

ES

Español

Manual de instrucciones**ENCIMERA****Sumario**

Manual de instrucciones,1
 Advertencias,4
 Asistencia,7
 Descripción del aparato,9
 Instalación,23
 Puesta en funcionamiento y uso,26
 Precauciones y consejos,26
 Mantenimiento y cuidados,27
 Anomalías y soluciones,27

IT

Italiano

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

Istruzioni per l'uso,1
 Avvertenze,3
 Assistenza,7
 Descrizione dell'apparecchio,9
 Installazione,11
 Avvio e utilizzo,14
 Precauzioni e consigli,14
 Manutenzione e cura,15
 Anomalie e rimedi,15

PT

Portuges

Instruções para a utilização**PLANO****Índice**

Instruções para a utilização,1
 Advertências,4
 Assistência,7
 Descrição do aparelho,9
 Instalação,29
 Início e utilização,32
 Precauções e conselhos,32
 Manutenção e cuidados,33
 Anomalias e soluções,33

GB

English

Operating Instructions**HOB****Contents**

Operating Instructions,1
 Warnings,3
 Assistance,7
 Description of the appliance,9
 Installation,17
 Start-up and use,20
 Precautions and tips,20
 Maintenance and care,21
 Troubleshooting,21

GR

Ελληνικά

Οδηγίες χρήσης**ΠΑΓΚΟΣ****Περιεχόμενα**

Οδηγίες χρήσης,1
 Προειδοποίηση,5
 Τεχνική υποστήριξη,8
 Περιγραφή της συσκευής,10
 Εγκατάσταση,35
 Εκκίνηση και χρήση,38
 Προφυλάξεις και συμβουλές,38
 Συντήρηση και φροντίδα,39
 Ανωμαλίες και λύσεις,39

UA

Українська

Інструкція по використанню ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

Зміст

Інструкція по використанню,2

Запобіжні заходи,5

Допомога,8

Опис приладу,10

Установка,42

Ввімкнення і використання,45

Запобіжні заходи та поради,45

Обслуговування та догляд,46

Усунення несправностей,46

IT

Avvertenze

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

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

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

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

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

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

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

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.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. **NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

Προειδοποίηση

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς. Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν αφήσετε φούρνο αφύλακτο με λίπη και λάδια. Δεν πρέπει ΠΟΤΕ να προσπαθείτε να σβήσετε μια φλόγα/πυρκαγιά με νερό, αλλά θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές ή μηχανήματα καθαρισμού σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υγρά που υπάρχουν στο καπάκι πριν το ανοίξετε. Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου ή η ηλεκτρική εστία είναι ακόμα θερμά.

Η συσκευή δεν είναι desitnato να τεθούν σε λειτουργία με τη βοήθεια ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ένα απομακρυσμένο σύστημα ελέγχου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών για την επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προξενήσει ατυχήματα.

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі. Ні в ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

УВАГА! Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА! використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.

IT

Assistenza

Comunicare:

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

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

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

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



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

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



Estensione di garanzia Airbag

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

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
 - il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
 - la manodopera;
 - le parti di ricambio originali;
 - il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
- Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

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

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

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

GB

Assistance

Communicating:

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

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

ES

Asistencia

Comunique:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistênci

Comunique:

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

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

GR

Τεχνική υποστήριξη

Γνωστοποιήστε:

- τον τύπο της ανωμαλίας
- το μοντέλο της μηχανής (mod.)
- τον αριθμό σειράς (s/n)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή.

UA

Допомога

Слід повідомити:

- тип проблеми
- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Цю інформацію можна знайти на таблиці з характеристиками, яка розташована на холодильному відділенні внизу ліворуч.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

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

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

! L'asola più grande va inserita nella candela accensione.

GB

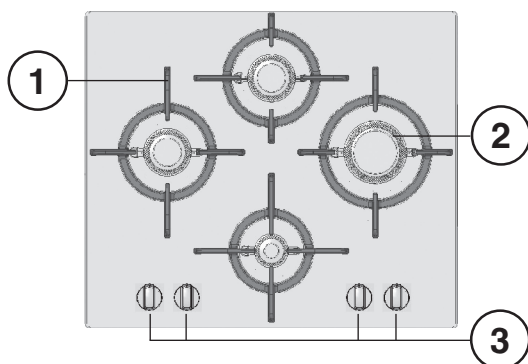
Description of the appliance

Overall view

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

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

! The largest slot should be inserted into the ignition.

**ES**

Descripción del aparato

Vista en conjunto

1. Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2. **QUEMADORES A GAS**
3. Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4. Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **QUEMADORES A GAS**: son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama o de la potencia.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**: permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**: si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

! La bujía de encendido se coloca en el orificio más grande.

PT

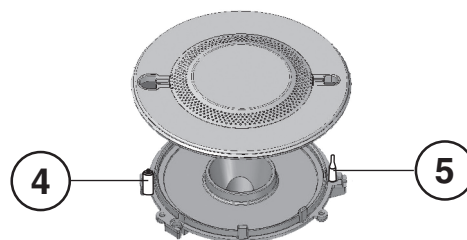
Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1. Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2. **QUEIMADORES DE GÁS**
3. Manípulos de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
4. Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA**

- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

! Inserir a vela de ignição na fenda maior.



Περιγραφή της συσκευής

Συνολική άποψη

1. Εστίες απόθεσης για ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
2. ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ
3. Διακόπτες χειρισμού των ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ
4. Κουμπί ανάφλεξης των ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ
5. ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ** είναι διαφόρων διαστάσεων και ισχύος. Επιλέξτε τον πλέον κατάλληλο για τη διάμετρο του δοχείου προς χρήση.
- Επιλογείς χειρισμού των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ** για τη ρύθμιση της φλόγας.
- Σπινθηριστής ανάφλεξης των **ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ** επιτρέπει το αυτόματο άναμμα του επιλεγμένου καυστήρα.
- **ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ** σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας, διακόπτει την έξοδο αερίου.

! Η μεγαλύτερη εσοχή εισάγεται στον σπινθηριστή ανάφλεξης.

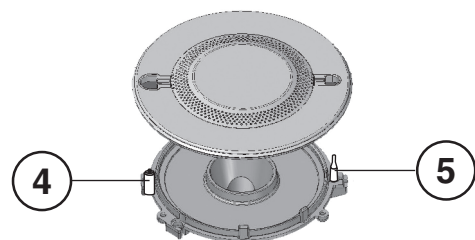
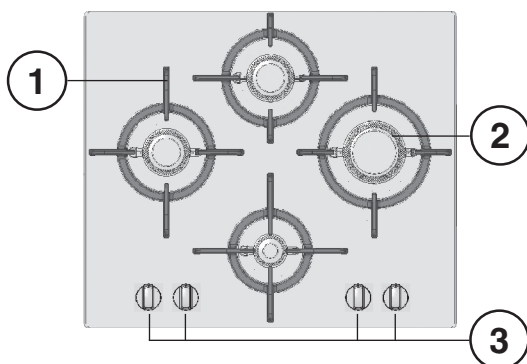
Опис приладу

Загальний вигляд

1. Підтримуюча Решітка для ПОСУДУ
2. ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ
3. Ручки управління ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ
4. Запалювання для ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ
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.

! Найбільший слот вписується в свічку запалювання.



Installazione

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

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

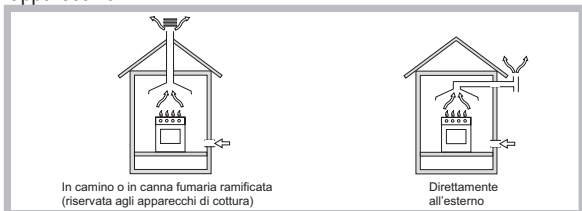
Posizionamento

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

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

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

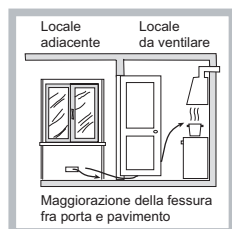
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



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

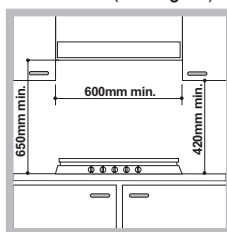
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una areazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica se già esistente.

Incasso

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

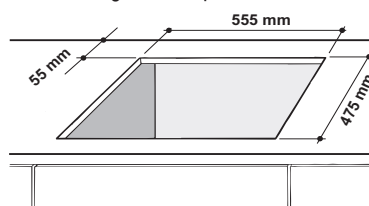
- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm dal bordo del piano stesso.

- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm (vedi figura).
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

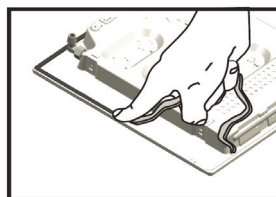


Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

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

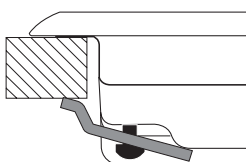


Prima dell'installazione, togliere le griglie e i bruciatori del piano cottura e capovolgerlo, facendo attenzione a non danneggiare le termocoppie e le candele.

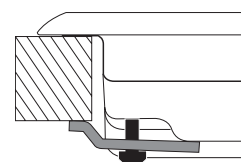


Applicare le guarnizioni in dotazione con l'apparecchio sui bordi esterni del piano cottura, per impedire il passaggio d'aria, umidità ed acqua (vedi figura). Per una corretta applicazione assicurarsi che le superfici da sigillare siano pulite, asciutte ed esenti da grassi/oli.

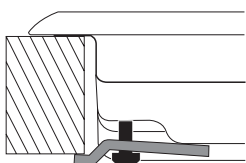
Schema di fissaggio dei ganci



Posizione gancio per top H=20mm

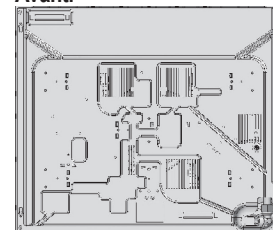


Posizione gancio per top H=30mm



Posizione gancio per top H=40mm

Avanti



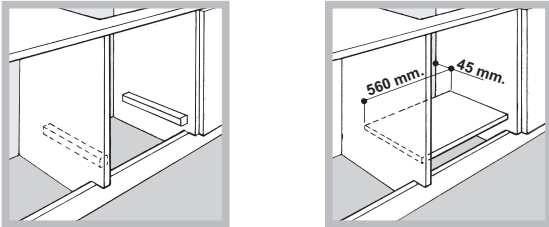
Dietro

! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

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

Aerazione

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



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

Collegamento elettrico

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

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme Nazionali in vigore, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato G20-20mbar (Gas Naturale).

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

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

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

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

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

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

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

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

Controllo Tenuta

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

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

TARGHETTA CARATTERISTICHE

Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
-------------------------------	--------------------------------

ECODESIGN

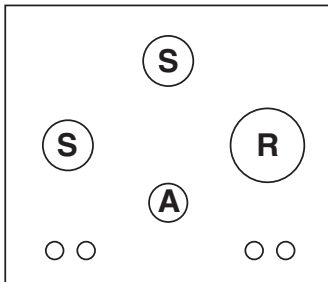
Questa apparecchiatura è conforme al Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 30-2-1.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Gas Naturale (G20 / 20 mbar)		Regolazione aria primaria (mm)
		Nominale	Ridotta		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h	
Rapido (R)	157	3.00	1.00	75	125	286	4.7
Semi Rapido (S)	132	1.90	0.80	68	100	157	2.6
Ausiliario (A)	110	1.00	0.50	54	72	95	2.0
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)				20	17	25

* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco
 Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³



FTGHL 641 D/IX/HA

Avvio e utilizzo

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

Bruciatori gas

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

- Spento
- 🔥 Massimo
- 🔥 Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza. E' necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

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

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

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

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

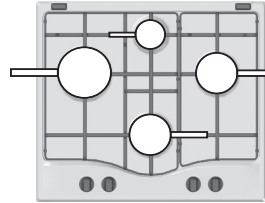
Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14

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

Corretto posizionamento dei bruciatori FTGH



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



massima stabilità.

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

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

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

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

Smaltimento

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

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Pulizia del piano di cottura

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

Pulizia dei componenti del piano

- Pulire le parti smaltate e in vetro solo con un panno morbido o una spugna.
- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.

- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Sciacquare e asciugare.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle rispettive sedi.
- I cappellotti NON devono essere messi in lavastoviglie per evitare l'opacizzazione della parte in alluminio.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia allineata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere a un'accurata pulizia della parte terminale della candelina per assicurarne il buon funzionamento. Controllare questi componenti frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.

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

Manutenzione rubinetti gas

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

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

Anomalie e rimedi

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

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

Avete controllato se:

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

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:

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

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:

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

I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:

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

• Pulizia bruciatori FTGH:



1	2	3	4	
Cepillar Escovar Borstelen Fırçalayın Прочистить щеткой Βούρτσισμα Očistit kartáčem Bürsten Kefélés Wyczyścić szczotką Periați Očistiť kefou Nuvalykite šepetėliu Nořitř Harjata הברישו Почистете с четка فرشاة	Fregar Esfregar Poetsen Ovalayın Потереть Ыскылау Τρίψιμο Otřít Reiben Dörzsölés Czyścić pocierając Frecați Otierať Patrinkite kempinėle Paberzt Hööruda קרצפו Търкайте أفرك	Enjuagar Enxaguar Spoelen Durulayın Ополоснуть Шаю Ξέβγαλμα Opláchnout Abspülen Öblítés Spłukać Clățiți Opláchnuť Nemirkykite Nemėrcė Loputada שטפו Изплакнете اغسل	No remojar Sem amolecimento Niet weken Islatmayın Без замачивания Суға малып қоюға болмайды Όχι μούλιασμα Nenamáčet Nicht einweichen Nincs áztatás Nie namaczać Fără înmuiere Nenamáčať Nuplaukite Noskalot Mitte leotada אל תטבלו НЕ нақисвайте تجنب الترطيب	Secar Secar Drogen Kurulayın Высушить Κεντρίρυ Στέγνωμα Osušit Trocknen Szárítás Wytrzeć do sucha Uscați Osušit' Nušluostykite Noslaucīt Kuivatada יבשו Изсушете جفف

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.

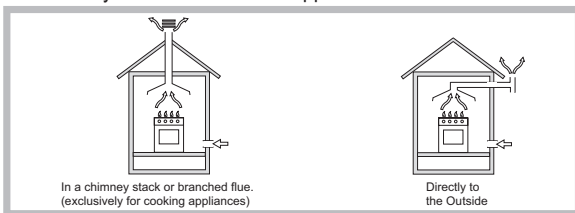
Positioning

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

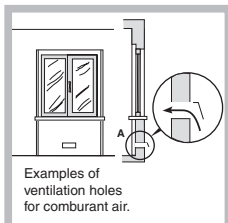
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

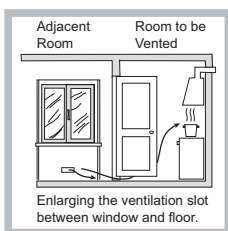
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- 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 m³/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 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



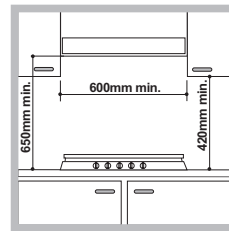
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- 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).

Fitting the appliance

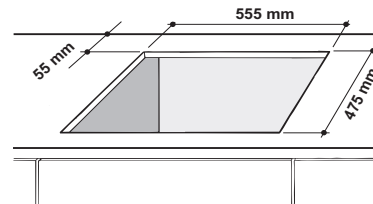
The following precautions must be taken when installing the hob:

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

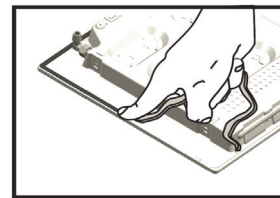


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

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

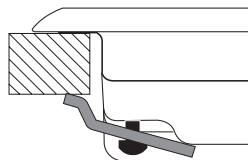


Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.

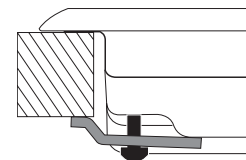


Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure). For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

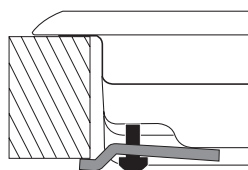
Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20mm

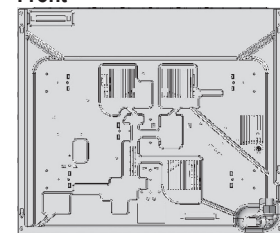


Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

Front



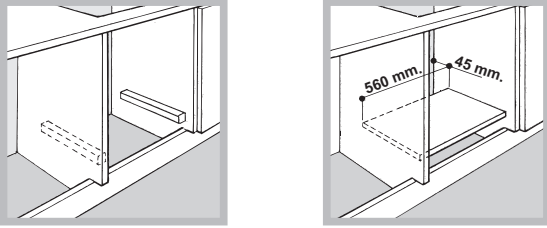
Back

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

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

Ventilation

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



! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Electrical connection

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

Connecting the supply cable to the mains

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply 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 G20-20mbar (Natural Gas).

! 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.

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.

! 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

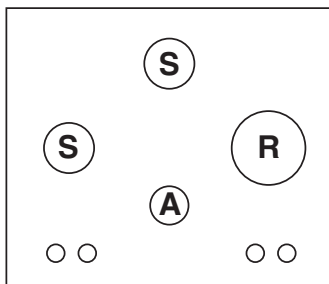
This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1

Burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Natural Gas (G20 / 20 mbar)		Adjusting the burner's primary air (mm)
		Nomin.	Reduc.		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h (G20)	
Rapid (R)	157	3.00	1.00	75	125	286	4.7
Semi Rapid (S)	132	1.90	0.80	68	100	157	2.6
Auxiliary (A)	110	1.00	0.50	54	72	95	2.0
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			20 17 25			

* At 15°C and 1013,25 mbar-dry gas
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³





FTGHL 641 D/IX/HA

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 turn on one of the burners, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn it anti-clockwise to the "High" setting. The knob must be pressed in for about 2-3 seconds until the device that keeps the flame lit warms up.

Some models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

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

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

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

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

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

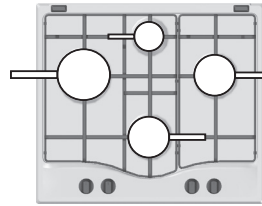
To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Correct positioning of the FTGH burners



- 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.



stability.

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

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 "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- 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.
- The burner caps should NOT be put in the dishwasher to prevent dulling of the aluminum part

- 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.

• To clean the FTGH burner:



<p>1</p> <p>Cepillar Escovar Borstelen Fırçalayın Прочистить щеткой Щеткамен тазалау Βούρτσισμα Očistit kartáčem Bürsten Kefélés Wyczyścić szczotką Periați Očistiť kefov Nuvalykite šepetėliu Notīrīt Harjata הברישו Почистете с четка فرشاة</p>	<p>2</p> <p>Fregar Esfregar Poetsen Ovalayın Потереть Ысқылау Τρίψιμο Otřít Reiben Dörzsólés Czyścić pocierając Frecați Otierať Patrinkite kempinėle Paberzt Hőöruda קרצפו Търкайте أفرك</p>	<p>3</p> <p>Enjuagar Enxaguar Spoelen Durulayın Ополоснуть Шаю Ξέβγαλμα Opláchnout Abspülen Öblítés Splukać Clățiți Opláchnuť Nemirkykite Nemércē Loputada שטפו Изплакнете اغسل</p>	<p>3</p> <p>No remojar Sem amolecimento Niet weken Islatmayın Без замачивания Суға малып қоюға болмайды Όχι μούλιασμα Nenamáčet Nicht einweichen Nincs áztatás Nie namaczać Fără înmuiere Nenamáčať Nuplaukite Noskalot Mitte leotada אל תטבילו НЕ накісвайте تجنب الترطيب</p>	<p>4</p> <p>Secar Secar Drogen Kurulayın Высушить Κερίτρυ Στέγνωμα Osušit Trocknen Szárítás Wytrzeć do sucha Uscați Osušit' Nušluostykite Noslaucīt Kuivatada יבשו Изсушете جفف</p>
--	---	--	---	--

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

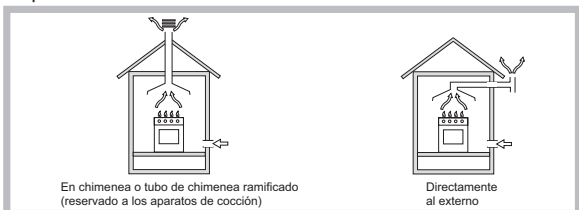
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

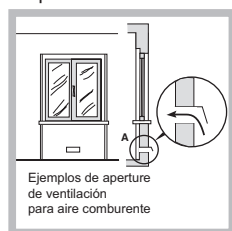
! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales en vigencia. Deben ser observados los siguientes requisitos:

- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.

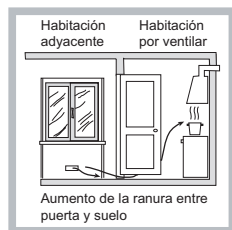


- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.

El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm², como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.



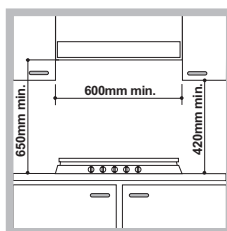
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración mecánica ya existente.

Empotramiento

Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

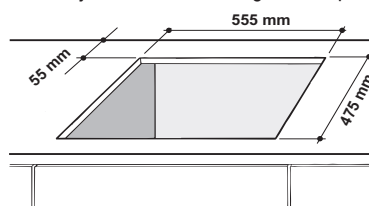
- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 200 mm., como mínimo, del borde de la misma.

- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm (ver la figura).
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).

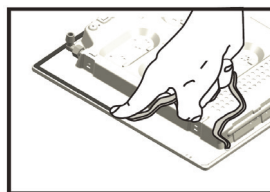


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm.

- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para una buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



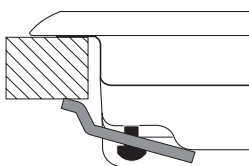
Antes de realizar la instalación, quite las rejillas y los quemadores de la encimera e inviértala teniendo cuidado de no dañar los termopares y las bujías.



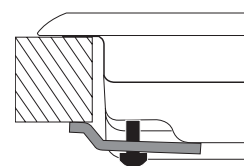
Coloque las juntas suministradas con el aparato en los bordes externos de la encimera para impedir el paso de aire, humedad y agua (ver la figura). Para que la aplicación sea correcta, controle que las superficies que se deben sellar estén limpias, secas y sin

grasa o aceites.

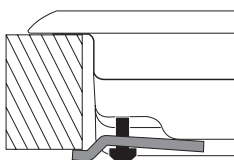
Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies H=20mm

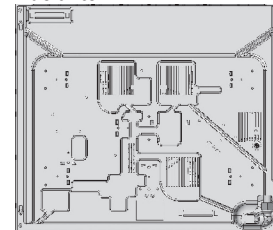


Posición del gancho para superficies H=30mm



Posición del gancho para superficies H=40mm

Adelante



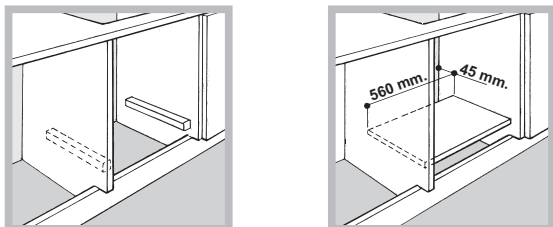
Atrás

! Use los ganchos contenidos en el "paquete de accesorios"

- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería se deberá efectuar de acuerdo a lo prescrito por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado G20-20mbar (Gas Natural).

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores".

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

Control de la estanqueidad

! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Conexiones eléctricas	ver placa de características
------------------------------	------------------------------

ECODISEÑO

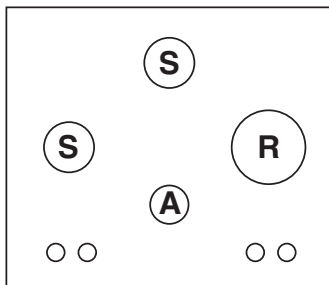
Este aparato es conforme con el Reglamento (UE) n° 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE.
Reglamento EN 30-2-1

Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1

Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Gas Natural (G20 / 20 mbar)		Regulación de aire principal de los quemadores (mm)
		Nomin.	Reduc.		Pico 1/100 (mm)	Capacid.* l/h (G20)	
Rápido (R)	157	3.00	1.00	75	125	286	4.7
Semi Rápido (S)	132	1.90	0.80	68	100	157	2.6
Auxiliar (A)	110	1.00	0.50	54	72	95	2.0
Presiones de suministro	Nominal (mbar)				20		
	Mínimo (mbar)				17		
	Máximo (mbar)				25		

* A 15°C y 1013,25 mbar-gas seco
 Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



FTGHL 641 D/IX/HA

Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas correspondiente.

Quemadores a gas

El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado
- 🔥 Máximo
- 🔥 Mínimo

Para acender um dos queimadores, aproximar a ele uma chama ou um acendedor, premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência. É preciso manter o manípulo premido durante cerca de 2-3 segundos, até que se aqueça o dispositivo que mantém automaticamente a chama acesa.

Alguns modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão, neste caso contém o dispositivo para acender. Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

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

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

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

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

Queimador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

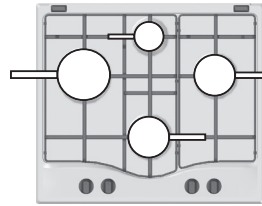
Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Posicionamento correto do queimador FTGH



- Para obtener la máxima estabilidad, asegurarse de que los soportes para los recipientes de cocción estén colocados correctamente y de que cada recipiente se encuentre en posición central sobre el quemador.

- Asegurarse de que los mangos de los recipientes de cocción estén alineados con una de las barras de apoyo del soporte de los recipientes.
- Colocar los mangos de los recipientes de cocción de manera tal que no sobresalgan con respecto al lado delantero de la encimera.



máxima estabilidad.

El aspecto más variable en cuanto a estabilidad de las cacerolas a menudo es la cacerola en sí (o su colocación durante el uso). Unas cacerolas bien equilibradas, con fondo plano, centradas sobre el quemador, con el mango alineado con una barra de la parrilla, ofrecen obviamente la

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "•"/"o" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planos.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpieza de la superficie de la placa

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.
- Para las superficies de acero inoxidable utilice solo un paño suave o una esponja.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

Limpieza de las piezas de la placa

- Limpie las partes esmaltadas y vitrificadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.

- Las tapas de los quemadores no se deben colocar en el lavavajillas para evitar la opacificación de la parte de aluminio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

! Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

Controle si:

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

Controle si:

- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

Controle si:

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

Los recipientes no permanecen estables.

Controle si:

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

• Limpieza del quemador FTGH



<p>1</p> <p>Cepillar Escovar Borstelen Fırçalayın Прочистить щеткой Щеткамен тазалау Βούρτσισμα Očistiť kartáčem Bürsten Kefélés Wyczyścić szczotką Periați Očistiť kefou Nuvalykite šepetėliu Notírít Harjata הברישה Почистете с четка فرشاة</p>	<p>2</p> <p>Fregar Esfregar Poetsen Ovalayın Потереть Ысқылау Τρίψιμο Otírít Reiben Dörzsölés Czyścić pocierając Frecați Otierat' Patrinkite kempinėle Paberzt' Hődörzda קרצפו Търкайте أفرك</p>	<p>3</p> <p>Enjuagar Enxaguar Spoelen Fırlatayın Ополоснуть Шаю Ξέβγαλμα Opláchnout Abspülen Öblítés Splukać Clătiți Opláchnuť Nemirkykite Nemērcē Loputada שטפו Изплакнете اغسل</p>	<p>3</p> <p>No remojar Sem amolecimento Niet weken Islatmayın Без замачивания Суға малып қоюға болмайды Όχι μουλιασμα Nenamáčet Nicht einweichen Nincs áztatás Nie namaczać Fără înmuiere Nenamáčať Nuplaukite Noskalot Mitte leotada אל תטבילו НЕ нақисвайте تجنب الترتيب</p>	<p>4</p> <p>Secar Secar Drogen Kurulayın Высушить Κεπίρυ Στέγνωμα Osušit' Trocknen Szárítás Wytrzeć do sucha Uscați Osušit' Nušluostykite Noslaucīt Kuivatada יבשו Изсушете جفف</p>
--	---	---	---	--

Instalação

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

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

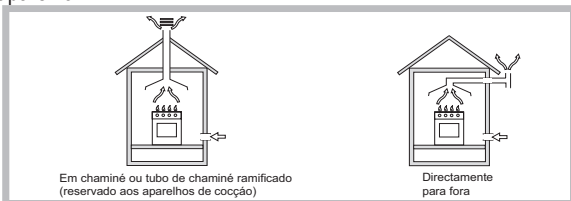
Posicionamento

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

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

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

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



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

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



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

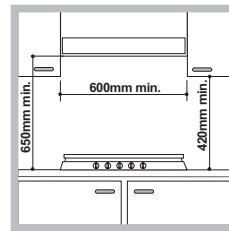
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode precisar de arejamento adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou um sistema mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, se já existente.

Encaixe

Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

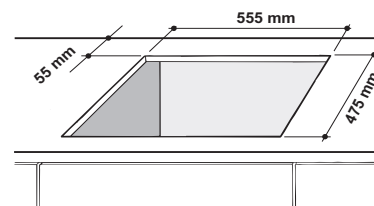
- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.

- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm (veja a figura).
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (veja a figura).

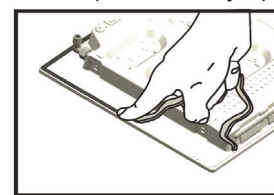


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho.

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

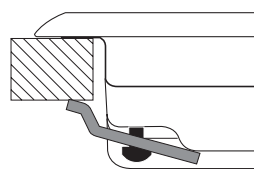


Antes da instalação, retire as grelhas e os queimadores do plano de cozedura e vire-os, prestando atenção para não danificar os termopares e as velas.

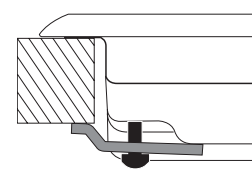


Aplique os vedantes fornecidos com o aparelho nos rebordos externos do plano de cozedura para impedir a passagem de ar, humidade e água (ver figura). Para uma aplicação correcta, assegure-se de que as superfícies a sigilar estão limpas, secas e sem óleo/gordura.

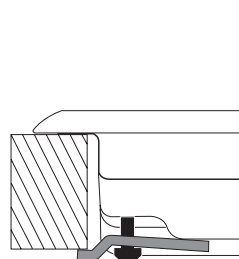
Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para H=20mm

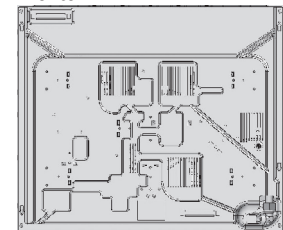


Posição do gancho para H=30mm



Posição do gancho para H=40mm

Frente



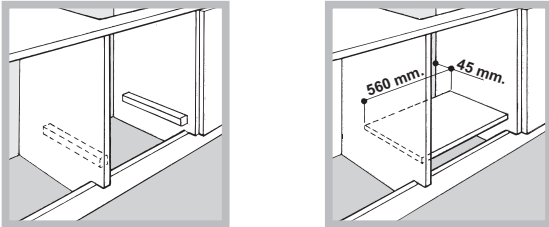
Atrás

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

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

Ventilação

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



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

Ligação eléctrica

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

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado: G20-20mbar (Gas Natural).

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

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

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

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

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

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

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

Controle da vedação

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

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

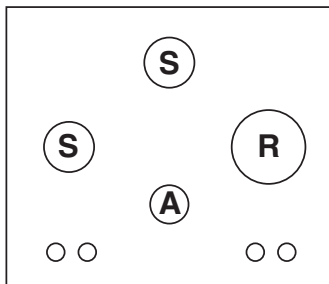
PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
CONCEPÇÃO ECOLÓGICA	
Este aparelho é em conformidade com as Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE.	
Regulamento EN 30-2-1	

Características dos queimadores e bicos

Tabla 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Gás Natural (G20 / 20 mbar)		Regulação do ar primário dos queimadores (mm)
		Nomin.	Reduz.		Bico 1/100 (mm)	Capacid.* l/h (G20)	
Rápido (R)	157	3.00	1.00	75	125	286	4.7
Semi Rápido (S)	132	1.90	0.80	68	100	157	2.6
Auxiliar (A)	110	1.00	0.50	54	72	95	2.0
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)			20 17 25			

* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



FTGHL 641 D/IX/HA

Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás correspondente.

Queimadores a gás

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

- Apagado
- 🔥 Máximo
- 🔥 Mínimo

Para acender um dos queimadores, aproximar a ele uma chama ou um acendedor, premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência. É preciso manter o manípulo premido durante cerca de 2-3 segundos, até que se aqueça o dispositivo que mantém automaticamente a chama acesa.

Alguns modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão, neste caso contém o dispositivo para acender. Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

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

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

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

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

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

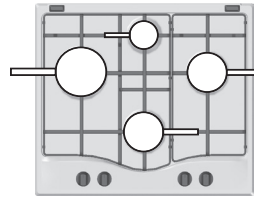
Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Posicionamento correto do queimador FTGH



- Para a máxima estabilidade, verifique se os suportes dos recipientes de cozedura estão posicionados corretamente e se cada recipiente está centrado no queimador.

- Verifique se as pegas dos recipientes de cozedura estão alinhadas com uma das barras de apoio do suporte dos recipientes.
- Posicione as pegas dos recipientes de cozedura de modo que não se projetem para fora do lado dianteiro do plano de cozedura.



O aspecto mais variável em termos de estabilidade das painéis depende na maioria das vezes da própria panela (ou do seu posicionamento durante o uso). Painéis bem equilibradas, com fundo plano, centradas no queimador e com as pegas alinhadas com uma das linhas da grelha oferecem obviamente a máxima estabilidade.

Precauções e conselhos

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

Segurança geral

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

- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia.
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpar a superfície da placa

- Todas as partes de esmaltadas e de vidro, devem ser limpas com água quente e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas por água calcária ou detergentes agressivos, se ficarem em contacto com estes durante muito tempo. Qualquer alimento derramado (água, molho, café, etc.) deve ser limpo antes que seque.
- Limpe com água quente e detergente neutro e, de seguida, seque com um pano macio ou camurça. Retire a sujidade acumulada com produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável.
- Limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões de louça.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.
- Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas, tais como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou sumo de limão, sobre a placa de fogão.

Limpar as partes da placa

- Limpe as partes de esmaltadas e de vidro apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Grelhas, tampas dos queimadores e queimadores, podem ser retirados para limpeza.
- Limpe-os manualmente com água quente e detergente não abrasivo, removendo quaisquer resíduos de alimentos e verificando se nenhum

dos orifícios do queimador está entupido.

- Enxague e seque.
- Tome a colocar os queimadores e as tampas corretamente nos respetivos locais.
- As tampas não devem ser colocados na máquina de lavar para evitar a opacificação da parte de alumínio.
- Quando tornar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área onde assentam a panelas está alinhada com o queimador.
- Os modelos equipados com isqueiro eléctrico e dispositivo de segurança, exigem uma limpeza mais aprofundada da extremidade do acendedor para garantir uma operação correta. Verifique estas partes frequentemente e, se necessário, limpe-as com um pano húmido. Quaisquer restos de alimentos devem ser retirados com um palito ou uma agulha.

! Para evitar danificar o isqueiro eléctrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.

Manutenção das torneiras do gás

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

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

Anomalias e soluções

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

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

Foi controlado se:

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

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

Foi controlado se:

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

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

Foi controlado se:

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

Os recipientes são instáveis.

Foi controlado se:

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

• Limpar o queimador FTGH



1	2	3	4	
Cepillar Escovar Borstelen Fırçalayın Прочистить щеткой Щеткамен тазалау Βούρτσισμα Očistiť kartáčem Bürsten Kefélés Wyczyścić szczotką Periați Očistiť kefou Nuvalykite šepetėliu Notīrīt Harjata הברישו Почистете с четка فرشاة	Fregar Esfregar Poetsen Ovalayın Потереть Ысқылау Τρίψιμο Otrít Reiben Dörzsölés Czyścić pocierając Frecați Otierať Patrinkite kempinėle Paberzt Hõõruda קרצפו Търкайте أفرك	Enjuagar Enxaguar Spoelen Durulayın Ополоснуть Шаю Ξέβγαλμα Opláchnout Abspülen Öblítés Splukać Clătiți Opláchnuť Nemirkykite Nemērcē Loputada שטפו Изплакнете اغسل	No remojar Sem amolecimento Niet weken Islatmayın Без замачивания Суға малып қоюға болмайды Όχι μουλιασμα Nenamáčet Nicht einweichen Nincs áztatás Nie namaczać Fără înmuiere Nenamáčať Nuplaukite Noskalot Mitte leotada אל תטבולו НЕ накісвайте تجنب الترطيب	Secar Secar Drogen Kurulayın Высушить Кептіру Στέγνωμα Osušit Trocknen Szárítás Wytrzeć do sucha Uscați Osušit' Nušluostykite Noslaucīt Kuivatada יבשו Изсушете جفف

Εγκατάσταση

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλευέστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή για πληροφόρηση του νέου ιδιοκτήτη για τη λειτουργία και τις σχετικές προειδοποιήσεις.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

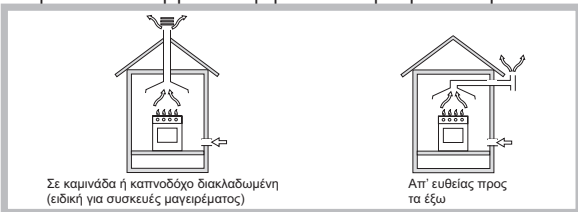
Τοποθέτηση

! Οι συσκευασίες δεν είναι παιχνίδια για παιδιά και απομακρύνονται σύμφωνα με τους κανόνες για τη διαφοροποιημένη συλλογή (βλέπε Προφυλάξεις και συμβουλές).

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα.

! Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τις οδηγίες των Προδιαγραφών σε ισχύ και μεταγενέστερες ενημερώσεις. Θα πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις:

- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα εξαγωγής προς τα έξω των αερίων καύσης, μέσω ενός απορροφητήρα ή ηλεκτρικού ανεμιστήρα που τίθεται αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή.



- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα που να επιτρέπει την είσοδο του αναγκαίου για την κανονική καύση αέρα. Η παροχή αναγκαίου αέρα για την καύση δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m³/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος.



Το σύστημα μπορεί να πραγματοποιηθεί παίρνοντας απ' ευθείας τον αέρα εξωτερικά του κτίριου μέσω ενός αγωγού τουλάχιστον 100 cm² ωφέλιμης διατομής και τέτοιον που να μην μπορεί να βουλώσει κατά λάθος.



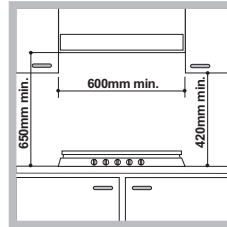
Δηλαδή, έμμεσα από γειτονικούς χώρους, που διαθέτουν αγωγή αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφεται παραπάνω, και να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, ή χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς, ή κρεβατοκάμαρες.

- Μία εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτήσει μία συμπληρωματική εξαέρωση, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παραθύρου ή μία πτό αποτελεσματική εξαέρωση, αυξάνοντας τη μηχανική ισχύ απορρόφησης αν υπάρχει ήδη.

Εντοιχισμός

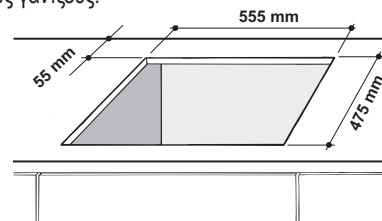
Για μια σωστή εγκατάσταση της επιφάνειας μαγειρέματος πρέπει να τηρούνται οι εξής προφυλάξεις:

- Τα διπλανά έπιπλα, των οποίων το ύψος ξεπερνάει εκείνο του πάγκου εργασίας, πρέπει να βρίσκονται σε τουλάχιστον 200 mm από το χείλος του ίδιου του πάγκου.
- Οι απορροφητήρες θα πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των εγχειριδίων οδηγιών τν ίδιων των απορροφητήρων, κι οπωσδήποτε σε μια ελάχιστη απόσταση 650 mm (βλέπε εικόνα).
- Τοποθετήστε τα ράφια τα γειτονικά του απορροφητήρα σε ένα ελάχιστο ύψος από το top 420 mm (βλέπε εικόνα).

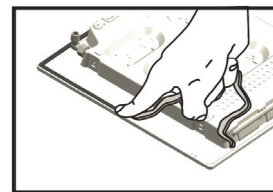


Σε περίπτωση τοποθέτησης της επιφάνειας μαγειρέματος κάτω από ράφι, αυτό να πρέπει να διατηρεί μια ελάχιστη απόσταση από το top ίσο με 700 mm.

- Το διαμέρισμα του επίπλου θα πρέπει να έχει τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα. Προβλέπονται γάντζοι στερέωσης που επιτρέπουν τη στερέωση της επιφάνειας στο top από 20 έως 40 mm πάχους. Για μια καλή στερέωση της επιφάνειας συστήνεται να χρησιμοποιείε όλους τους διαθέσιμους γάντζους.



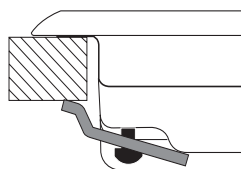
Πριν από την εγκατάσταση, βγάλτε τις σχάρες και τους καυστήρες από την επιφάνεια μαγειρέματος και αναποδογυρίστε το, προσέχοντας να μη προξενήσετε ζημιά στα θερμοζεύγη και στους σπινθηριστές.



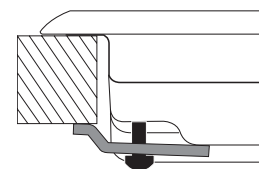
Βάλτε τις παρεχόμενες με τη συσκευή τσιμούχες στα εξωτερικά άκρα της επιφάνειας μαγειρέματος, για την παρεμπόδιση της διέλευσης του αέρα, της υγρασίας και του νερού (βλέπε εικόνα).

Για μια σωστή εφαρμογή βεβαιωθείτε ότι οι επιφάνειες προς στεγανοποίηση είναι καθαρές, στεγνές και χωρίς λίπη/λάδια.

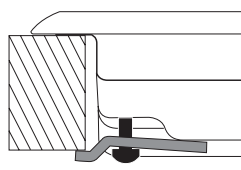
Σχέδιο στερέωσης των γάντζων



Θέση γάντζου για top H=20mm

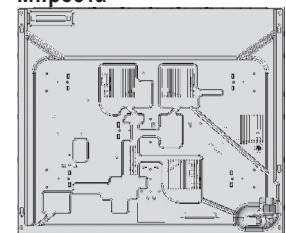


Θέση γάντζου για top H=30mm



Θέση γάντζου για top H=40mm

Μπροστά



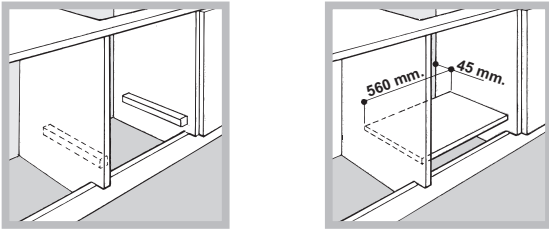
Πίσω

! Χρησιμοποιήστε τους γάντζους που περιέχονται στη "συσκευασία αξεσουάρ"

- Στην περίπτωση που δεν έχει εγκατασταθεί πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο, απαιτείται να εισαχτεί ένα ξύλινο πάνελ ως μόνωση. Αυτό θα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια ελάχιστη απόσταση 20 mm από το κάτω μέρος της ίδιας της επιφάνειας.

Αερισμός

Για τη διασφάλιση καλού αερισμού θα πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του διαμερίσματος. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε το φούρνο έτσι που να στηρίζεται σε δύο ξύλα ή σε έναν συνεχή πάγκο που να έχει άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm (βλέπε εικόνες).



! Μπορείτε να τοποθετήσετε την επιφάνεια μόνο πάνω σε εντοιχιζόμενους φούρνους που διαθέτουν αερισμό ψύξης.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι επιφάνειες που διαθέτουν τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι έτοιμες για τη λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα, με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (που βρίσκεται στο κάτω μέρος της επιφάνειας). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου διακρίνεται από το κιτρινο-πράσινο χρώμα. Στην περίπτωση εγκατάστασης πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο η ηλεκτρική σύνδεση της επιφάνειας του φούρνου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί χωριστά, τόσο για λόγους ηλεκτρικής ασφαλείας όσο και για τη διευκόλυνση της ενδεχόμενης εξαγωγής του φούρνου.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο ένα κανονικοποιημένο βύσμα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών. Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

! Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση και για την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υποστεί το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών.
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών.
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς (βλέπε Τεχνική Υποστήριξη).

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση της συσκευής στις σωληνώσεις θα πρέπει να γίνει όπως περιγράφεται από τα Πρότυπα και τις μεταγενέστερες ενημερώσεις, μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι αυτή είναι κατάλληλη για τον τύπο αερίου με την οποία θα τροφοδοτηθεί G20-20mbar (Φυσικό αέριο).

! Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα 1 “Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων”.

Σύνδεση με σκληρό σωλήνα (χαλκός ή χάλυβας)

! Η σύνδεση στην εγκατάσταση αερίου θα πρέπει να γίνει έτσι που να μην προκαλούνται στη συσκευή κανενός είδους καταπονήσεις. Στη ράμπα τροφοδοσίας της συσκευής υπάρχει ένα ρακόρ τύπου “L” στρεφόμενο, του οποίου το κράτημα εξασφαλίζεται από μια τσιμούχα. Στην περίπτωση που καταστεί αναγκαίο να στρέψετε το ρακόρ αντικαταστήστε οπωσδήποτε το παρέμβυσμα (παρέχεται με τη συσκευή). Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό.

Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξειδωτο ασάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδείς συνδέσεις

Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό. Η τοποθέτηση των σωληνών αυτών πρέπει να διενεργηθεί έτσι ώστε το μήκος τους, σε συνθήκες μέγιστης επέκτασης να μην είναι μεγαλύτερο των 2000 mm. Με την ολοκλήρωση της σύνδεσης βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός εύκαμπτος σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη ή να συνθλίβεται.

! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σωληνές με προδιαγραφές του Προτύπου και παρεμβύσματα στεγανοποίησης σύμφωνα με τους ισχύοντες Εθνικούς Κανόνες.

Έλεγχος Στεγανότητας

! Με το πέρας της εγκατάστασης ελέγξτε την άψογη στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπωνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

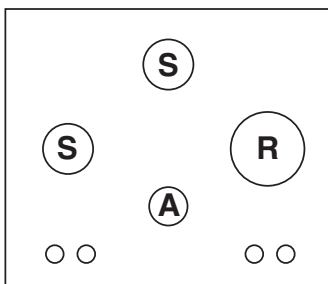
! Αν η πίεση του χρησιμοποιούμενου αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε στη σωληνώση εισόδου έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης (σύμφωνα με “ρυθμιστές για παροχτευόμενα αέρια”).

ΠΙΝΑΚΪΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Ηλεκτρικές συνδέσεις	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ	
Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τον Κανονισμό αρ. 66/2014 της ΕΕ που συμπληρώνει την Οδηγία 2009/125/ΕΚ. Κανονισμός EN 30-2-1	

Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων

Πίνακας 1				Φυσικό αέριο (G20/ 20mbar)		Ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα των καυστήρων	
Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Παροχή* l/h (G20)	
		Ονομαστ.	Μειωμ.				
Ταχύς (R)	157	3.00	1.00	75	125	286	4.7
Ημι-ταχύς (S)	132	1.90	0.80	68	100	157	2.6
Εφεδρικός (A)	110	1.00	0.50	54	72	95	2.0
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar) Ελάχιστη (mbar) Μέγιστη (mbar)			20 17 25			

* Σε 15°C και 1013,25 mbar- ξηρό αέριο
Φυσικό P.C.S. = 37.78 MJ/m³



FTGHL 641 D/IX/HA

Εκκίνηση και χρήση

! Σε κάθε επιλογή υποδεικνύεται η θέση του αντίστοιχου καυστήρα αερίου.

Καυστήρες αερίου

Ο επιλεγμένος καυστήρας μπορεί να ρυθμίζεται από τον αντίστοιχο διακόπτη ως εξής:

- Σβηστός
- Μέγιστο
- Ελάχιστο

Για να ανάψετε έναν από τους καυστήρες, πλησιάστε στον ίδιο μια φλόγα ή έναν αναπτήρα, πατήστε τελείως και στρέψτε τον αντίστοιχο επιλογή αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος.

Απαιτείται να κρατάτε πατημένο τον επιλογή για περίπου 2-3 δευτερόλεπτα μέχρι να ζεσταθεί η διάταξη που διατηρεί αυτόματα αναμμένη τη φλόγα. Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ενσωματωμένο σύστημα ανάμματος εντός του επιλογέα, στην περίπτωση αυτή υπάρχει ο σπινθηριστής ανάφλεξης. Για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα αρκεί πρώτα να πατήσετε τελείως τον αντίστοιχο επιλογή, μετά να τον στρέψετε αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος, κρατώντας τον πατημένο μέχρι να συμβεί το άναμμα.

! Στην περίπτωση τυχαίου σβησίματος των φλογών του καυστήρα, κλείστε τον επιλογή χειρισμού και ξαναπροσπαθήστε το άναμμα μετά από τουλάχιστον 1 λεπτό.

Για να σβήσετε τον καυστήρα πρέπει να στρέψετε τον επιλογή δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει (που αντιστοιχεί στο σύμβολο “•”).

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

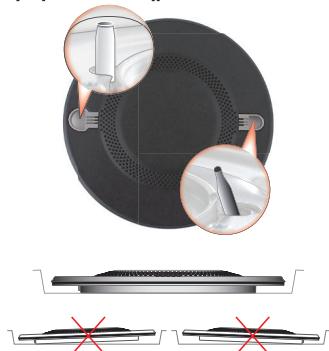
Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση είναι χρήσιμο να θυμόμαστε τα ακόλουθα:

- Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη για κάθε καυστήρα (βλέπε πίνακα) για να αποφευχθεί η έξοδος των φλογών από τη βάση των σκευών.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση και με καπάκι.
- Κατά τη στιγμή του βρασμού στρέψτε τον επιλογή στη θέση του ελάχιστου.

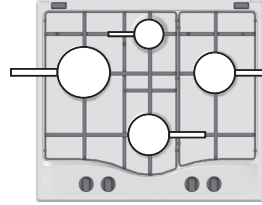
Καυστήρας	Ø Διάμετρος σκευών (cm)
Ταχύς (R)	24 - 26
Ημι-ταχύς (S)	16 - 20
Εφεδρικός (A)	10 - 14

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου “Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων”.

Η σωστή τοποθέτηση του καυστήρα FTGH



- Για τη μέγιστη σταθερότητα, βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις για τα σκεύη μαγειρέματος είναι σωστά τοποθετημένες και ότι κάθε σκεύος βρίσκεται σε κεντρική θέση σε σχέση με την εστία καύσης.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των σκευών μαγειρέματος είναι ευθυγραμμισμένα με μία από τις μπάρες εναπόθεσης της βάσης των σκευών.
- Γυρίστε τα χερούλια των σκευών μαγειρέματος ώστε να μην προεξέχουν από το εμπρόσθιο μέρος της εστίας μαγειρέματος.



Ο περισσότερο αστάθμητος παράγοντας όσον αφορά τη σταθερότητα της καταρόλας πολύ συχνά, μπορεί να είναι η ίδια η καταρόλα (ή η τοποθέτησή της κατά τη χρήση). Καλά εξισορροπημένες καταρόλες, με επίπεδο πάτο, κεντραρισμένες στην εστία, με τα χερούλια τοποθετημένα σε ευθεία με τις ακτίνες της σχάρας, προσφέρουν προφανώς, τη μέγιστη σταθερότητα.

Προφυλάξεις και συμβουλές

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή αφορά εντοιχίζομενη συσκευή κατηγορίας 3.
- Οι συσκευές αερίου απαιτούν, για τη σωστή λειτουργία, κανονική ανανέωση του αέρα. Βεβαιωθείτε ότι κατά την εγκατάστασή τους πληρούνται οι απαιτήσεις της παραγράφου που σχετίζεται με την “Τοποθέτηση”.
- Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μην βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση “•”/“ο” όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Μην βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη (βλέπε Υποστήριξη).
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες,

από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για να τεθεί σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονιστή ή ενός χωριστού συστήματος χειρισμού εξ αποστάσεως.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής. Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομάκρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημόσια υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Μαγειρεύετε τα φαγητά σας σε κλειστά σκεύη με καπάκια που έχουν καλή εφαρμογή και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν πιο λίγο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι στο σκεύος θα αυξήσει πολύ την κατανάλωση ενέργειας.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη με απολύτως επίπεδη βάση.
- Για φαγητά που χρειάζονται πολλή ώρα μαγείρεμα, αξίζει να χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, που μαγειρεύει στο μισό χρόνο και εξοικονομεί το ένα τρίτο της ενέργειας.

Συντήρηση και φροντίδα

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της επιφάνειας της μονάδας εστιών

- Όλα τα εμαγιέ και γυάλινα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται με διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερου απορρυπαντικού.
- Το σκληρό νερό και τα διαβρωτικά απορρυπαντικά μπορεί να προκαλέσουν κηλίδες στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα σε περίπτωση παρατεταμένης επαφής. Καθαρίζετε αμέσως τα υγρά που χύνονται (νερό, σάλτσα, καφές κ.λπ.) πριν στεγνώσουν.
- Καθαρίστε την επιφάνεια με διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερου απορρυπαντικού και σκουπίστε την με μαλακό πανί ή δέρμα. Απομακρύνετε τα υπολείμματα που έχουν ξεραθεί με ειδικό καθαριστικό για επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Καθαρίζετε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα μόνο με μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συμράνια σφουγγαράκια.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.
- Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα προϊόντα.
- Μην αφήνετε στη μονάδα εστιών όξινες ή αλκαλικές ουσίες όπως ξίδι, μουστάρδα, αλάτι, ζάχαρη ή χυμό λεμονιού.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων της μονάδας εστιών

- Καθαρίστε το εμαγιέ και γυάλινα μέρη μόνο με μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες, τα καπάκια των καυστήρων και τους καυστήρες για να τους καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα με το χέρι χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό, απομακρύνετε τα υπολείμματα φαγητού και βεβαιωθείτε ότι κανένα από τα ανοίγματα του καυστήρα δεν είναι φραγμένο.
- Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα.
- Τοποθετήστε ξανά τους καυστήρες και τα καπάκια των καυστήρων σωστά στις αντίστοιχες υποδοχές.
- Τα καλύμματα των εστιών ΔΕΝ πρέπει να μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων για να μην αλλοιωθεί το μέρος τους από αλουμίνιο.
- Κατά την επανατοποθέτηση των σχαρών, βεβαιωθείτε ότι η περιοχική στήριξη του σκεύους είναι ευθυγραμμισμένη με τον καυστήρα.
- Στα μοντέλα με ηλεκτρικούς σπινθηριστές και διατάξεις προστασίας, απαιτείται σχολαστικός καθαρισμός του άκρου του σπινθηριστή ώστε να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία. Ελέγχετε τα εξαρτήματα αυτά τακτικά και, εάν απαιτείται, καθαρίστε τα με υγρό πανί. Τα υπολείμματα φαγητών που ξεράθηκαν κατά το μαγείρεμα πρέπει να αφαιρούνται με οδοντογλυφίδα ή βελόνα.

! Για να αποφύγετε τυχόν ζημιά στην ηλεκτρική ανάφλεξη, μην την χρησιμοποιείτε όταν οι καυστήρες δεν βρίσκονται στις υποδοχές τους.

Συντήρηση κρουών αερίου

Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουού που μπλοκάρει ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουού αυτού.

! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

Ανωμαλίες και λύσεις

Μπορεί να τύχει να μη λειτουργεί η συσκευή. Πριν τηλεφωνήσετε στην Τεχνική Υποστήριξη, ελέγξτε αν πρόκειται για πρόβλημα που αντιμετωπίζεται εύκολα με τη βοήθεια του ακόλουθου καταλόγου.

Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα δεν είναι ομοιόμορφη.

Ελέγξτε ότι:

- Οι οπές εξόδου του αερίου του καυστήρα είναι εμφραγμένες.
- Έχουν μονταριστεί σωστά όλα τα κινητά μέρη που συνθέτουν τον καυστήρα.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.
- Οι σχισμές του σπινθηριστή και του θερμοζεύγους είναι εμφραγμένες.

Η φλόγα δεν παραμένει αναμμένη στα μοντέλα με ασφάλεια.

Ελέγξτε ότι:

- Δεν πατήσατε τελείως τον επιλογέα.
- Δεν κρατήσατε πατημένο τελείως τον επιλογέα για χρόνο επαρκή για την ενεργοποίηση της διάταξης ασφαλείας.
- Οι οπές εξόδου του αερίου, απέναντι από τη διάταξη ασφαλείας, έχουν εμφραχθεί.

Ο καυστήρας σε θέση ελάχιστου δεν παραμένει αναμμένος.

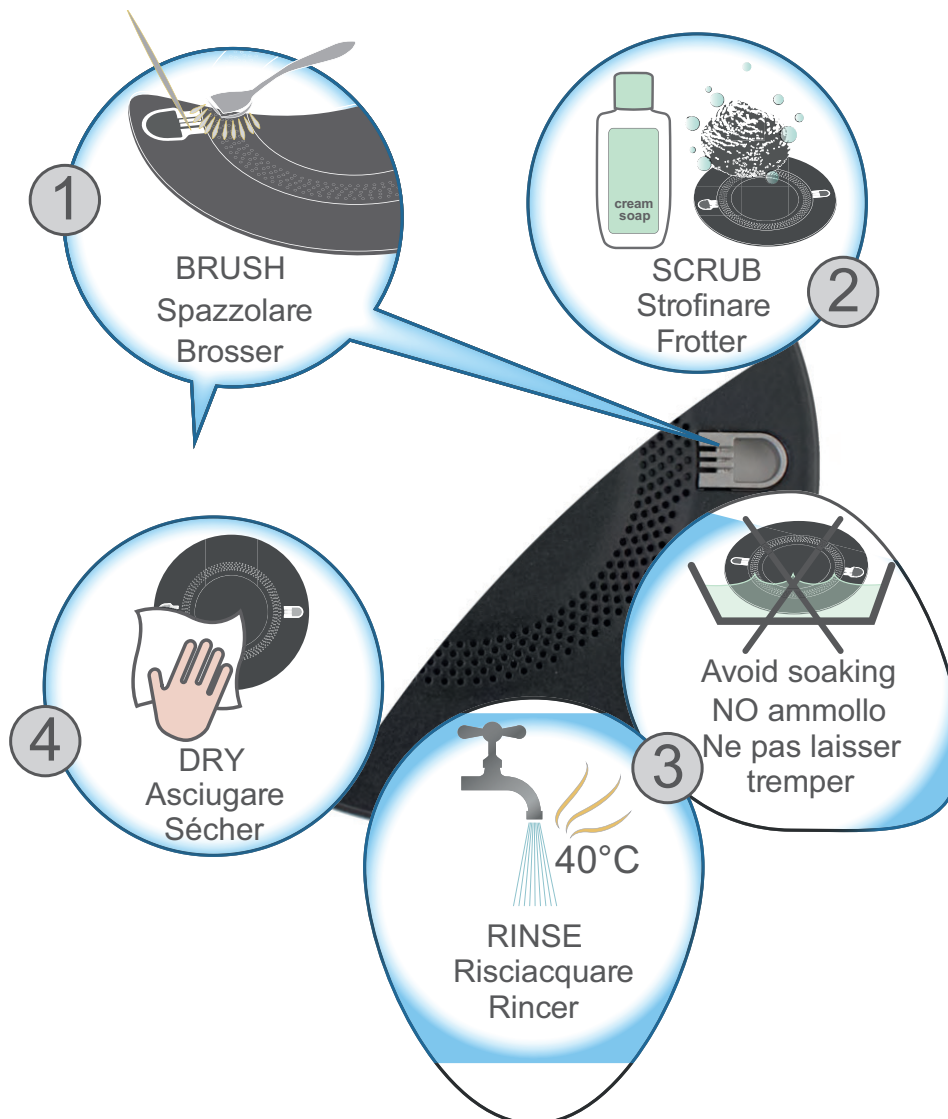
Ελέγξτε ότι:

- Οι οπές διαφυγής του αερίου έχουν εμφραχθεί.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.
- Η ρύθμιση του ελάχιστου δεν είναι σωστή.

Τα σκεύη είναι ασταθή.*Ελέγξτε ότι:*

- Η βάση του σκεύους είναι απολύτως επίπεδη.
- Το σκεύος είναι κεντραρισμένο στον καυστήρα ή στην ηλεκτρική εστία.
- Οι εστίες έχουν αντιστραφεί.

• Καθαρισμός του καυστήρα FTGH



1	2	3	4	
Cepillar Escovar Borstelen Fırçalayın Прочистить щеткой Щеткамен тазалау Βούρτσισμα Očistiť kartáčom Bürsten Kefélés Wyczyścić szczotką Periați Očistiť kefou Nuvalykite šepetėliu Noīrīt Harjata הברישו Почистите с четка فرشاة	Fregar Esfregar Poetsen Ovalayın Потереть Ысқылау Τρίψιμο Otřít Reiben Dörzsölés Czyścić pocierając Frecați Otierať Patrinkite kempinėle Paberzt Hőöruda קרצפו Търкайте أفرك	Enjuagar Enxaguar Spoelen Durulayın Ополоснуть Шаю Ξέβγαλμα Opláchnout Abspülen Öblítés Splukać Clătiți Opláchnuť Nemirkykite Nemērcē Loputada שטפו Изплакнете اغسل	No remojar Sem amolecimento Niet weken Islatmayın Без замачивания Суға малып қоюға болмайды Όχι μουλιασμα Nenamáčet Nicht einweichen Nincs áztatás Nie namaczać Fără înmuiere Nenamáčať Nuplaukite Noskalot Mitte leotada אל תטבילו HE наkisвайте تجنب الترطيب	Secar Secar Drogen Kurulayın Высушить Кептіру Στέγνωμα Osušit Trocknen Szárítás Wytrzeć do sucha Uscați Osušit Nušluostykite Noslaucīt Kuivatada יבשו Изсушете جفف

Установка

! Перед початком експлуатації Вашої нової плити, будьласка, прочитайте уважно цю інструкцію по використанню. Вона містить важливу інформацію з безпечної експлуатації, монтажу та догляду за плитою.

! Будь ласка, зберігайте цю інструкцію доступною для подальших консультацій в майбутньому. У разі передачі плити новим власником, необхідно також передати їм цю інструкцію.

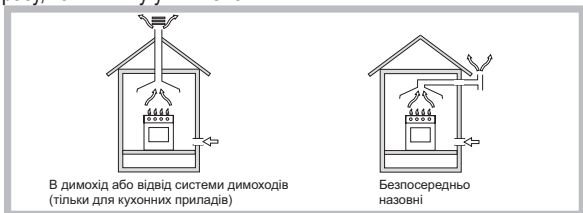
Встановлення

! Тримайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Це може призвести до удушення (дивіться Запобіжні заходи та поради).

! Прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій. Неправильна установка може завдати шкоди людям і тваринам або може призвести до пошкодження майна.

! Ця плита може бути встановлена і використовуватися тільки в постійно провітрюваних приміщеннях відповідно до чинних національних норм. Вимоги, які повинні дотримуватися:

- Приміщення має бути обладнане системою витяжної вентиляції, що вилучає будь-які продукти згоряння. Це може бути витяжка або електричний вентилятор, який автоматично запускається кожного разу, коли плиту увімкнено.



- В приміщенні також повинна бути забезпечена правильна циркуляція повітря, при цьому продукти горіння повинні вилучатися своєчасно. Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2м³/год за кВт встановленої потужності.



Система циркуляції повітря може отримувати повітря безпосередньо з навколишнього середовища за допомогою труб з внутрішнім перерізом не менше 100см²; отвори не повинні бути уразливі до будь-якого блокування.

Система може також забезпечити необхідний повітрообмін для не місцевого згоряння, у випадку коли забруднене повітря надходить з сусідніх кімнат, які мають витяжні труби з циркуляцією повітря, як описано вище. Однак, ці кімнати не повинні бути комунальними, спальними або кімнатами, які можуть представляти

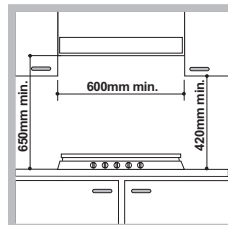
небезпеку пожежі.

- Під час інтенсивного і тривалого використання пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, (для підвищення механічної потужності всмоктування, якщо він вже існує) наприклад відкриття вікна або більш ефективна вентиляція.

Встановлення плити

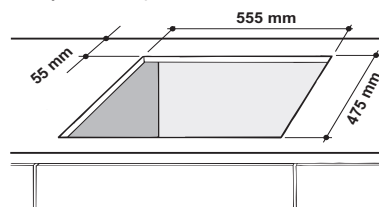
Наступні запобіжні заходи, які необхідно дотримуватися при встановленні плити:

- Кухонні шафи, прилеглі до плити і над нею повинні бути розташовані на відстані не менше 200 мм від краю плити.
- Витяжки повинні бути встановлені відповідно до їх інструкцій з експлуатації та установки і на відстані не менше 650 мм від плити (дивіться малюнок).
- Розташування настінних шаф поруч з витяжкою має бути на висоті не менше 420 мм від поверхні (дивіться малюнок).

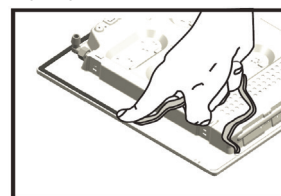


Якщо плита встановлюється під шафою, тоді відстань між шафою і плитою має бути мінімум 700 мм.

- Місце для встановлення плити повинно відповідати розмірам, які вказані на малюнку. Кріплення для плити, які надаються в комплекті дозволяють Вам закріпити плиту до стільниці, яка має овчину від 20 до 40 мм. Для забезпечення надійної фіксації плити до стільниці, ми рекомендуємо Вам використовувати всі кріплення.



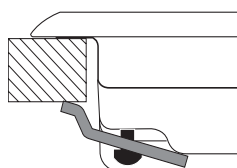
Перед встановленням зніміть решітки і пальники з варильної поверхні і перегорніть її, стежачи, щоб не ушкодити термопари і свічки.



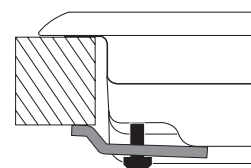
Встановіть прокладки (з комплекту постачання до пристрою) на зовнішні краї варильної поверхні, щоб унеможливити надходження повітря, вологості і води (див. малюнок).

Для правильного встановлення переконайтеся в тому, що поверхні, що підлягають герметичному закупорюванню, є сухими і знежиреними.

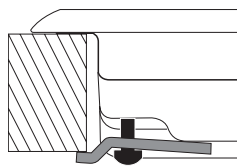
Діаграма фіксації кріплень



Розташування кріплення до стільниці H=20mm

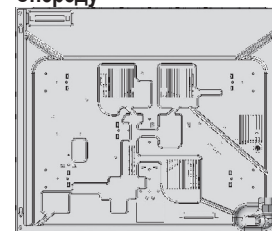


Розташування кріплення до стільниці H=30mm



Розташування кріплення до стільниці H=40mm

Спереду



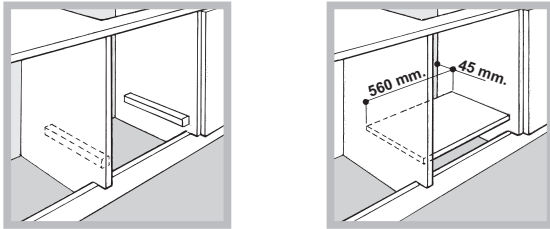
Ззаду

! Використовуйте гачки з "комплекту аксесуарів"

- Якщо поверхня не встановлюється над вбудованою духовкою, для ізоляції необхідно використовувати дерев'яну панель. Така панель має розміщуватися на відстані не менше 20 мм від нижньої частини варильної поверхні.

Вентиляція

Для забезпечення достатньої вентиляції, необхідно зняти задню панель шафи. Бажано встановити духовку таким чином, щоб вона спиралася на дві підставки з дерева, або на абсолютно плоску поверхню з розмірами не менше 45x560 мм (дивіться малюнки).



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

Електричне підключення

Плита обладнана триполюсним кабелем живлення призначеним для роботи зі змінним струмом при напрузі і частоті зазначених на таблиці (вона розташована в нижній частині приладу). Заземлюючий дріт в кабелі має зелений і жовтий колір. Якщо разом з плитою має бути встановлена електрична вбудована духовка, то їх електричні підключення повинні бути встановлені окремо, як для електробезпеки так і для більш зручного вилучення духовки.

Підключення кабелю живлення до мережі

Встановити стандартизований штепсель відповідно до навантаження, вказаного на таблиці. Багатополюсний вимикач з мінімальною відстанню 3 мм між контактами, відповідно до електричного навантаження і місцевими стандартами, має бути розміщений між плитою і мережею в разі прямого підключення до електричної мережі. Вимикач повинен бути придатним для підключення до мережі і повинен відповідати діючим правилам електробезпеки (провід заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення не повинні контактувати з поверхнею, яка має температуру вище 50°C.

! Монтажник повинен переконатися у правильності електричних з'єднань, які були під'єднані і що вони відповідають правилам техніки безпеки

Перед підключенням до джерела живлення, переконайтеся у тому, що:

- плита заземлена і відповідає діючим нормам;
- розетка повинна бути розрахована на максимальну споживану потужність плити, яка вказана в таблиці;
- напруга відповідає діапазону значень, зазначеного в таблиці;
- розетка повинна бути сумісна з вилкою плити. Якщо розетка несумісна з вилкою, запитайте фахівців з технічної підтримки, щоб замінити її. Не використовуйте подовжувачі та трійники.

! Кабель живлення і розетки повинні бути легко доступні, після встановлення плити.

! Кабель не повинен бути зігнутий або затиснутим.

! Кабель повинен регулярно перевірятися і підлягати заміні тільки уповноваженими техніками (дивіться Підтримку).

! У випадку недотримання вище вказаних заходів безпеки, виробник не несе ніякої відповідальності.

Підключення газу

Плита повинна бути підключена до основного місця постачання газу у відповідності з чинним національним законодавством. Перед виконанням з'єднання, переконайтеся, що плита сумісна з газом, який Ви хочете використовувати: G20-20 мбар (Природний Газ).

! Переконайтеся, що тиск газу відповідає значенням, зазначеним у таблиці 1 ("пальники і насадки"). Це дозволить забезпечити надійну роботу і довговічність Вашої плити при збереженні ефективного споживання енергії.

Зв'язок з твердими трубами (мідь чи сталь)

! Підключення до газової системи повинні здійснюватися таким чином, щоб не призвести до будь-яких деформаційна плиті. Існує регульовані труби L-форми на рампі живлення плити, які фіксуються прокладками, для того щоб запобігти витік газу. Прокладки необхідно замінити після повороту труби (за умови фіксації з плитою). Вхід подачі газу на плиту здійснюється через циліндричну різьбову 1/2 вхідну частину охоплюваного з'єднання.

Підключення гнучкої безшовної труби з нержавіючої сталі з різьбовим кріпленням

Вхід подачі газу на плиту здійснюється через циліндричну різьбу 1/2 вхідну частину охоплюваного з'єднання. Ці труби мають бути з'єднані так, щоб їх довжина в розгорнутому стані не перевищувала 2000 мм. Як тільки зв'язок був проведений, переконайтеся, що металічна труба не стискається і не контактує з рухомими частинами.

! Використовуйте тільки ті труби та прокладки, які відповідають чинним національним нормам.

Перевірка герметичності з'єднання

! Коли процес установки завершиться, перевірте фіксацію труб за допомогою мильної рідини. Ніколи не використовуйте горючі речовини.

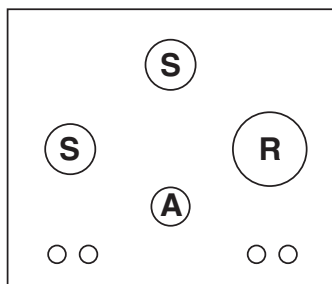
! Якщо використовуються різні тиски газу (або вони не дуже відрізняються) від рекомендованого тиску, повинен бути встановлений відповідний регулятор тиску на вході шланга (відповідно до чинних національних норм).

Характеристики пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова потужність кВт (тепл.згор.*)		Вхідний отвір 1/100 (мм)	Природний газ (Г20/20 мбар)		Регулювання первинного повітря (мм)
		Номін.	Доп.		Насадка 1/100 (мм)	Потік* (л/год.) (Г20)	
Швидкий (R)	157	3.00	1.00	75	125	286	4.7
Напівшвидкий (S)	132	1.90	0.80	68	100	157	2.6
Допоміжний (A)	110	1.00	0.50	54	72	95	2.0
Встановлення тиску	Номінальний (мбар)				20		
	Мінімальний (мбар)				17		
	Максимальний (мбар)				25		

* При 15°C і 1013,25 мбар-сухий газ
Природний газ P.C.S. = 37.78 MJ/m³



FTGHL 641 D/IX/HA

Ввімкнення і використання

! Розміщення відповідної газової конфорки позначене на кожній ручці.

Газові пальники

Кожну конфорку можна налаштувати на одне з наступних значень за допомогою відповідної ручки управління:

- Виключений
- 🔥 Максимальний
- 🔥 Мінімальний

Щоб запалити один з пальників, підведіть запалений сірник або запальничку близько до пальника і, в той же час, натисніть і прокрутіть відповідну ручку проти годинникової стрілки до максимального значення. Так як пальник забезпечений захисним пристроєм, ручка повинна бути натиснута протягом приблизно 2-3 секунди, щоб дозволити автоматичному пристрою підтримати полум'я до запалення пальника. На моделях функція кнопки підпалення суміщена з рукою регулювання. Якщо у Вас така варильна поверхня то ви можете бачити підпалювач, але не кнопку. Для того щоб запалити конфорку натисніть відповідну ручку та поверніть її проти годинникової стрілки до положення "Велике", продовжуйте тримати ручку натиснутою, доки полум'я не займеться.

! Якщо полум'я випадково гасне, вимкніть ручку управління і почекайте 1 хвилину, перш ніж намагатися запалити знову.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (в положення "●").

Практичні поради по експлуатації пальника

Для забезпечення ефективної роботи пальників:

- Використовуйте відповідний посуд для кожного пальника (дивіться таблицю), так щоб полум'я не виходило за межі нижньої частини посуду.
- Завжди використовуйте посуд з плоским дном і кришкою.
- Коли вміст каструлі досягає точки кипіння, поверніть ручку до мінімуму.

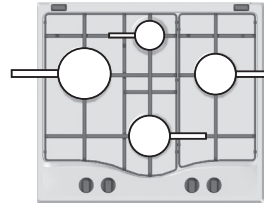
Конфорка	Ø Діаметр посуду (см)
Швидка (R)	24 - 26
Напівшвидка (S)	16 - 20
Допоміжна (A)	10 - 14

Для визначення типу конфорки дивіться схеми, наведені в параграфі "Характеристики конфорок і форсунок".

Правильне позиціонування FTGH пальника



- Для забезпечення максимальної стабільності посуду під час приготування їжі переконайтеся в тому, що він встановлений вірно, по центру горілки.
- Перевірити, щоб ручки посуду для приготування були вирівняні за однією з опорних рейок для підтримки посуду.
- Повернути посуд таким чином, щоб не виступав за передній край варильної поверхні.



Змінним фактором для забезпечення стабільності посуду на варильній поверхні є він сам (або його розташування під час використання). Очевидно, що максимальну стабільність гарантують добре врівноважені каструлі з плоским дном, встановлені по центру горілки; їх ручки слід направити по одній лінії з рейками решітки.

Запобіжні заходи та поради

! Ця плита була розроблена і виготовлена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. З метою Вашої безпеки повинні бути ретельно прочитані наступні попередження.

Загальні вимоги до безпеки

- Дана вбудована плита відноситься до класу 3.
- Газові плити вимагають регулярного повітряного обміну для підтримки її ефективної роботи. При установці плити, дотримуйтесь інструкцій у пункті "Встановлення" плити.
- Ці інструкції дійсні тільки для країн, символи яких вказані в таблиці з серійним номером.
- Це обладнання розроблене для побутового використання в домашніх умовах і не призначене для застосування на підприємствах промисловості та торгівлі.
- Не допускається установка приладу поза приміщенням, навіть під укріттям. Надзвичайно небезпечно піддавати пристрій дії дощу і вітру.
- Не торкайтеся до плити з оголеними ногами або з мокрими або вологими руками і ногами.
- Прилад повинен використовуватися тільки повнолітніми особами, для приготування їжі відповідно до інструкцій, наведених в дійсному посібнику. Будь-яке інше використання пристрою (напр. для обігрівання кімнати) є невідповідним та небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яке пошкодження, викликане невідповідним та неправильним використанням пристрою.
- Прилад повинен використовуватися тільки дорослими, для приготування їжі відповідно до інструкцій у цьому посібнику.
- Переконайтеся, що кабелі живлення інших електричних приладів, не вступають в контакт з гарячою частиною плити.
- Отвори, що використовуються для вентиляції і відведення тепла ніколи не повинні бути закриті.
- Завжди переконайтеся у тому, що ручки перебувають у "●"/"○" положенні, коли плита не використовується.
- При відключенні плити завжди витягуйте вилку з розетки, але не тягніть за кабель.
- Ніколи не проводьте очистку або технічне обслуговування, поки Ви не витягнули вилку з розетки.
- У випадку несправності, ні за яких обставин не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Ремонт здійснений недосвідченими особами може призвести до травми або більшої несправності приладу. Контакти сервісного центру (дивіться Підтримка).

- Не закривайте скляну кришку (якщо є в наявності), коли газові пальники або електричні плити все ще гарячі.
- Не залишайте електричні плити увімкненими безпосуду, покладеного на них.
- Люди з обмеженими фізичними і розумовими здібностями (включаючи дітей) та недосвідчені особи, тахто не знайомий з правилами користування плитою не повинні нею користуватися. Ці особи повинні, принаймні, бути під контролем тих, хто бере на себе відповідальність за їх безпеку або отримати попередні інструкції, що стосуються роботи цієї плити.
- Не дозволяйте дітям гратися з плитою.
- **Прилад не призначений для функціонування в комбінації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.**

Утилізація

Європейська Директива 2012/19/EU з утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE) вимагає, щоб старі електро побутові прилади викидали разом із звичайним міським сміттям. Старі прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації їх утилізації та переробки їх матеріалів і зменшення впливу на здоров'я людини і навколишнє середовище. Символ закресленого "сміттового контейнера" на приладі нагадує Вам про Ваші зобов'язання, щодо його окремої утилізації. Споживачі повинні звернутися до місцевих органів або продавця для отримання інформації.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Готуйте їжу в закритих каstrулях так сковорідках з кришками, що добре прилягають. Використовуйте якомога менше води. Готування без кришки значно збільшить споживання енергії.
- Використовуйте каstrулі і сковорідки з рівним плоским дном.
- Якщо ви готуєте страву, що потребує багато часу, варто використовувати сковорядку, яка в готує два рази швидше і зберігає третину енергії.

Обслуговування та догляд

Відключення електроживлення

Відключіть плиту від мережі електроживлення перед проведенням будь-яких робіт з нею.

Чищення поверхні варильної панелі

- Усі емальовані і скляні частини слід очищати теплою водою і нейтральним розчином.
- На поверхнях із нержавіючої сталі можуть залишатися плями від води з високим вмістом кальцію або агресивних розчинників унаслідок тривалого контактування з ними. Будь-які бризки страв (вода, соус, кава тощо) необхідно видаляти, перш ніж вони засохнуть.
- Промийте теплою водою з нейтральним засобом для чищення, а потім витріть насухо м'якою тканиною або замшею. Видаляйте забруднення, що запеклися, спеціальними засобами для чищення поверхонь із нержавіючої сталі.
- Деталі з нержавіючої сталі слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Не користуйтеся абразивними чи їдкими засобами, засобами для чищення на основі хлору і металевими мочалками.
- Не застосовуйте прилади для очищення парюю.
- Не користуйтеся легкозаймистими речовинами.
- Не залишайте на варильній поверхні речовини, що містять кислоти або основи, такі як оцет, гірчиця, сіль, цукор або лимонний сік.

Чищення деталей варильної панелі

- Емальовані і скляні частини слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Для полегшення чищення решітки кришки пальників і пальники можна знімати.
- Чистіть їх вручну теплою водою з неабразивним мийним засобом, видаляючи залишки їжі та перевіряючи, чи не забилися отвори пальників.
- Сполосніть і витріть насухо.
- Належним чином встановіть пальники і кришки пальників на місце.
- Ковпачки не слід ставити в посудомийну машину, щоб запобігти помутнінню алюмінієвих частини
- Встановлюючи решітки на місце, подбайте про те, щоб зона, на яку ставиться каstrуля, знаходилася над пальником.
- Моделі, оснащені механізмом підпалювання пальників та запобіжним пристроєм, потребують ретельного чищення кінця електрода, щоб забезпечити правильну роботу. Регулярно перевіряйте ці деталі і при необхідності чистьте їх вологою ганчіркою. Пригорілі решітки страв необхідно видаляти зубочисткою або голкою.

! Щоб уникнути пошкодження електричного запалювального пристрою, не користуйтеся ним, Коли пальники не встановлені на своє місце.

Обслуговування газового крану

З часом, кран може застрягти або важко повертатися. Якщо це станеться, кран необхідно замінити.

! Ця процедура повинна виконуватися кваліфікованим фахівцем, рекомендованим самим виробником.

Усунення несправностей

Може трапитися так, що прилад не працює належним чином або взагалі не працює. Перш ніж звертатися до сервісного центру за допомогою, перевірте все, що Ви можете. По-перше, переконайтеся, що немає ніяких перерв у газі та перевірте електротехнічне обладнання, і, зокрема, чи відкриті газові клапани у мережі.

Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірно по периметру конфорки.

Перевірити:

- Чи не засмічені отвори для газу на конфорку.
- Чи всі знімні деталі конфорки правильно встановлені.
- Чи немає поблизу приладу протягів.

Полум'я згасає на моделях із захисним пристроєм.

Перевірити й переконатися:

- Що, натиснувши ручку, Ви не відпускаєте її, коли запалюєте конфорку.
- Що Ви втримуйте ручку натиснутою достатньо довго, щоб активувати захисний пристрій.
- Що отвори для газу поряд із захисним пристроєм не заблоковані.

Конфорка не гасне, коли ручка повернута до мінімуму.

Перевірити й переконатися:

- Що отвори для газу не заблоковані.
- Що поблизу приладу немає протягів.
- Що мінімальне полум'я на конфорці було налаштовано правильно.

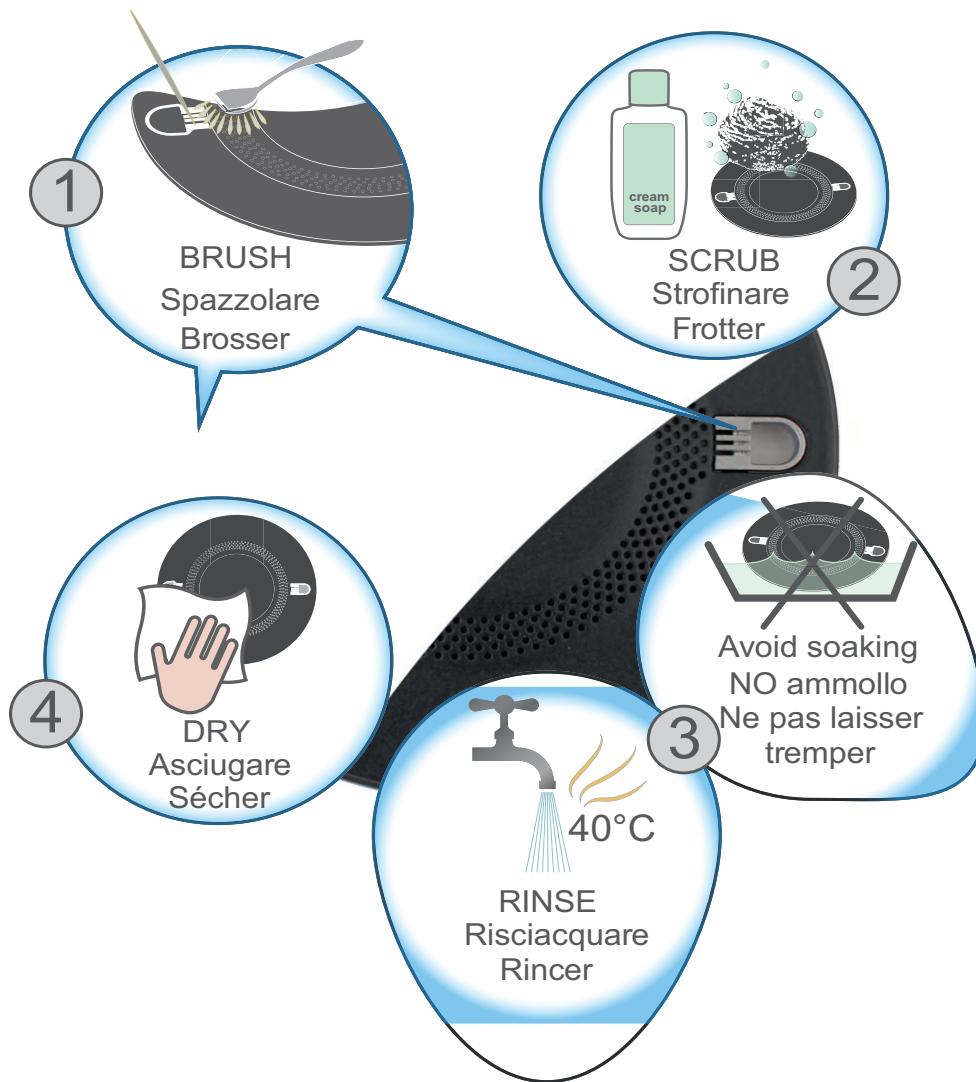
Нестійкий посуд для готування.

Перевірити й переконатися:

- Що дно посуду для готування абсолютно пласке.
- Що посуд правильно розміщений посередині конфорки.
- Що Ви правильно встановили решітку для посуду.



• Очищення пальника FTGH:



1	2	3	4	
Cepillar Escovar Borstelen Fırçalayın Прочистить щеткой Щеткамен тазалау Βούρτσισμα Očistiti kartáčem Bürsten Kefélés Wyczyścić szczotką Periați Očistiť kefou Nuvalykite šepetėliu Notīrīt Harjata הרבישו Почистете с четка فرشاة	Fregar Esfregar Poetsen Ovalayın Потереть Ысқылау Τρίψιμο Otrít Reiben Dörzsölés Czyścić pocierając Frecați Otierat' Patrinkite kempinėle Paberzt Hõõruda קרצפו Търкайте أفرك	Enjuagar Enxaguar Spoelen Durulayın Ополоснуть Шаяу Ξέβγαλμα Opláchnout Abspülen Öblítés Spłukać Clătiți Opláchnuť Nemirkykite Nemērcē Loputada שטפו Изплакнете اغسل	No remojar Sem amolecimento Niet weken Islatmayın Без замачивания Суға малып қоюға болмайды Όχι μουλιασμα Nenamáčet Nicht einweichen Nincs áztatás Nie namaczać Fără înmuiere Nenamácat' Nuplaukite Noskalot Mitte leotada אל תטבילו HE нақисвайте تجنب الترطيب	Secar Secar Drogen Kurulayın Высушить Κεντρίρυ Στέγνωμα Osušit Trocknen Szárítás Wytrzeć do sucha Uscați Osušit' Nušluostykite Noslaucīt Kuivatada יבשו Изсушете جفف

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN)

www.hotpoint.eu