THP 641 W/IX/I
641 THP W/IX/I
THP 642 IX/I RU

INDESIT

KZ **Қазақша**

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,1
Ескертулер,3
Көмек,4
Құрылғы сипаттамасы,5
Орнату,19
Қосу және пайдалану,23
Сақтандырулар мен кеңестер,23
Жөндеу және күтім,24
Ақаулықтарды жою,24

GB **English**

Operating Instructions
HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,6
Start-up and use,10
Precautions and tips,10
Maintenance and care,11
Troubleshooting,11

RU **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,2
Сервисное обслуживание,4
Описание изделия,5
Установка,12
Включение и эксплуатация,16
Предосторожности и рекомендации,16
Техническое обслуживание и уход,17
Неисправности и методы их устранения,17

GB

Warnings

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

RU

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

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

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

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

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

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

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

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

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

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

Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.

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

GB

Assistance

Communicating:

- Type of trouble
- Appliance model (Mod.)
- Serial number (S/N)

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

RU

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

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

Эти данные вы наидете на паспортнои табличке, расположеннои 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.

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** for flame adjustment.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

RU

Описание изделия

Общии вид

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

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

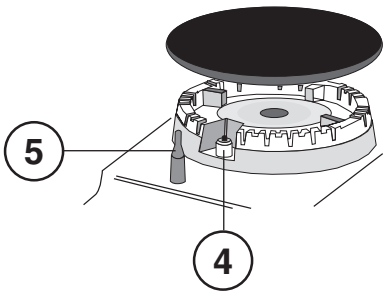
KZ

Құрылғы сипаттамасы

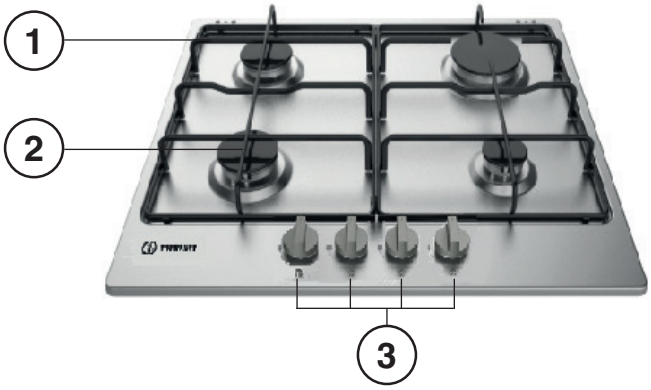
Жалпы шолу

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

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







GB

Installation

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

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

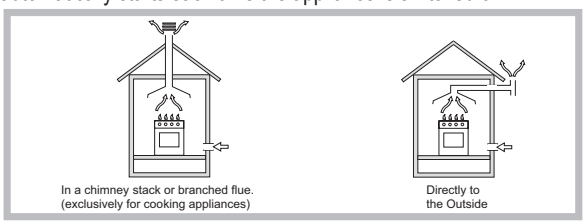
Positioning

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

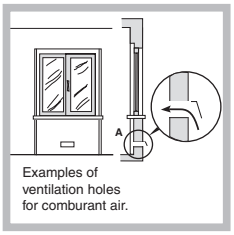
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

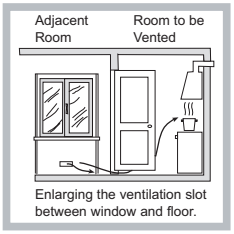
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/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.



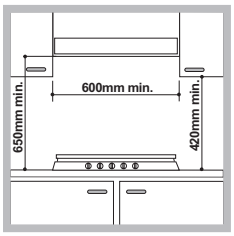
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- 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

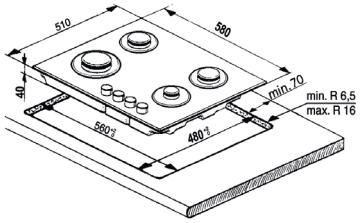
The following precautions must be taken when installing the hob:

- 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.



NOTE: In case of installation of a hood above the hob, please refer to the hood instructions for the correct distance.

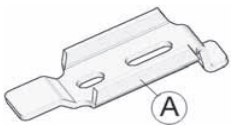
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.

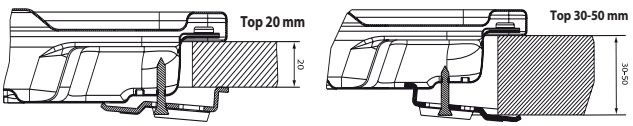


Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

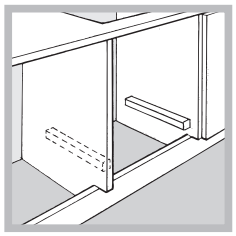
To secure the hob, use the brackets **(A)** provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).

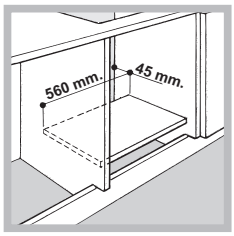




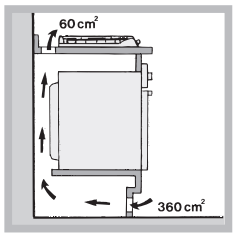
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

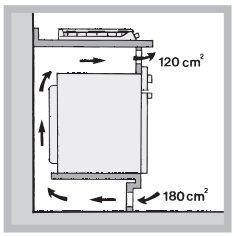
Ventilation
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).





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.

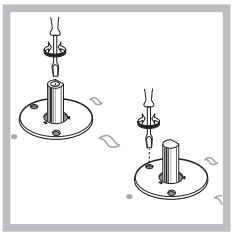
Adapting to different types of gas
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and nozzle characteristics”).
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

- Adjusting the burners’ primary air

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;



2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

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

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

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

DATA PLATE	
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

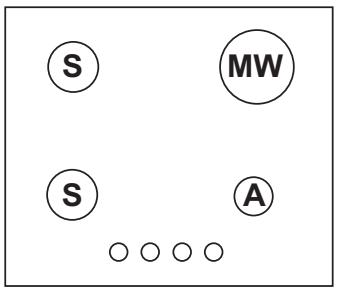
Table 1 **CATEGORY II2H3+**

TYPE OF GAS USED	TYPE OF BURNER	NOZZLE	RATED THERMAL FLOW RATE kW	RATED CONSUMPTION	REDUCED HEAT CAPACITY kW	GAS PRESSURE mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) **G20**	Rapid	115Y	3.00	286 l/h	0.75	17	20	25
	Semi-Rapid	95Z	1.65	157 l/h	0.40			
	Auxiliary	72X	1.00	95 l/h	0.40			
	MW	138A	3.50	333 l/h	1.65			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) **G30**	Rapid	85	3.00	218 g/h	0.75	20	28-30	35
	Semi-Rapid	63	1.65	120 g/h	0.40			
	Auxiliary	50	1.00	73 g/h	0.40			
	MW	91	3.50	254 g/h	1.65			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) **G31**	Rapid	85	3.00	214 g/h	0.75	25	37	45
	Semi-Rapid	63	1.65	118 g/h	0.40			
	Auxiliary	50	1.00	71 g/h	0.40			
	MW	91	3.50	250 g/h	1.65			

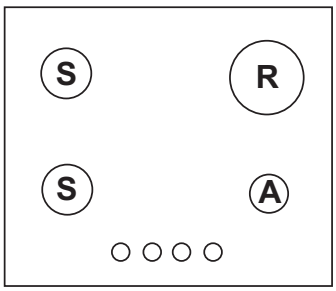
Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flow rate (kW)	Total rated consumption	Air required (m^3) for burning 1 m^3 of gas
G20 20 mbar	1MW -2S -1A	7.80	743 l/h	9.52
G30 28-30 mbar	1MW -2S -1A	7.80	567 g/h	30.94
G31 37 mbar	1MW -2S -1A	7.80	557 g/h	23.80

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flow rate (kW)	Total rated consumption	Air required (m^3) for burning 1 m^3 of gas
G20 20 mbar	1R -2S -1A	7.30	695 l/h	9.52
G30 28-30 mbar	1R -2S -1A	7.30	531 g/h	30.94
G31 37 mbar	1R -2S -1A	7.30	521 g/h	23.80

ELECTRIC SUPPLY: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 641 W/IX/I
641 THP W/IX/I



THP 642 IX/I RU

Start-up and use

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

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

- Off
- Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.
Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.
Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

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

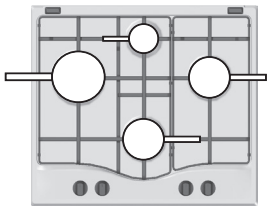
Practical advice on using the burners

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

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 24
Auxiliary (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

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.

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.

RU

Установка

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

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

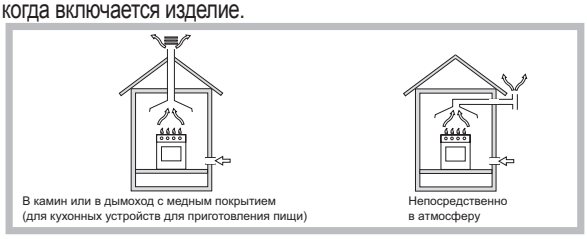
Расположение

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

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

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

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



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



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения

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



Увеличение зазора между дверъю и полом

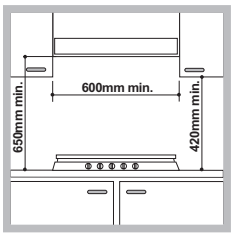
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещении, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицеи, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или более эффективная вентиляция с повышением механической мощности вытяжки, если она уже существует.
- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицеи, 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 (печеи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

Встроенный монтаж

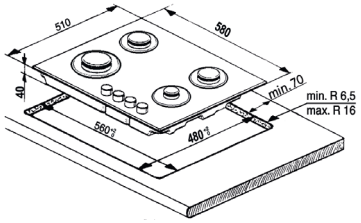
Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на 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, последнии должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа.

- Полость установка должна иметь размеры указаны на рисунке.



ПРИМЕЧАНИЕ: В случае установки вытяжки над варочной панелью необходимо соблюдать размеры, указанные в руководстве для вытяжки.

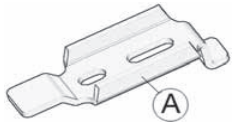
- Очистите поверхность варочной панели по всему периметру и проложите вдоль него входящую в комплект поставки прокладку, как показано на рисунке.

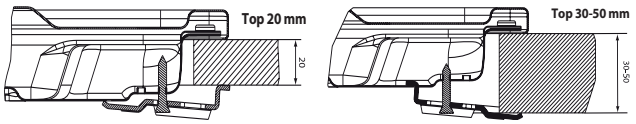


Установите варочную панель в выемку в столешнице, вырезанную по размерам, указанным в Руководстве.

ПРИМЕЧАНИЕ: Длина сетевого шнура должна быть достаточной для того, чтобы панель можно было снять через верх.

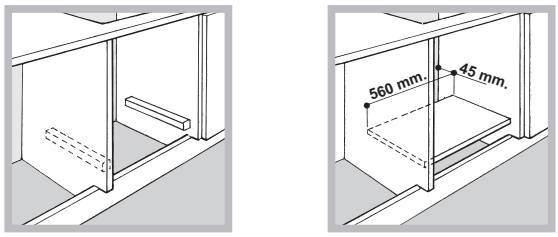
Для крепления варочной панели используйте скобы (**A**), входящие в комплект поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия (они обозначены стрелкой) и закрепите их винтами в соответствии с толщиной столешницы (см. рисунки ниже).



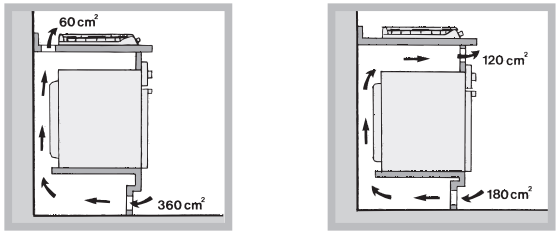


- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижнеи части варочнои панели.

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



Если варочная панель устанавливается сверху встроенного духового шкафа, не оснащенного принудительной охладительной вентиляциеи, для надлежащеи 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, расчитанную 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, расчитанный на данную нагрузку и соответствующии 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 используите 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 получите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

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

Подсоединение к газопроводу

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

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

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

Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)
! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.
На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено “L” с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающейся к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющеи 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 металлическии гибкии шланг не касался подвижных частей или не был сжат.
Использовать исключительно трубки, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим государственным нормативам.

Проверка уплотнения

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

Подготовка к различным типам газа

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

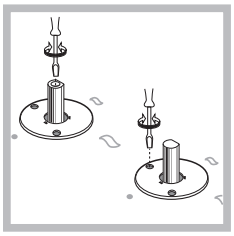
1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи торцевого ключа соответствующего размера и замените их на форсунки, расчитанные на новыи тип газа (смотрите таблицу 1 “Характеристики конфорок и форсунок”).
3. Восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

• Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

• Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени.



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

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

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

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

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Изделие:	Комбинированная рабочая поверхность
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	ИТАЛИЯ
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Hz
Класс зашиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
	В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
ИМПОРТЕР:	**ООО "ВИРЛПУЛ РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:	**ООО "ВИРЛПУЛ РУС"**
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87

Данный вкладыш должен быть вложен в Руководство по эксплуатации и является его частью

Характеристики конфорок и форсунок

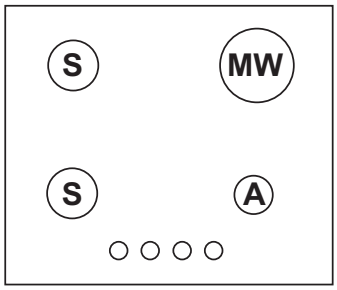
Таблица 1 **КАТЕГОРИЯ II2H3+**

Тип используемого газа	Тип горелки	Маркировка инжекторов	Номинальная тепловая мощность кВт	Номинальный расход	Пониженная тепловая нагрузка кВт	Давление газа мбар		
						мин.	номин.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) **G20**	Большая Средняя Малая MW	115Y 95Z 72X 138A	3.00 1.65 1.00 3.50	286 л/час 157 л/час 95 л/час 333 л/час	0.75 0.40 0.40 1.65	17	20	25
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (бутан) **G30**	Большая Средняя Малая MW	85 63 50 91	3.00 1.65 1.00 3.50	218 г/час 120 г/час 73 г/час 254 г/час	0.75 0.40 0.40 1.65	20	28-30	35
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (пропан) **G31**	Большая Средняя Малая MW	85 63 50 91	3.00 1.65 1.00 3.50	214 г/час 118 г/час 71 г/час 250 г/час	0.75 0.40 0.40 1.65	25	37	45

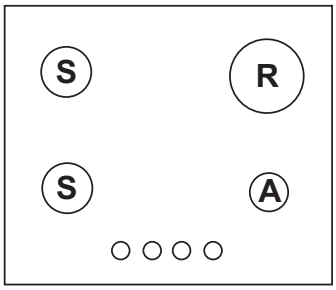
Тип используемого газа	Конфигурация модели 4 ГОРЕЛКИ	Номинальная тепловая мощность kW	Общий номинальный расход газа	Воздух ($м^3$), необходимый для сгорания 1 $м^3$ газа
G20 20 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	743 л/час	9.52
G30 28-30 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	567 g/h	30.94
G31 37 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	557 g/h	23.80

Тип используемого газа	Конфигурация модели 4 ГОРЕЛКИ	Номинальная тепловая мощность kW	Общий номинальный расход газа	Воздух ($м^3$), необходимый для сгорания 1 $м^3$ газа
G20 20 мбар	1R - 2S -1A	7.30	695 л/час	9.52
G30 28-30 мбар	1R - 2S -1A	7.30	531 g/h	30.94
G31 37 мбар	1R - 2S -1A	7.30	521 g/h	23.80

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: 220-240В~ 50/60Гц 0,6Вт



THP 641 W/IX/I
641 THP W/IX/I



THP 642 IX/I RU

RU

Включение и эксплуатация

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

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

- Выключено
- ◉ Максимальная мощность
- Минимальная мощность

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.
В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени. Модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена свечой зажигания, а не кнопкой. Для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

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

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

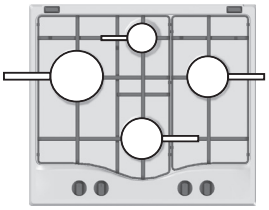
Практические советы по эксплуатации газовых горелок

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

Конфорка	Ø Диаметр кастрюли (см)
Быстрая (Большая)(R)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 24
Малая (A)	8 - 14
Мини Вок (MW)	24 - 26

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, расположенными 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 чрезвычаино опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○" , когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращаитесь 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, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на влючение 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 окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Для получения дополнительной информации о правильной утилизации бытовой техники, владельцы должны связаться со своим местным властям или продавцу.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Транспортировка и хранение.

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

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

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

Чистка поверхности варочной панели

- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или с едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попадающие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут.
- Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте ее мягкой тряпкой или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.
- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

Чистка компонентов варочной панели

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

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

Уход за 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

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

Конфорка не загорается или пламя не однородно.

Убедитесь, что:

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

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

Убедитесь, что:

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

Конфорка в положении минимума не будет гореть.

Убедитесь, что:

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

Нестабильные кастрюли

Убедитесь, что:

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

Орнату

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

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

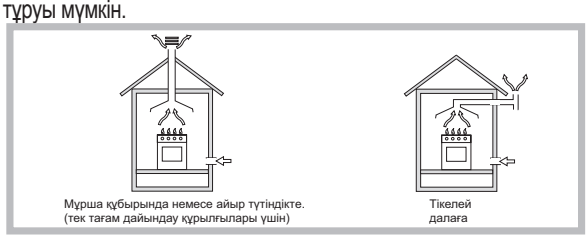
Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін ("Сақтандырулар мен кеңестер" бөлімін қараңыз).

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

! Бұл құрылғы ағымдағы ұлттық ережелерге сәйкес тұрақты желдетілген бөлмелерде ғана орнатылуы және пайдаланылуы тиіс. Келесі талаптар сақталуы тиіс:

- Бөлме кез келген түтіндерді айдап шығарып жіберетін ауаны тартып алу жүйесімен жабдықталуы тиіс. Ол құрылғы қосылған кезде автоматты түрде қосылатын электр желдеткіштен немесе қалқадан тұруы мүмкін.



- Жану процесі қалыпты түрде өтуі үшін ауа керек болғандықтан бөлмеде тиісті ауа айналымы болуы керек. Ауаның ағымы орнатылған қуаттың әр кВт бірлігіне 2 м^3/сағ мәнінен аз болмауы тиіс.



Ауа айналымы жүйесіне, ішкі диаметрі кем дегенде 100 см^2 болатын түтік арқылы ауаны тікелей даладан алуына болады; тесігі кез келген бөгетпен бітеліп қалуға бейім болмауы тиіс.



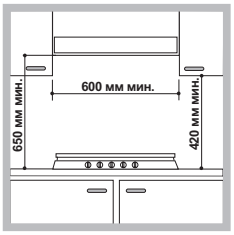
Сондай-ақ, жүйе жануға қажетті ауаны жанама жолмен қамтамасыз ете алады, яғни жоғарыда сипатталған ауа айналымы түтіктерімен жабдықталған жапсарлас бөлмелерден. Дегенмен, бұл бөлмелер ортақ бөлме, жататын бөлме немесе өрт қаупі бар бөлмелер болмауы тиіс.

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

Құрылғыны орнату

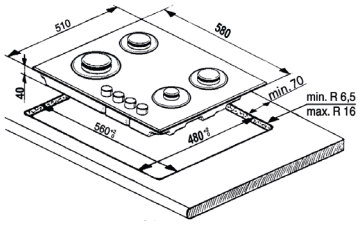
Плитаны орнатқан кезде төмендегі сақтық шаралар орындалуы тиіс:

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



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

- Орнату қуысы өлшемдері суретте көрсетілген болуы тиіс.



ЕСКЕРТУ: Қақпақты плитаның үстіне орнатқан жағдайда қақпақ нұсқаулығынан дұрыс қашықтықты қараңыз.

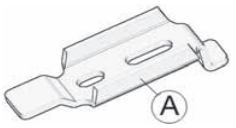
- Бетті тазалап болғаннан кейін ұсынылған тығыздатқышты плитаға суретте көрсетілгендей жағыңыз.

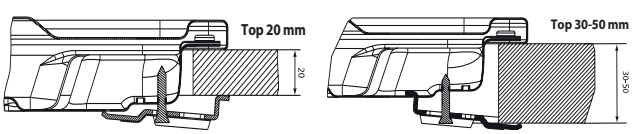


Плитаны нұсқаулықта көрсетілген өлшемдерге сәйкес жасалған жұмыс бетіндегі саңылауға орнатыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: қуатпен қамту сымы оның жоғары тартылуын мүмкін ететіндей ұзын болуы тиіс.

Плитаны бекіту үшін, онымен берге берілген кронштейнді (**A**) пайдаланыңыз. Кронштейндерді тілшелермен көрсетілген сәйкес ойықтарға орнатыңыз және жұмыс бетінің қалыңдығына сәйкес берілген бұрандаларды пайдаланып бекемдеңіз (келесі суреттерді қараңыз).

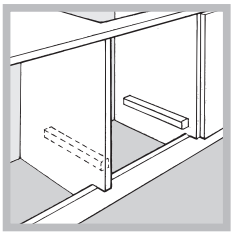


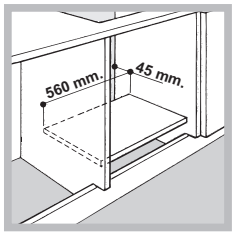


- Плита ендірілген пеш үстіне орнатылмаған жағдайда, оқшаулау үшін ағаш тақтаны орнату қажет. Оны плитаның астыңғы жағынан кем дегенде 20 мм ара қашықтықта орналастыру керек.

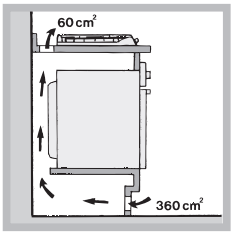
Желдету

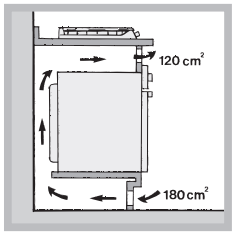
Тиісті желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сызбаны қараңыз).





Егер пісіру панелі ешқандай салқындататын желдеткіші жоқ қосымша берілген духовка шкафының үстіне орналастырылса ішкі асүй элементінің ішін тиісті түрде желдету үшін арнайы ауа айналымын реттеу үшін тесік жасау керек (Сызбаны қара).





Токқа жалғау

Үш ұялы электр кабелі бар плиталар құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген айнымалы ток кернеуімен және жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (ол құрылғының төменгі жағында орналасқан). Кабельдегі жерге тұйықтау сымы жасыл және сары қапқа оралған. Құрылғы ендірілген электр пеш үстіне орнатылатын болса, қауіпсіздік себептеріне сәйкес және пешті алу оңай болуы үшін плитаны және пешті токқа жалғау бөлек жасалуы керек.

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз.

Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Бұйымды электр тоғына қосар алдында мыналарды тексеріп алыңыз:

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

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

! Бұйымның желі шнуры майысуына немесе бүктеліп тұруына болмайды.

! Күн сайын желі шнурын тексеріп тұрыңыз және қажет болған жағдайда оны тек уәкілетті техник мамандарға ғана ауыстыртыңыз (Техникалық қызмет көрсетуді қара).

! Өндіруші жоғарыда аталған ережелер сақталмаған жағдайда барлық жауапкершіліктен босатылады.

Газды жалғау

Құрылғыны газ жеткізу жүйесіне немесе газ баллонына ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес жалғау қажет. Жалғауды іске асырмас бұрын, пеш пайдаланғыңыз келетін газ жеткізу жүйесімен сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз. Сыйысымды болмаса, "Газ түрлеріне сәйкестендіру" параграфындағы нұсқауларды орындаңыз.

Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз.

! Газ беру қысымы 1-кестеде ("Оттық пен форсункалар сипаттары") көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз. Бұл құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін және ұзаққа төзуін қамтамасыз ете отырып, қуаттың тиімді жұмсалуына мүмкіндік береді.

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

Қатты түтік арқылы жалғау (мыс немесе болат)

! Газ жеткізу жүйесіне жалғауды кез келген құрылғыға еш жүк түспейтін түрде іске асыру керек.

Құрылғының жабдықтары жинағында реттелмелі L-пішініндегі түтік фитингі бар және оның газдың шығып кетуінің алдын алатын тығыны бар. Түтік фитингін әр бұраған кезде тығынды орнына қою керек (тығын құрылғымен бірге беріледі). Газ жеткізу жүйесінің түтік фитингі – 1/2 оймасы сыртта орналасқан цилиндр түріндегі жалғау.

Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Газ жеткізу жүйесінің түтік фитингі – 1/2 оймасы сыртта орналасқан цилиндр түріндегі жалғау.

Бұл түтіктер толығымен созылғанда 2000 мм-ден аспайтындай орнатылуы тиіс. Жалғау іске асырылғаннан кейін майысқақ металдан жасалған түтік ешбір қозғалатын бөлшектерге тиіп тұрмағанына және оны ешнәрсе қысып тұрмағанына көз жеткізіңіз.

! Тек ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін түтіктер мен тығындарды ғана пайдаланыңыз.

Жалғаудың мықтылығын тексеру

! Орнату аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

Газ түрлеріне сәйкестендіру

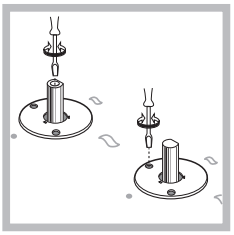
Плитаны әдепкі газ түрінен (плитаның астыңғы жағында орналасқан техникалық деректер тақтасында немесе орамада көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіру үшін оттық форсункаларын төменде көрсетілгендей ауыстыру қажет:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.
2. Форсункаларды тиісті мөлшерін гайка кілтімен босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен

алмастырыңыз ("Оттық пен форсункалардың сипаттары" 1-кестесін қараңыз).
3. Жоғарыдағы рәсімді керісінше орындау арқылы бөлшектерді қайта құрастырыңыз.
4. Бұл рәсім аяқталғаннан кейін, ескі техникалық деректер жапсырмасын енді пайдаланылатын газ түрін көрсететін жапсырмамен алмастырыңыз. Жапсырманы біздің кез келген Қызмет көрсету орталығымыздан алуға болады.

• Оттықтардың бастапқы ауасын реттеу
Реттеуді қажет етпейді.

• Оттықтарды ең аз мәнге орнату
1. Тұтқаны әлсіз жалын позициясына бұрыңыз;



2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
3. Жалынды қажетті төмен параметрге реттегеннен кейін, оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төмengіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.
4. Кейбір құрылғыларда қауіпсіз құралымен (терможұппен) жабдықталған. Оттықтар әлсіз жалын параметріне орнатылғанда құрылғы жұмыс істемесе, осы әлсіз жалын параметрін реттеу бұрандасының көмегімен арттырыңыз.
5. Реттеу жасалғаннан кейін айналып өту клапандарындағы тығындарды сургучпен немесе оған ұқсас затпен қайтадан жабу қажет.

! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

! Бұл рәсім аяқталғаннан кейін, ескі техникалық деректер жапсырмасын енді пайдаланылатын газ түрін көрсететін жапсырмамен алмастырыңыз. Жапсырмаларды біздің кез келген Қызмет көрсету орталығымыздан алуға болады.

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

ПАСПОРТТЫҚ КЕСТЕ	
Бұйым:	Біріктірілген ас пісіру беткейі
Өндіруші:	Indesit Company
Өндіруші ел:	ИТАЛИЯ
Электр қорегі кернеуінің номиналдық мәні немесе кернеу диапазоны	220-240 V ~
Электр тогы түрінің шартты мәні немесе ауыспалы токтың номиналдық жиілігі	50/60 Hz
Электр тогынан зақымдалудан қорғау класы	Қорғаныс класы I
	Сәйкестік сертификаты бойынша ақпараттар алу немесе осы техникаға сәйкестік сертификаттарының көшірмесін алу қажет болған жағдайда, сіз өтінімді мына электронды мекенжай Bert.rus@indesit.com. бойынша жөнелте аласыз
Осы техниканың шығарылған күнін штрих-код (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX) астында орналасқан сериялық нөмірден келесі дәрежеде алуға болады:	- S/N-де берілген 1-сан жылдың соңғы санына сәйкес келеді, - S/N-де берілген 2- және 3-сан - жылдағы айдың сан тәртібіне сәйкес келеді, - S/N-де берілген 4- және 5-сан - белгілі ай және жыл санына сәйкес келеді.
Өндіруші:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
ИМПОРТТАУШЫ:	**"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ**
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	**"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ**
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87

Осы жапсырма бет Пайдалану бойынша нұқсаулықпен қоса беріледі және оның бір бөлігі болып саналады

KZ

Оттық пен форсункалардың сипаттары

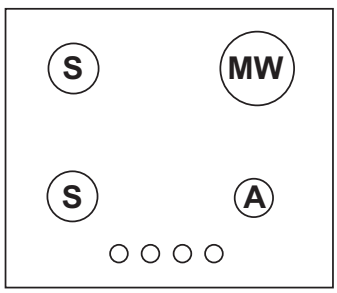
1-кесте **II2H3+ САНАТЫ**

Пайдаланылатын газ түрі	Конфорка түрі	Инжектор таңбалануы	Жылылық ағынының номиналды жылдамдығы кВт	Номиналды тұтынылуы	Азайтылған жылу сыйымдылығы кВт	Газ қысымы мбар		
						мин.	орт.	макс.
ТАБИҒИ ГАЗ (метан) **G20**	Жылдам Жартылай жылдам Қосымша Mini Wok	115Y 95Z 72X 138A	3.00 1.65 1.00 3.50	286 л/сағ 157 л/сағ 95 л/сағ 333 л/сағ	0.75 0.40 0.40 1.65	17	20	25
СҰЙЫТЫЛҒАН МҰНАЙ ГАЗЫ (бутан) **G30**	Жылдам Жартылай жылдам Қосымша Mini Wok	85 63 50 91	3.00 1.65 1.00 3.50	218 г/сағ 120 г/сағ 73 г/сағ 254 г/сағ	0.75 0.40 0.40 1.65	20	28-30	35
СҰЙЫТЫЛҒАН МҰНАЙ ГАЗЫ (Пропан) **G31**	Жылдам Жартылай жылдам Қосымша Mini Wok	85 63 50 91	3.00 1.65 1.00 3.50	214 г/сағ 118 г/сағ 71 г/сағ 250 г/сағ	0.75 0.40 0.40 1.65	25	37	45

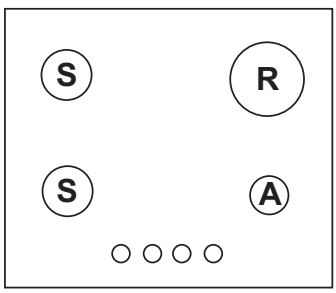
Пайдаланылатын газ түрі	Үлгі конфигурациясы 4 КОНФОРКА	Жылылық ағынының номиналды жылдамдығы кВт	Жалпы номиналды тұтыну	1 м³ жанатын газ үшін қажет ауа (м³)
G20 20 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	743 л/сағ	9.52
G30 28-30 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	567 г/сағ	30.94
G31 37 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	557 г/сағ	23.80

Пайдаланылатын газ түрі	Үлгі конфигурациясы 4 КОНФОРКА	Жылылық ағынының номиналды жылдамдығы кВт	Жалпы номиналды тұтыну	1 м³ жанатын газ үшін қажет ауа (м³)
G20 20 мбар	1R - 2S -1A	7.30	695 л/сағ	9.52
G30 28-30 мбар	1R - 2S -1A	7.30	531 г/сағ	30.94
G31 37 мбар	1R - 2S -1A	7.30	521 г/сағ	23.80

ЭЛЕКТРМЕН ҚАМТУ : 220-240В~ 50/60Гц 0,6Вт



THP 641 W/IX/I
641 THP W/IX/I



THP 642 IX/I RU

Қосу және пайдалану

! Тиісті газ оттығының орны әрбір тұтқада көрсетілген.

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

- Өшірулі
- ◉ Ең жоғары
- Ең төмен

Оттықтардың бірін жандыру үшін жанып тұрған сіріңкені немесе шақпақты оттыққа жақындатып, дәл сол уақытта тиісті тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта ең жоғары параметрге басып, бұрыңыз.
Оттық қауіпсіздік құралымен жабдықталғандықтан жалынды жандырып тұратын автоматты құралдың қызуы үшін тұтқаны шамамен 2-3 секунд басып тұру қажет. Модельдер тұтандыру түймесімен, қоса берілген реттегіш-тұтқамен жабдықталған. Бұл жағдайда тұтату оттықтары болады, бірақ жеке түйме емес. Керекті конфорканы тұтандыру үшін тиісті тұтқаны барынша басып сағат тіліне қарсы керекті тұтқаны басып максималдық жалын болғанша бұрау керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, басқару тұтқасын өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны сағат тілі бағытында тоқтағанша бұрыңыз ("●" позициясына жеткенше).

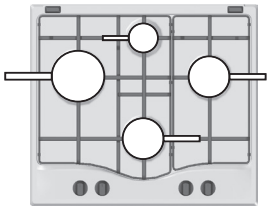
Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтардың тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін:
- Ә конфорка үшін тиісті ыдысты пайдаланыңыз, ыдыстың түбі конфорка жанарғысына сәйкес келуі керек (кестені қара).
- Табаны тегіс және қақпағы бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Қайнаған жағдайда, тұтқаны оттың аз келетін жағына қарай бұраңыз.

Оттық	Ø ыдыс табанының диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 24
Қосымша (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

Конфорка түрлерін анықтау үшін “Конфоркалар мен форсункалар” параграфындағы суреттерді қараңыз.

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



Түпқойма тұрақтылығының көзқарасынан айнымалылығы жоғары аспектіге әдетте түпқойманың өзі жатады (немесе қолдану барысында сол түпқойманың орналасуы). Тегіс негіздері жанарғы үстінен қойылған, түпқойма тұтқалары тіреуіш штифтілерінің бірімен тураланған, жақсы теңгерілген түпқоймалар ең жоғары тұрақтылықты сөзсіз қамтамасыз етеді.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- **Бұл құрылғы 3-сынып ендірілген құрылғы болып табылады.**
- **Газ құрылғылары тиімді жұмыс істеуі үшін тұрақты ауа алмасуын қажет етеді. Плитаны орнату кезінде құрылғы "Орналастыру" параграфында берілген нұсқауларды орындаңыз.**
- **Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.**
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Өндіруші құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға жауапты болмайды.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалардың **"●"/"○"** күйінде тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде штепсельдік ұшты желі розеткасынан әрдайым ажыратыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Штепсель айырын электр желісінен ажыратпастан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын ешқашан жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Газ оттықтары немесе электр конфоркалар әлі ыстық болғанда шыны қақпақты (бар болса) жаппаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.**

Жою

- Орауыш материалды жойған кезде: орауышты қайта пайдалануға болатындай етіп жергілікті заңнаманы ұстаныңыз.
- Жарамсыз электрлік және электрондық жабдық бойынша (WEEE) 2002/19/EU Еуропалық директивасы ескі тұрмыстық құрылғыларды қалыпты сұрыпталмаған тұрмыстық қоқыс құбырына жоюды талап етеді. Ескі құрылғылар ішіндегі материалдардың қалпына келтірілуін және қайта өңделуін оңтайландыру және адам денсаулығы мен

KZ

қоршаған 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 делдалға хабарласуы керек.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Азық-түлікті жабық құмыраларды немесе қақпағы тығыз жабылатын кастрөлдерде сақтаңыз және суды аз қолданыңыз. Қақпақсыз дайындаған жағдайда, энергия көп жұмсалатын болады.
- Түбі тегіс құмыралар мен кастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Асты ұзақ уақыт бойы дайындаған жағдайда, екі есе жылдам дайындайтын және үштен бір энергия қуатын үнемдейтін жылдам қайнатқышты қолданыңыз.

Тасымалдау және сақтау.

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

Жөндеу және күтім

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Конфорка бетін тазалау

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

Конфорка бөліктерін тазалау

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

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

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

! Бұл рәсімді өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс

Ақаулықтарды жою

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

Жанарғы жанбайды немесе жалын әркелкі.
Төмендегілерге көз жеткізіңіз:
- Жанарғының газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Жанарғының барлық жылжымалы бөлшектері дұрыс орнатылған.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.

Қауіпсіздік құрылғысы бар нұсқаларда жалын өшеді.
Төмендегілерге көз жеткізіңіз:
- Тұтқаны шегіне дейін бастыңыз.
- Тұтқаны қауіпсіздік құрылғысын белсендіру үшін жеткілікті уақыт ішінде шегіне дейін бастыңыз.
- Сақтандырғыш орналасқан жердегі газ шығару саңылаулары бұғатталмаған.

Жанарғы минималды күйде жанбайды.
Төмендегілерге көз жеткізіңіз:
- Газ шығару саңылаулары бітелмеген.
- Панельдің жанында өтпе жел жоқ.
- Минималды мән реттеуі қате.

Ыдыстар тұрақсыз.
Төмендегілерге көз жеткізіңіз:
- Ыдыстың түбі толығымен тегіс.
- Ыдыс жанарғыда не электрлік плитада ортаға келтірілген.
- Торлар аударылмаған.

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