ручки по часовой стрелке или против часовой стрелки (мал 6).

Поворот ручки в положение 0, этот свет остается включенным до температуры не опускается ниже 60 °С; этот показатель также называют "Индикатор остаточного тепла".

Другие модели имеют плита этот показатель

помещен в другом положении (см раздел с описанием).

АКТИВАЦИЯ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ

Чтобы активировать двойную зону, просто поверните ручки по часовой стрелке до упора в положение 0, как показано на рис. 6.

В этой позиции можно регулировать температура при сохранении двойной зоны включено. Чтобы активировать только один нагревательный элемент, просто снова поверните ручку до положения 0 достиг и снова включите, сбрасывая Требуемые уровни нагрева.

Как пользоваться зонами нагрева

Нагрев происходит только внутри обозначенных на стеклокерамической поверхности кругов, которые должны быть полностью закрыты дном кастрюли или сковороды.

Мощность и размеры зон нагрева

ЗОНА N° 19 Ø 18,0*12,0 “Hi-light” 1800/750 Вт

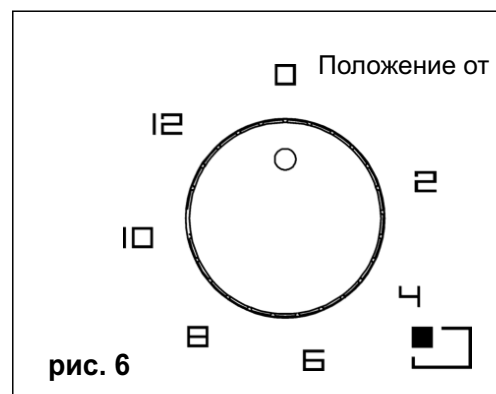
Регуляторы мощности

Приготавливаемые блюда

0 - 2	Растапливание сливочного масла, шоколада и т.п.
2 - 4	Подогрев небольшого количества жидкости и поддержание блюда в горячем состоянии.
4 - 6	Подогрев твердых продуктов, размораживание, тушение овощей и фруктов.
6 - 8	Тушение мяса, рыбы. овощей с соусом и приготовление блюд с большим количеством жидкости.
8 - 10	Жарка мяса, рыбы, жарка бифштексов, приготовление яичницы и омлета.
10 - 12	Жарка на растительном масле, подогрев большого количества воды.

Таблица 1

передние управления



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

для правильного использования, пожалуйста, посмотрите на рис 7, напоминаем:

- Включите поверхность только после размещения кастрюли на конфорке.
- Используйте кастрюли и сковородки с плоским дном из твердых металлов.
- Используйте кастрюли с диаметром соответствующим зонам приготовления пищи.
- Высушите дно кастрюли, прежде чем поставить ее на конфорку.
- Осторожно перемещайте посуду по поверхности стекла, чтобы не повредить его.
- При использовании конфорок, пожалуйста, держите детей подальше от горячих поверхностей. Убедитесь, что ручки посуды направлены в правильном направлении к мебели. Помните, что перегрев жиров и масла может вызвать возгорание.
- Зоны на которых готовили после использования остаются теплыми; не оставляйте предметы, и НЕ подносите руки, пока работает индикатор остаточного тепла, чтобы избежать ожогов.
- Если стекло трещит, пожалуйста, выключите прибор.
- Не используйте пластиковые или алюминиевые предметы.
- Не используйте кухонную поверхность в качестве дополнительной рабочей поверхности для резки и тому подобное.
- Прибор не должен эксплуатироваться с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики продукта, поскольку это может быть опасно.
- Если вы не собираетесь больше использовать данный прибор или заменяете старую модель, перед утилизацией Вы должны сделать его нерабочим в соответствии с действующим законодательством о защите здоровья и предотвращения загрязнения окружающей среды, делая его части безвредными, особенно для детей, которые могут играть с брошенным прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками(ногами).
- Не используйте прибор босиком.
- Производитель не несет ответственности за любые убытки, причиненные в результате нецелевого или неправильного использования, встроенной поверхности.
- Во время и сразу после использования, некоторые части встроенной поверхности сильно нагреваются: не прикасайтесь к ним.
- После использования кухонной поверхности, убедитесь, что ручка находится в закрытом положении.
- Используйте крышку при приготовлении пищи, это дает возможность экономить электроэнергию;
- Индикатор рядом с ручкой показывает, когда электрическая поверхность включена.

ВНИМАНИЕ:

Если стекло на варочной панели разбилось:

- отключите немедленно все конфорки и электрические нагревательные элементы, затем отключите прибор от электросети,
- не прикасайтесь к поверхности прибора,
- не используйте прибор.

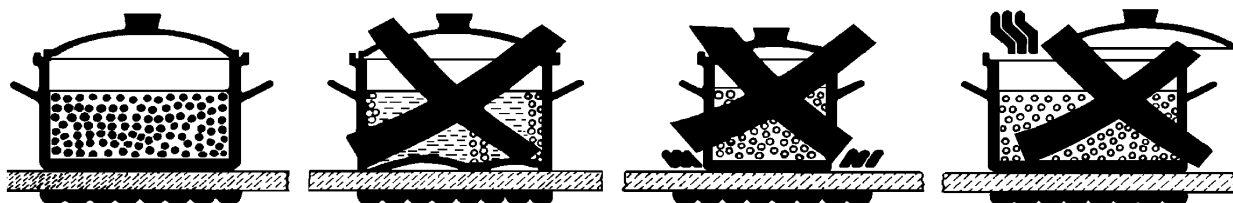


рис. 7

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

ВНИМАНИЕ:

перед тем как приступить к каким-либо операциям по очистке, следует отключить прибор от газовой и электрической сети.

3) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии периодически промывать горячей плиты, решетки, эмалированные крышки "А - В - С", и горелка возглавляет "Т" (см. рис 8 - 8/А) Также должны быть вымыты и зажигание элементов "АС" и безопасности отключения датчиков «ТС» (см. мал . 8/А) должны быть очищены. Не мойте их в посудомоечной машине.

Очистите их мягко с небольшим нейлоновой щеткой, как показано (см. мал .8/В) и хорошо просушите. Не мойте в посудомоечной машине.

Очистка должна производиться, после того как поверхность и все детали остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками, использовать абразивные моющие порошки и разъедающие аэрозоли.

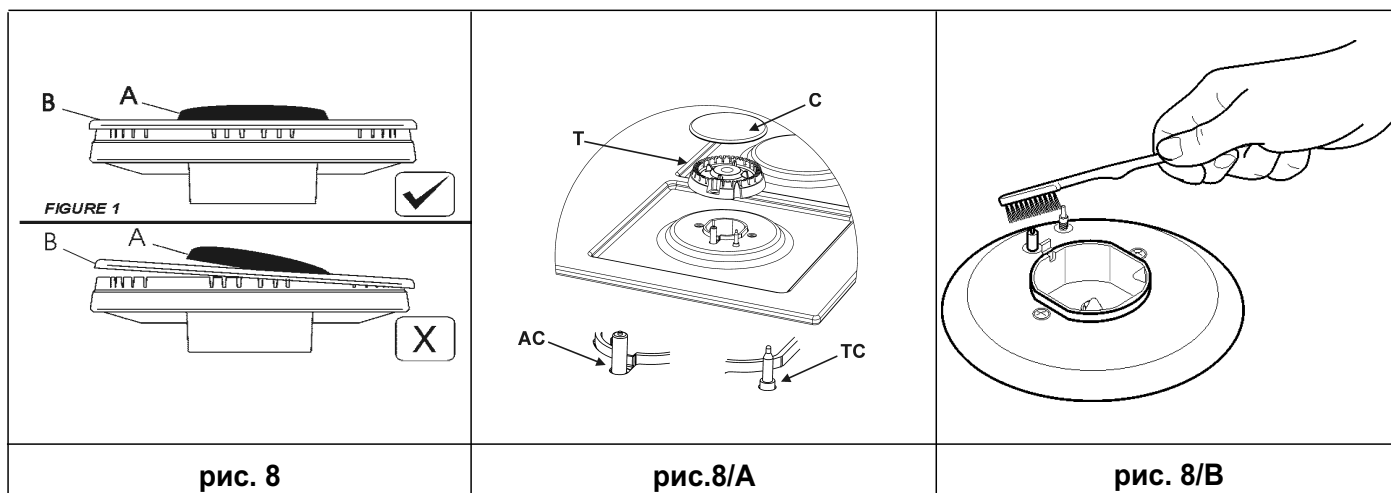
Не оставляйте надолго на поверхности прибора уксус, кофе, молоко, соленую воду и лимонный или томатный сок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

при обратной установке деталей следует строго выполнять ниже следующие рекомендации:

- проверьте, чтобы отверстия рассекателей „Т” не были засорены (рис 8/А).
- Проверьте, чтобы крышки конфорок «А - В - С» (рис 8 - 8/А) были правильно установлены на своих местах. Правильно установленная крышка фиксируется на своем месте и не сдвигается.
- Решетка должна устанавливаться закругленными углами к внешним краям варочной поверхности.
- Если после сборки конфорок или спустя какое-то время становится трудно повернуть одну из ручек, не пытайтесь повернуть ее силой. Следует срочно обратиться в авторизованный сервисный центр, который произведет смазку или замену вентиля.
- Не используйте паровые очистители для очистки оборудования.

Примечание. продолжительное использование может привести к изменению цвета конфорок вследствие высокой температуры.



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

Прежде чем выполнять любую операцию по уходу и содержанию, следует отключить прибор от электросети.

электрический элемент "Hi-Light"

Если Вы хотите, чтобы варочная поверхность всегда была чистой и блестящей, перед использованием рекомендуется обработать ее средством на основе силикона, которое создает защитную пленку. Эта пленка сохраняется не долго, поэтому средство следует регулярно наносить на варочную поверхность.

Очень важно после каждого использования мыть варочную поверхность, пока стекло ещё тёплое, и затем насухо вытирать её тряпочкой.

Не используйте для этого металлические мочалки, абразивные порошки и едкие аэрозоли.

В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

- Для легко смываемых пятен использовать влажную губку.
- Для стойких и затвердевших пятен использовать скребок (рис А).

Скребок следует пользоваться осторожно, поскольку им можно пораниться.

- Следы от пролившейся из кастрюли жидкости

удалять уксусом или лимонным соком.

- Следите, чтобы во время приготовления на варочную поверхность не попадал сахар или содержащие его продукты.

Если они все же упали на варочную поверхность, выключите ее и немедленно вымойте теплой водой, используя скребок, пока пятна не остыли.

- С течением времени варочная поверхность может поцарапаться, на ней могут появиться следы краски и металла (рис В). Всё это происходит из-за того, что за варочной поверхностью плохо ухаживают либо неправильно передвигают по ней посуду. Привести варочную поверхность в прежнее состояние достаточно сложно, однако это не влияет на ее нормальную работу.

- Для очистки прибора не используйте пар под давлением.

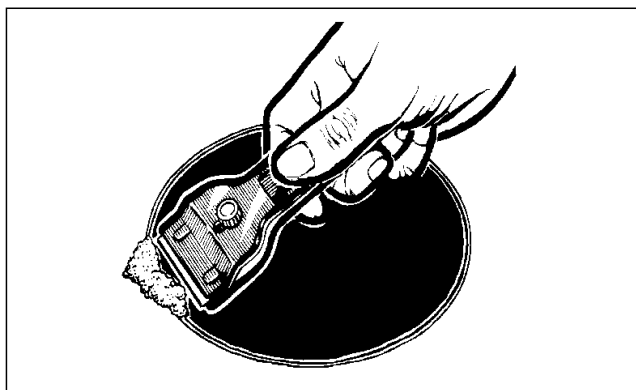


рис. А

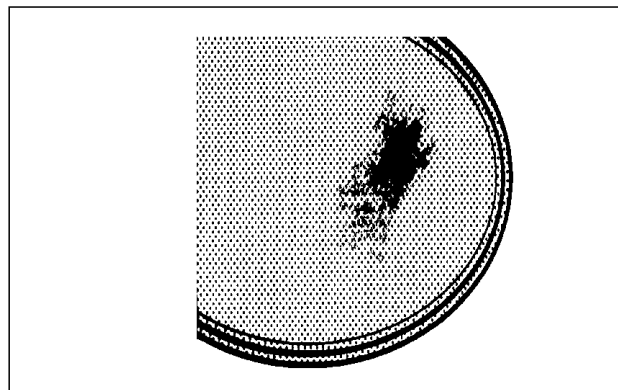


рис. В

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ



ВАЖНО!

Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов

должны выполняться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Установка, регулировка и техническое обслуживание прибора должны выполняться только квалифицированными специалистами. При установке прибора необходимо соблюдать действующее законодательство и инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Устройства безопасности или автоматической регулировки в течение срока службы системы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным дилером.

3) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.

Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис 9. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков между поверхностью, боковой и задней стенками. Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 650 см от поверхности прибора (см. рис 9 и минимальное расстояние показано на рис 10).

В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы относятся к 3 классу и на них распространяются все нормы безопасности, предусмотренные для этих приборов.

РАЗМЕРЫ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (мм)

	A	B	C	D	E	F
(70)	553	473	63.5	63.5	173.5 мин.	70 мин.

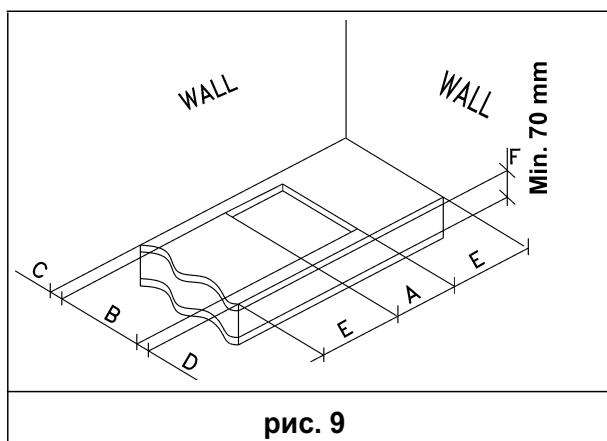


рис. 9

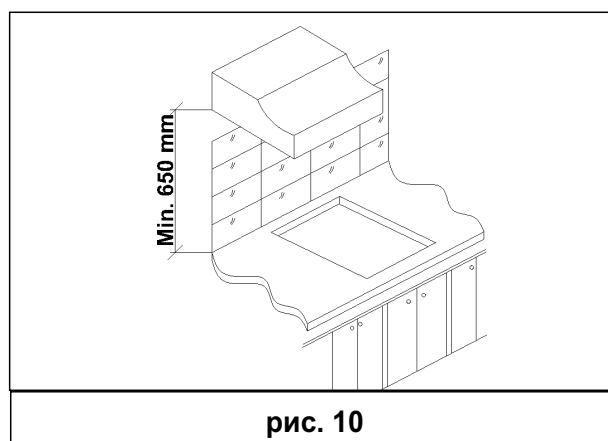


рис. 10

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

4) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:

- снимите полоски прокладки с держателей, следя, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность. Правильно расположите прокладку "Е" (рис 11) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами. Снимите с прокладки полоску защитной бумаги и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Закрепите рабочую поверхность скобами "S", совместив их выпуклую часть с прорезями в нижней части "Н" и прикрутив винтами "F" (см. рис 12).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей варочной панелью во время проведения работ, необходимо установить деревянную прокладку, прикрученную болтами на минимальном расстоянии 70 мм от верха (см рис 9).

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 90 °С.

Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150 °С, чтобы избежать отслоения покрытия.

Комбинированные приборы должны устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими нормами.

Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

5) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис 3). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым. **Разрешается также применение непрямо́й вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.**

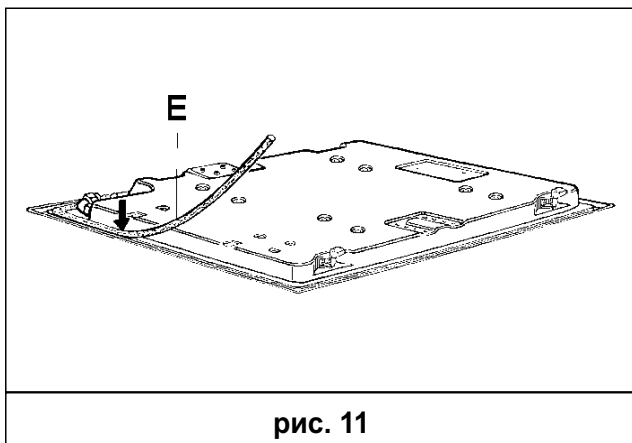


рис. 11

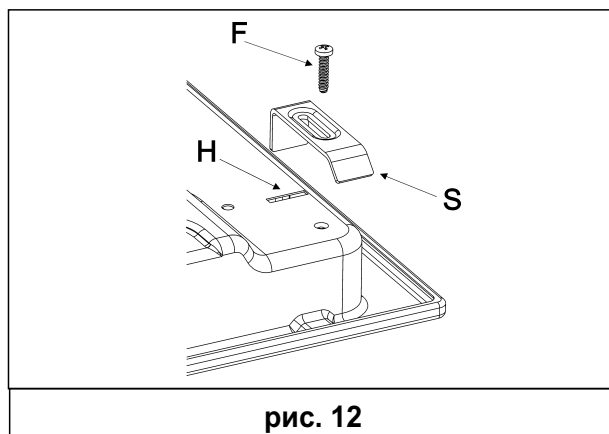


рис. 12

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

6) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА



ВАЖНО! Работы по установке или регулировке варочной панели под использование других газов должны выполняться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ УСТАНОВЩИКОМ: невыполнение этого требования влечет за собой потерю гарантии.

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис 4). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис 5), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

Предупреждающие указания: "Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора". "Параметры настройки прибора приведены в маркировке". "Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений".

7) ГАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Перед подсоединением прибора необходимо убедиться, что все значения на табличке данных, прикрепленных к нижней части плиты, соответствуют данным, относящимся к газу и электросети в доме. Табличка на приборе указывает регулирующие условия: тип газа и рабочее давление. Газовое подключение должно удовлетворять соответствующим действующим стандартам и положениям. Когда газ поставляется по каналам, прибор должен быть подключен к системе подачи газа:

- Посредством жесткой стальной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из резьбовых фитингов, соответствующих стандартам.
- Посредством медной трубы. Соединения этой

трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.

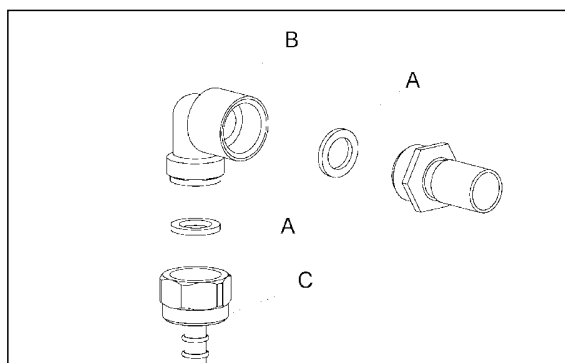
- Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам. Когда газ подается из баллона, прибор должен заправляться регулятором давления, соответствующим действующим положениям, и должен быть подключен:
- Посредством медной трубы. Соединения этой трубы должны состоять из муфт с механическими уплотнениями.
- Посредством бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали. Длина такой трубы должна составлять самое большее 2 метра, и уплотнения должны соответствовать стандартам. Рекомендуется применять специальный переходник гибкой трубы. Его легко можно найти в магазинах; он облегчает соединение ниппеля шланга регулятора давления на баллоне.
- Посредством гибкой резиновой трубы в соответствии со стандартами. Диаметр этой гибкой трубы должен составлять 8 мм, а его длина не должна быть меньше 400 мм и больше 1500 мм. Она должна быть прочно закреплена на ниппеле шланга посредством предохранительного зажима, указанного в стандартах.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

- **Необходимо помнить, что входная газовая муфта на приборе представляет собой 1/2" газовое коническое соединение охватываемого типа в соответствии со стандартами EN 10226.**
- **Прибор соответствует положениям следующих Директив ЕЕС: СЕЕ 2016/426 в отношении газовой безопасности.**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ ГАЗА

После того, как колено для газового соединения надето, и, если вам нужно снять его или изменить его положение, важно установить прокладку (А) между коленом (В) и ниппелем LPG (С), прежде чем затягивать его.



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ




ВАЖНО! При установке прибора необходимо соблюдать инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Электрические соединения прибора должны выполняться в соответствии с действующими положениями и стандартами. Перед подключением прибора необходимо убедиться, что:

- Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке, и сечение проводов электрической системы может поддерживать нагрузку, которая также указана на паспортной табличке.
- Электрическая мощность питающей сети и розетки удовлетворяет максимальной мощности прибора (см. табличку данных, прикрепленную к нижней части плиты).
- Розетка или система оборудована эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими положениями и стандартами. Изготовитель не несет ответственности за невыполнение этих положений. Когда прибор подключен к электрической сети через розетку:
 - использовать с входным кабелем "С", если не предусмотрено (см. рис 13) стандартизированный разъем, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке. Подсоединить кабели в соответствии со схемой на рис 11, убедившись в том, что учтены нижеприведенные соответствия:

буква L (фаза) = коричневый провод;
буква N (нейтраль) = синий провод;
символ заземления  = зелено-желтый провод.

- Запрещается использовать понижающие переходники, переходные колодки шунтов для соединения, поскольку это может создать неправильные контакты и привести к опасному перегреву.

- Розетка должна быть доступна после встраивания. Когда прибор подключен напрямую к электрической сети:

- Установить многополюсный автоматический выключатель между прибором и электрической сетью. Этот автоматический выключатель должен иметь размер в соответствии с номиналом нагрузки прибора и иметь как минимум 3 мм зазор между контактами.

Если подсоединение производится непосредственно к электросети:

Убедитесь, что эта власть точка заземлен надлежащим образом

- Необходимо помнить, что провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем.

- Электрическое соединение также может быть защищено высокочувствительным дифференциальным автоматическим выключателем. Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий желто-зеленый провод заземления к эффективной системе заземления.

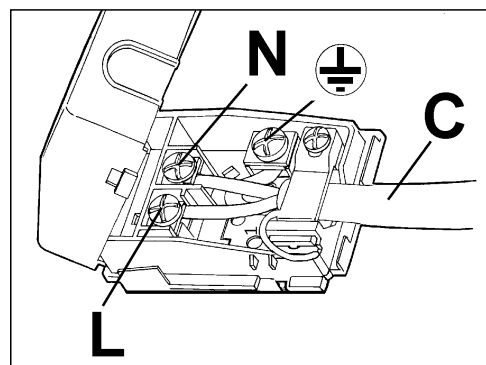


рис-13

- Силовой кабель должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не могла нагреться до температуры 90 °С.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

До выполнения любой работы на электрической части прибора необходимо полностью отключить прибор от электрической сети.

ВАЖНО!

все наши продукты соответствуют с Европейские нормы и относительные изменения.

Продукт поэтому соответствовать требования Европейского Directivesin силой в отношении:

- Электромагнитная совместимость (ЭМС);
- Электрическая безопасность (LVD);
- Ограничение использования некоторых пасных веществ (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

Необходимо убедиться, что электрическая розетка должным образом заземлена. См. подключение электрических контуров (рис 13 /A).

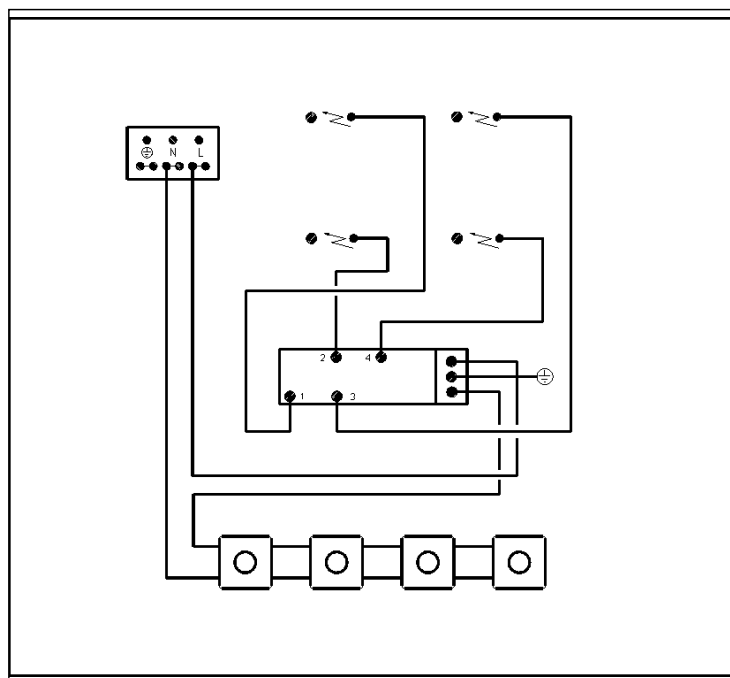
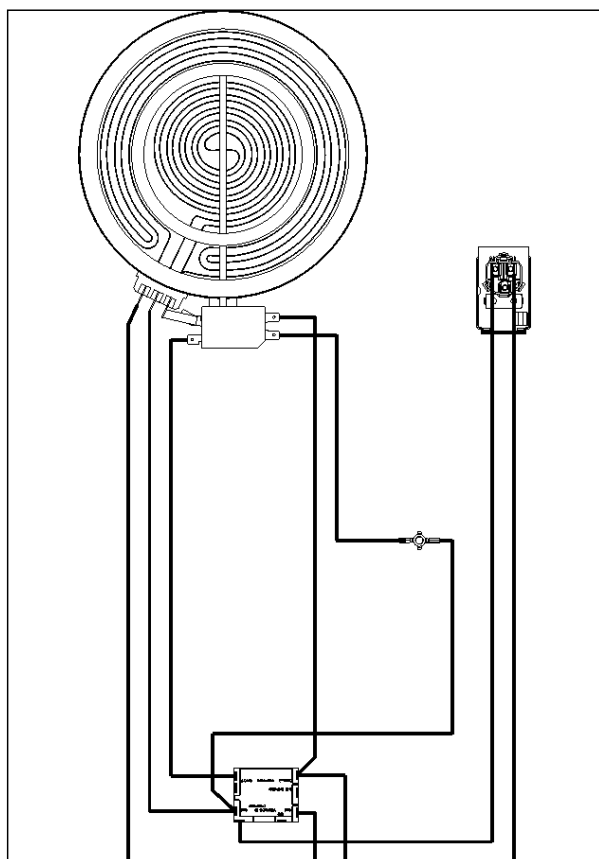


рис. 13/A

РЕГУЛИРОВКА

Перед тем как приступить к работам по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке, или при переналадке прибора следует отключить прибор от сети.

По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.

Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.

должно быть непрерывным и устойчивым. Установите снятые компоненты на место.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 винт должен быть закручен до конца (по часовой стрелке).

9) РЕГУЛИРОВКА ВЕНТИЛЕЙ

Регулировка «Минимума» выполняется следующим образом:

- зажгите конфорку и установите ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя рис 1).
- снимите ручку М (рис 14 и 14/А) стационарного вентиля; для этого нажмите на его щуп. Винт регулирования минимального потока находится на боковой части вентиля (рис 14) или на внутренней части щупа. В любом случае выполнять регулировку следует маленькой отверткой D на боковой части вентиля (рис 14) или через отверстие С внутри щупа вентиля (рис 14/А).
- поверните регулятор вправо или влево и отрегулируйте пламя до минимального уровня. На минимальном уровне пламя не должно быть слишком большим, однако горение



Для того чтобы проверить стабильность работы горелки, поверните ручку от минимального положения в максимальное положение трижды в течение секунды. Пламя не должно отключиться.

Смазка газовых кранов

Смазка кранов
Если кран заблокирован, не применяйте силу и обратитесь в Службу Технической поддержки.

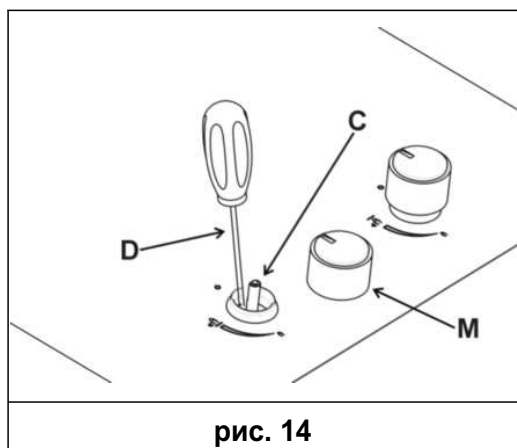


рис. 14

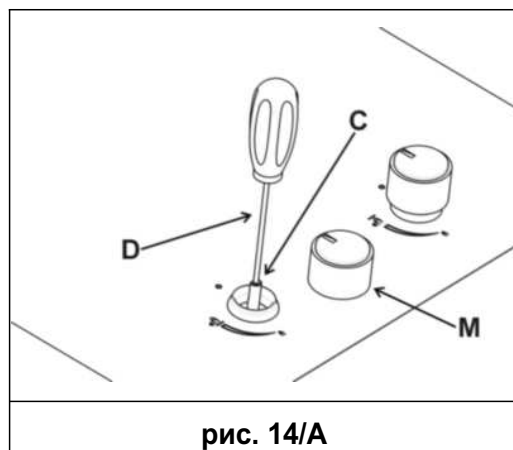


рис. 14/А

ПЕРЕНАЛАДКА

10) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Жиклеры прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах. Для замены жиклеров следует снять рассекатели, при помощи торцевого ключа „В” открутить жиклер „А” (см. рис 15) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа.

Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует обратиться к регулировке минимума, в

соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 9. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.

Для удобства установщика ниже приводим таблицу со следующими данными: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК

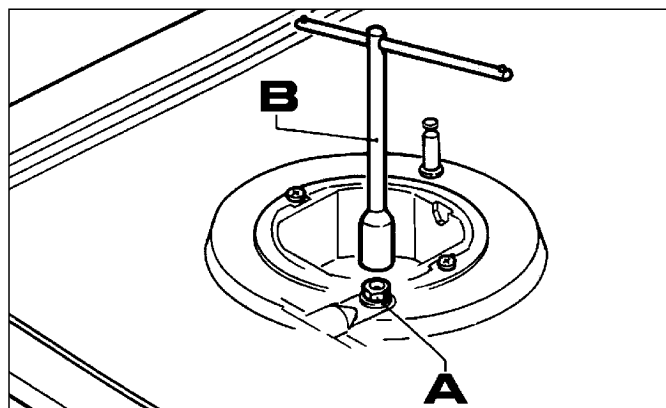
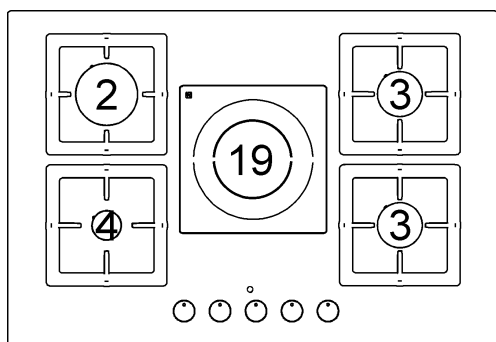


рис. 15

ТАБЛИЦА

Конфорки		Газ	Рабочее давление мбар	Нормальная частота		Диаметр жиклеров	Мощность Вт		
№	НАЗВАНИЕ			нормин.	г/ч		л/ч	Мин	Макс
2	Скоростная	G30 - Сжиженный	30	218	286	87 В	900	3000	65,3 %
		G20 - Природный	20			128 А			
3	Полускоростная	G30 - Сжиженный	30	127	167	66 В	550	1750	66,5 %
		G20 - Природный	20			98 А			
4	Вспомогательная	G30 - Сжиженный	30	73	95	50 В	450	1000	N.A.
		G20 - Природный	20			77 А			

*В соответствии с Правилами № 66/2014 ЕС по осуществлению директивы 2009/125 / ЕС, производительность (Газовой горелки) рассчитывали в соответствии с EN 30-2-1 последнего осмотра с G20-20мбар.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

ТИП ГОРЯЧАЯ ТАРЕЛКА	Тип кабеля	ОДИН - ФАЗА ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
Смешанный плита с 1 "Hi-Light" элемент	H05 RR - F / H07 RN-F	Раздел 3 x 1 мм ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует оставлять длиннее проводов (В) фазы (см. рис 16), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 8.

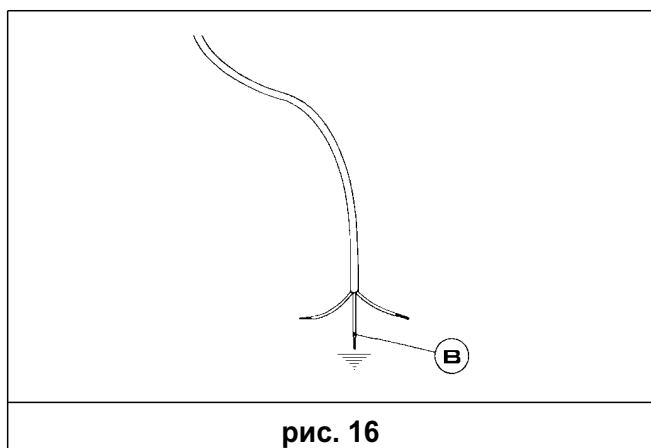
Номинальная мощность электрических компонентов

КОНФЕССИИ	Ø (СМ)	ПИТАНИЕ (Вт)	ES ^{electric cooking**} (Вчас/Kg)
Электрический нагревательный элемент "Hi-Light"	18,0*12,0	1800 / 750	188,8

**** Варочная: Потребление энергии на кг, рассчитанные в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014.**



**ВНИМАНИЕ!
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ
ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ЛИЦАМИ.**



В случае неисправности или обрыва кабеля, пожалуйста, отойдите от кабеля и не прикасайтесь к нему. Кроме того, устройство должно быть отключено и не включено. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр, чтобы устранить проблему.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

ПАЛЬНИКА

КАТЕГОРИЯ = II₂H₃+

G30 – бутан = 30 мбар

G20 – природный = 20 мбар

ΣQ_n Ном.тепл. мощности газу (G20) = 7.50 кВт

ΣQ_n Ном.тепл. мощности газу (G20/13) = 7.50 кВт

ΣQ_n (G30) = 545 г/ч

НАПРУГА = 220 - 230 В ~

НОМИНАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ "Hi-Light" 1800/750 Вт

ЧАСТОТА = 50 Гц

EEGashob

66,1 %

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

Данное устройство предназначено для эксплуатации с природным газом 20 мбар.



В случае адаптации кухни к другому типу газа, действуйте, как описано в инструкциях по установке и эксплуатации, и замените нижнюю метку на этикетку, поставляемую в запасной сумке.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании.

Оригинальные запасные части можно найти только в наших авторизованных сервисных центрах.

Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно персоналом, имеющим специальную подготовку и лицензию на производство соответствующих работ.

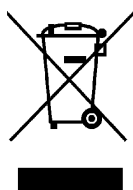
Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной табличке, укрепленной в нижней части прибора а также на упаковочной этикетке.

Эта информация позволит специалисту сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эти данные, чтобы всегда иметь их под рукой:

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:



На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.