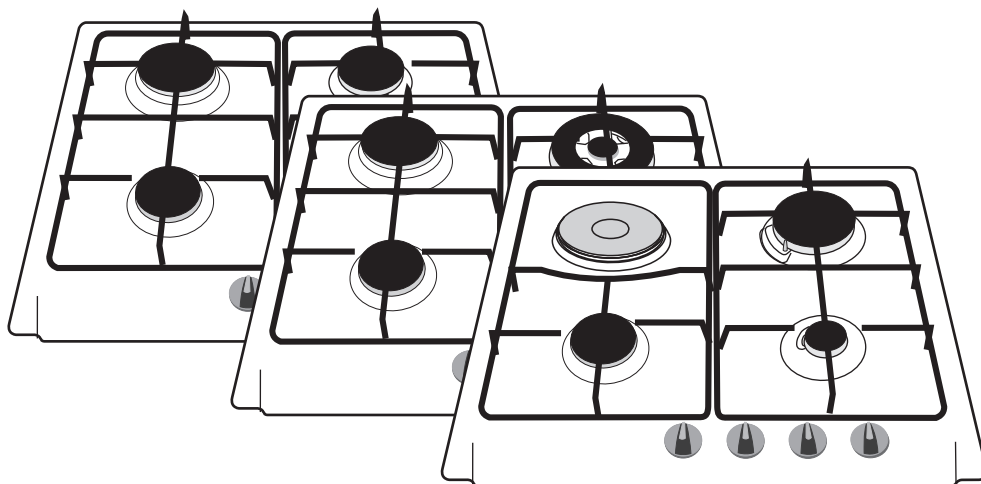


UK INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ

6FI-4GLS X
6FI-4GLST X
6FID-4GL X
6FID-4GL B
6FID-4GLS X
6FID-31ML X
6FID-31MLS X



ATTENTION !

- 1. Read this instruction manual thoroughly before installing or using the hob.**
- 2. This hob must be installed according to the relevant regulations and used only in well ventilated rooms.**
- 3. Before installing this appliance, check whether local gas supply terms (gas type and pressure) and settings match. Hob's settings can be found on the rating plate.**
- 4. This hob must be connected to the internal gas network or to the liquid gas bottle and be calibrated only by an authorised gas fitter or service engineer, which should be confirmed in the warranty certificate. Otherwise, the warranty will be null and void.**
- 5. The manufacturer shall be not held liable for any injuries or damages resulting from incorrect installation or misuse of this hob.**
- 6. This hob should only be repaired by an authorised service personnel. Repairs carried out improperly pose a serious risk. Never use a damaged hob until it is fixed.**
- 7. Do not carry out any repairs yourself or your warranty will be terminated.**
- 8. This hob is a Safety Class I device and must be connected to the electrical system with an operative external protective circuit.**
- 9. Before installation, leave this device for 8 hours in the room where it will be installed.**
- 10. This hob is not connected to exhaust pipes. This hob should be installed and connected according to the valid regulations. Special attention must be paid to ventilation requirements. Ensure that air vents are constantly opened or a forced ventilation system (cooker hood) is installed.**
- 11. When using this hob for a long period of time, extra ventilation may be required. This can be done by opening windows or increasing the extractor speed (if applicable).**
- 12. Keep packaging items away from children as they may be dangerous for them.**
- 13. The manufacturer reserves the right to make improvements to modernize and raise the quality of this product without prior notice. These changes will not affect operating of this hob.**
- 14. This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory, or mental capacities are reduced or who lack experience or knowledge, except under supervision or after receiving instruction regarding use of the appliance from a person responsible for their safety. Use by children should be supervised to prevent them playing with the appliance.**

These appliances comply with following EEC Directives:

- 1. 73/23/EEC – Low Voltage Directive**
- 2. 89/336/EEC – Electromagnetic Compatibility Directive**
- 3. 90/396/EEC – Gas Appliances Directive [GAD]**

TABLE OF CONTENTS

| | | |
|-------|---|----|
| 1 | OVERVIEW..... | 3 |
| 1.1 | HOB APPLICATION..... | 3 |
| 1.2 | TECHNICAL DATA..... | 3 |
| 1.3 | HOB MODELS..... | 3 |
| 1.4 | SAFETY GUIDELINES..... | 4 |
| 1.5 | PREPARATION..... | 5 |
| 2 | INSTALLATION..... | 5 |
| 2.1 | GENERAL NOTES..... | 5 |
| 2.2 | GAS HOB INSTALLATION..... | 6 |
| 2.3 | CONNECTING THE HOB TO THE NATURAL GAS SUPPLY..... | 7 |
| 2.4 | CONNECTING THE HOB TO THE LIQUID GAS BOTTLE..... | 7 |
| 2.5 | NOZZLE REPLACEMENT..... | 8 |
| 2.6 | ADJUSTING CONTROL KNOBS..... | 8 |
| 2.7 | CONNECTING THE HOB TO THE MAINS..... | 9 |
| 3 | OPERATION..... | 9 |
| 3.1 | GAS BURNERS..... | 9 |
| 3.1.1 | Flame adjusting..... | 10 |
| 3.1.2 | Igniting burners..... | 10 |
| 3.1.3 | Turning off burnerS..... | 11 |
| 3.1.4 | Operating the hob supplied with liquid gas from bottle..... | 11 |
| 3.1.5 | Vessel selection..... | 11 |
| 3.2 | OPERATING THE HOT PLATE..... | 12 |
| 3.2.1 | Operating hints..... | 12 |
| 3.2.2 | Control knob of the electric plate..... | 12 |
| 3.2.3 | Vessel selection..... | 13 |
| 4 | CLEANING AND MAINTENANCE..... | 14 |
| 4.1 | GENERAL RECOMMENDATIONS..... | 14 |
| 4.2 | CLEANING THE HOB AND BURNERS..... | 14 |
| 5 | ABNORMAL HOB OPERATION..... | 15 |

OVERVIEW

1 OVERVIEW

1.1 HOB APPLICATION

This gas-electric hob is intended for domestic cooking only. It must not be used for any other purpose.

1.2 TECHNICAL DATA

Table 1

| | | 6FI-4GLSX 6FID-4GLSX | 6FID-31MLSX | 6FID-31MLX | 6FI-4GLSTX | 6FID-4GLX 6FID-4GLB |
|--|-------------------|-------------------------|-------------|------------|------------|------------------------|
| Overall dimensions [mm] | Total height | 90 | | | | |
| | Width | 590 | | | | |
| | Depth | 523 | | | | |
| Rated supply voltage | | 230V ~ 50Hz | | | | |
| Gas burners | AUX burner 1,0 kW | • | • | • | • | • |
| | SR burner 1.75 kW | • | • | • | • | • |
| | R burner 3,0 kW | • | • | • | • | • |
| | TC burner 3.8 kW | | | | • | |
| Electric hot plate ϕ 145mm / 1,5 kW | | | • | • | | |
| Burners' igniters | | • | • | • | • | • |
| Flame failure protection | | • | • | | • | |

Plates HOBs are made in different colours. The following letter symbols are used for different colours: X – inox; B – white; A – anthracite.

1.3 HOB MODELS

6FI-4GLSX; 6FID-4GLSX; 6FID-4GLX; 6FID-4GLB;

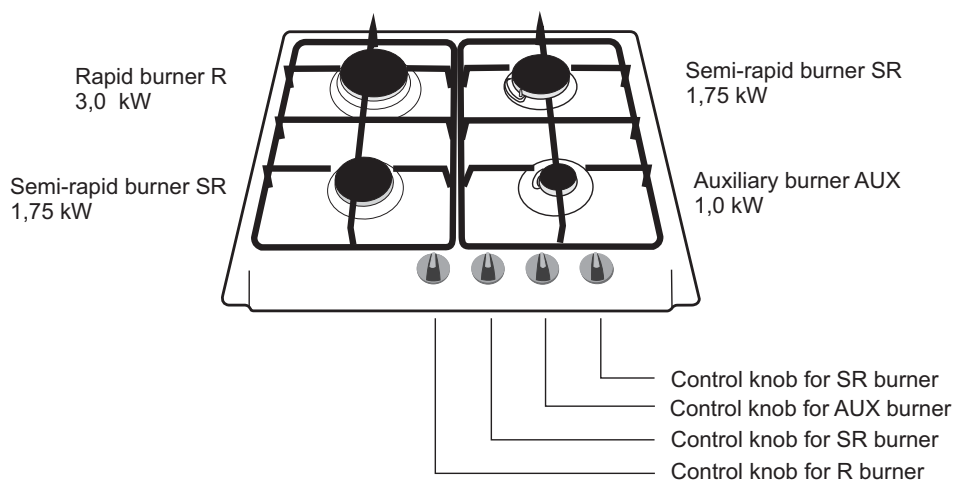


Fig. 1

OVERVIEW

6FI-4GLSTX;

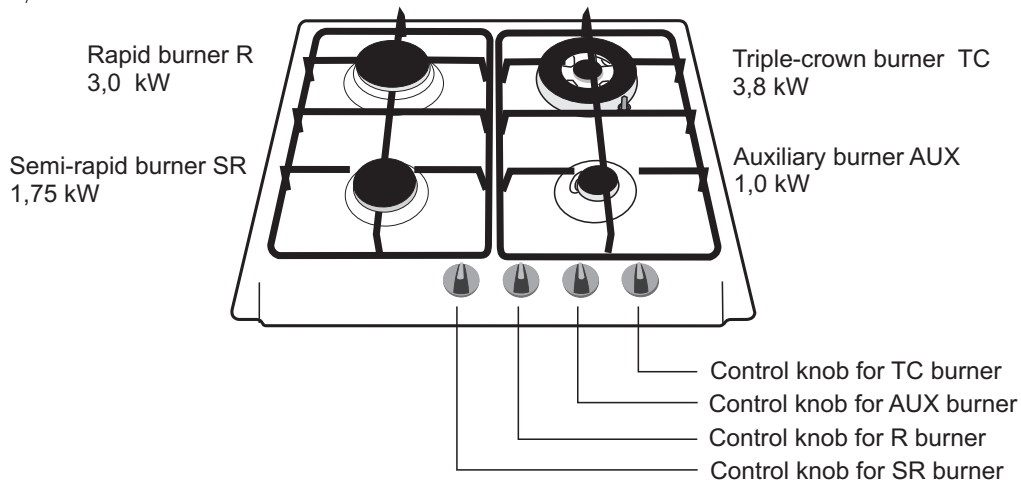


Fig. 2

6FID-31MLX;6FID-31MLSX

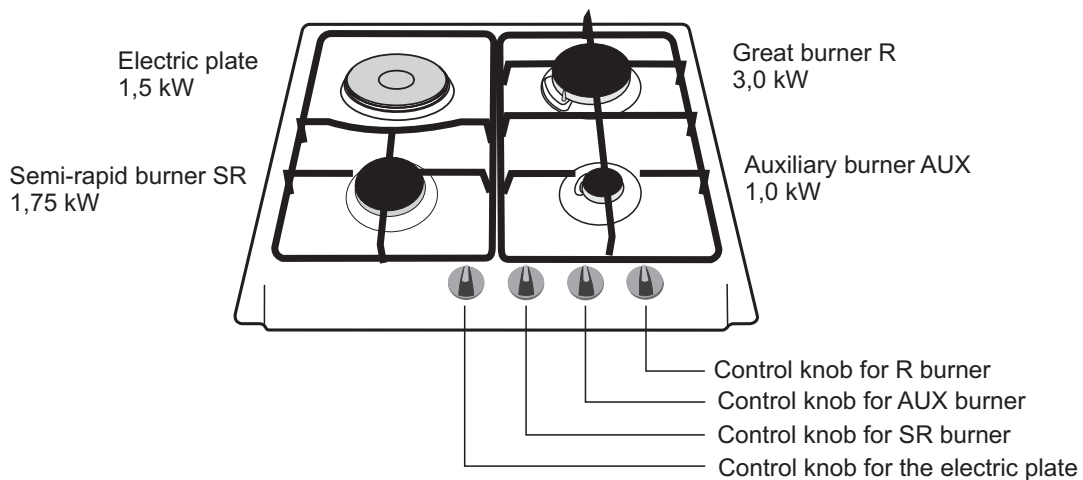


Fig. 3

1.4 SAFETY GUIDELINES

- The gas burners, electric plate HOT PLATE, grates, pots and pans become hot when hob is in use. Handle with care to avoid burns. Pay special attention to children.
- When using the drawer under the hob, do not keep flammable or hot-sensitive objects in it.
- All electric cords of domestic appliances near the operating hob should be kept away from the hot burners and electric plate.
- Use protective gloves when removing hot pots and pans from the hob.
- Keep flammable objects away from burners.
- Do not put deformed or unstable pots and pans on grates as they can overturn and flood burners.
- Do not put empty pots and pans on the operating burner or electric plate.
- Reduce or turn off the flame before removing pots and pans from burners.
- While in use, the hob must not be left unattended. Never leave the operating device unattended especially when frying as overheated oil or fat may ignite.
- When in use, the hob will produce heat and moisture in the room in which it has been installed. Ensure that the room is properly ventilated. Natural ventilation openings should be opened or a mechanical ventilation device (cooker hood with extractor) should be installed.
- Never use the hob to heat a room.
- It is strictly forbidden to modify the hob so that it can use another type of gas or to make changes in the electrical or gas system of the appliance

INSTALLATION



In case of a gas leakage:

- immediately close the valve of the gas system or gas bottle
- ventilate the room thoroughly
- call gas service

During this time do not:

- light matches or smoke
- turn on or turn off electrical devices (radio, door bell, light) or mechanical devices that spark.



If the gas coming out of a leaky valve of the gas bottle will ignite, put a wet blanket on the bottle to cool it and then close the valve.

DO NOT USE A DAMAGED GAS BOTTLE!



Never use the hob if its supply wire or plug is broken.

Warning !

Should you find any crack on the electric plate, immediately disconnect the hob from the electric system and call an authorised service personnel.

1.5 PREPARATION

1. Remove all packaging items, including protective layers, from chromed elements and stainless steel parts.
2. Wipe enamelled surfaces with a soft, damp cloth.
3. Make sure that all parts of burners are positioned correctly.
4. Before the first use, turn the electric plate ON for approx. 5 minutes by turning the knob to position "6", exceptionally without any pot or pan. During this time the protective layer on the plate will burn out. When the plate has cooled down, wipe the plate with a dry cloth.

2 INSTALLATION

2.1 GENERAL NOTES



Attention !

1. This hob must be installed and repaired only by an authorised fitter according to the manufacturer's instructions.
 2. Before installation, disconnect the hob from the electric supply.
- After unpacking, make sure that the hob has no visible damage and the power cord is in good condition. If there is a damage, please contact our Customer Service.
 - This hob may be installed on a worktop that is at least 30mm thick (Fig. 5). The worktop must be heat-resistant.
 - The wall next to the rear side of the hob should be made of incombustible material.
 - A minimum distance of 100mm must be maintained between the side edges of the hob and any adjacent furniture.
 - To reduce negative impact of draught on burner operation, do not install this hob on the window-door line.
 - There should be a free space left over the hob for discharging fumes. The best solution is to install a cooker hood which will absorb and discharge these fumes. The minimum distance between the hob and cooker hood is 650mm.

INSTALLATION

- There must not be any cabinet fitted right above the hob.
- In case of mounting a horizontal partition "A" under the hob, leave the distance at least 150mm between the hob and the partition (Fig. 6).

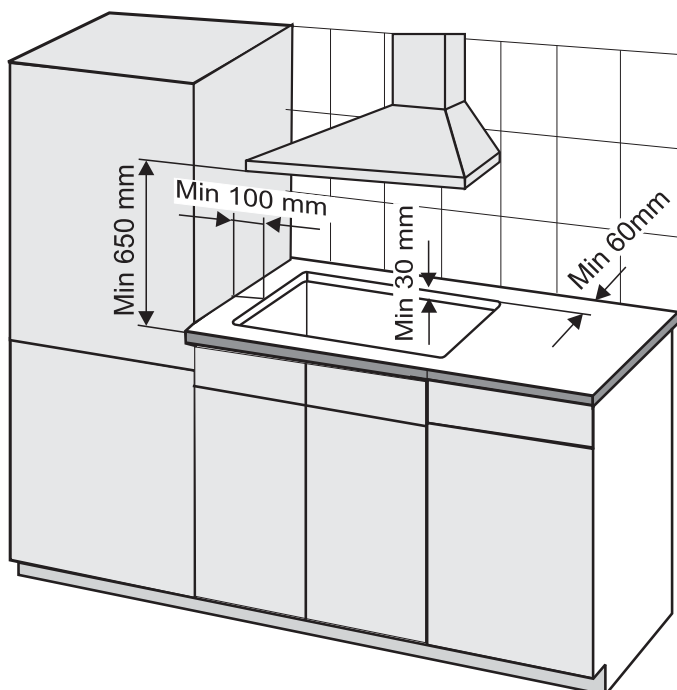


Fig. 5

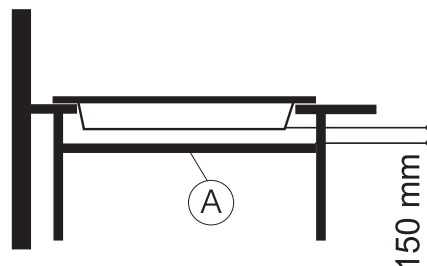


Fig. 6

2.2 GAS HOB INSTALLATION

1. Make the 490 x 560 [mm] rectangular cut-out in the worktop. The dimensions of the cut-out can be found in Fig. 7.
2. The hob is equipped with a seal with tape-protected adhesive surface. Remove the tape from the seal.
3. Turn the hob upside down and stick the seal around the internal edge (Fig. 8).

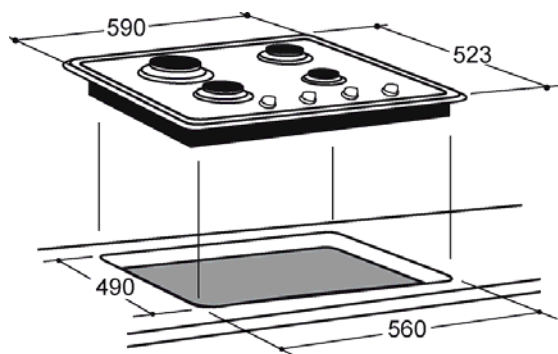


Fig. 7

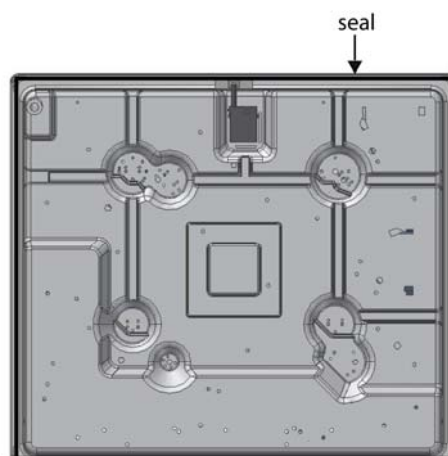


Fig. 8

4. Place the hob in the middle of the cut-out and push it so that the seal adheres tight to the worktop.
5. Fix the hob with the four brackets which are included together with other connecting parts (Fig. 9 and 10).

INSTALLATION

- After installing the hob, the horizontal partition "A" may be placed under the worktop which will protect the user against accidental touching of a hot hob from the bottom.

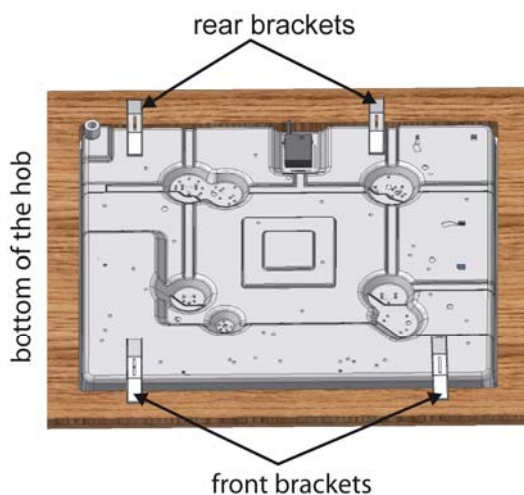


Fig. 9

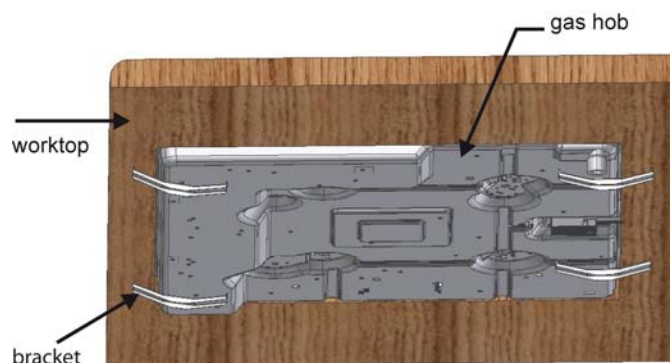


Fig. 10

2.3 CONNECTING THE HOB TO THE NATURAL GAS SUPPLY

⚠ Attention !

- The hob must be connected to the gas system according to relevant regulations and by an authorised gas fitter.
 - Before installation, make sure that the shut-off cock is closed.
- This hob is designed for gas and pressure indicated on the rating plate. The hob is equipped with an elbow and seal (Fig. 11).
 - Connection to the internal gas system should be either rigid or with a flexible metal pipe.
 - Gas supply is ended with a shut-off cock. The shut-off cock should be easily accessible after installing the hob in the worktop.

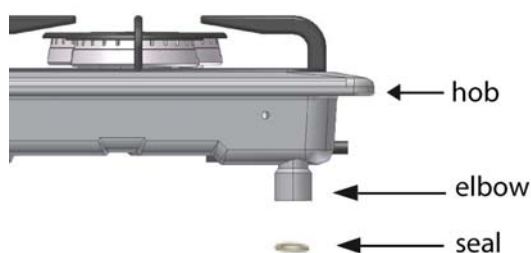


Fig. 11

2.4 CONNECTING THE HOB TO THE LIQUID GAS BOTTLE

- The hob may be converted for use with liquid gas. For this purpose nozzles in burners have to be replaced and knobs have to be adjusted.
- If this hob is intended for use with gas bottles, it should not be installed in a cellar or any other compartment with a floor below ground level as the liquid gas is heavier than air and accumulates at the floor level.
- When connecting the hob to the gas bottle, use a certified rubber hose.
- Each time the gas bottle is connected, check the tightness of the valve on the gas bottle and the connection and operation of the reducer.

INSTALLATION

⚠ ATTENTION !

1. Checking the leakage with an open flame (e.g. with a match or a candle) is unacceptable. It may lead to an explosion !
2. Check condition of the hose and connection tightness regularly, according to the valid regulations.

2.5 NOZZLE REPLACEMENT

⚠ ATTENTION !

Before nozzle replacement and adjustments, disconnect the hob from the mains.

Nozzle diameters for particular gas type are shown in Table 2.

Table 2

| | AUX burner | SR burner | R burner | TC burner |
|------------------------------|-------------------|------------------|-----------------|------------------|
| G 20 20 mbar | X072 | Z097 | Y118 | K1,35 |
| G 30/31 29/37 mbar | 050 | 065 | 085 | 098 |

The hob is adjusted to the type of gas and pressure stated on the appliance's rating plate. In the event of a change of the type of gas replace the nozzles and adjust the taps.

Before beginning these activities you must:

- shut down the cock shutting off the gas supply system or cylinder from the hob,-shut down all the taps in the hob,
- disconnect the hob from the mains.

Then:

- remove the burners' lids and rings,
 - remove the nozzles with socket wrench no. 7 and replace them with new ones in accordance with table2,
 - put burners' rings and lids back,-
- adjust the taps and check the connections for soundness

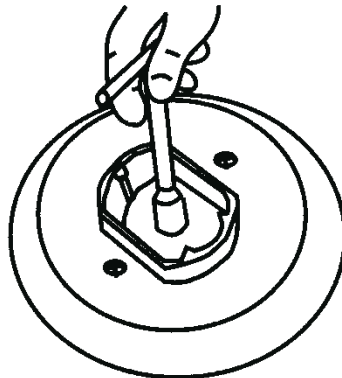


Fig. 12




2.6 ADJUSTING CONTROL KNOBS

ADJUSTING THE TAPS

The adjustment of a gas tap consists in setting the burner flame in the simmering position. To adjust the taps remove all the knobs and control panel.

OPERATION

Then:

- open the gas flow with a knob and light the adjusted burner,
- set the knob in the simmering position  and then, without changing that position, remove it from the tap's mandrel
- turn the adjusting screw "A" (Fig. 13) and observe the flame; set such a height of a flame so as it will not be extinguished by a small draught and while quickly turning the knob from full flame position  to the economical flame position  and vice versa
- a knob is properly adjusted when the flame cone is green-blue and its height is about 2-4mm;
- if there are significant pressure changes in the gas supply system (flame height changes in a full flow setting), the economical flame should be set with the low gas pressure in such a way that it will not be extinguished during normal operation
- after adjustment, put on the knob and turn off the flame.

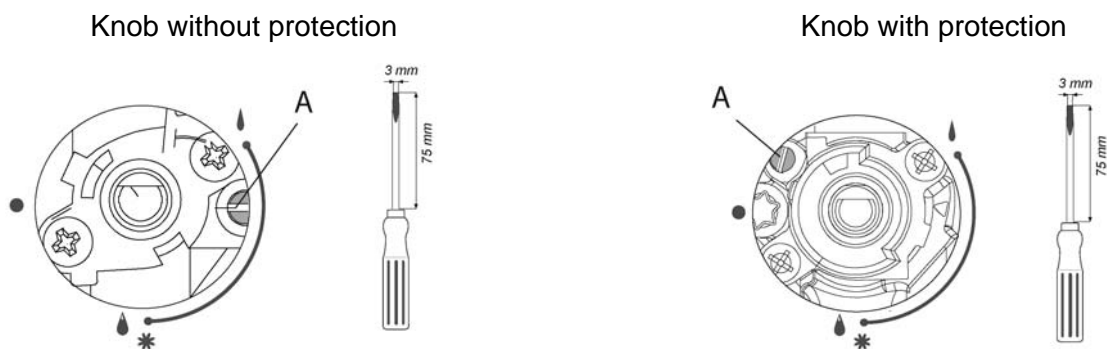


Fig.13

2.7 CONNECTING THE HOB TO THE MAINS

The hob is equipped with a cord without a plug. Before connecting the hob to the mains make sure that:

- mains voltage complies with data found on the rating plate,
- power of the electric system is sufficient when compared with the power consumption of the hob.



Attention !

1. The plug should be installed by a qualified authorised fitter.
2. The hob socket must be easily accessible for the user.
3. Ensure that the supply cord does not come into contact with hot parts of the hob.

The hob should be connected to the socket with a properly connected protecting terminal. Connecting the hob to the socket without a protecting contact creates a risk of electric shock in case of a failure of the electric system.

If the supply cord is damaged, it must be replaced. Contact the manufacturer, a service workshop or a qualified person to avoid danger.

3 OPERATION

3.1 GAS BURNERS

- Never take off the grates or place pots and pans directly on burners.
- Prevent pots and pans boiling over and flooding burners.
- Before opening a gas system or gas bottle valve make sure that all control knobs are closed.

OPERATION

- For the proper operation ensure that burners and igniters are clean and dry.
- **If the hob is equipped with a flame failure protection after igniting the burner keep the control knob fully pushed for a while to activate the protection.**
- Do not overload the grates.
- Never touch hot burners, graters, pots and pans.
- To obtain proper and economical burners operation make sure that:
 - flame height is adequate,
 - pots and pans are properly selected.

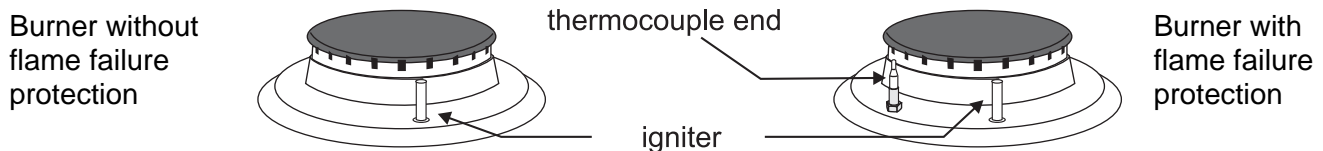






Fig. 14

3.1.1 FLAME ADJUSTING

- Gas flow in individual burners is opened and closed using control knobs.
- Before igniting the burner make sure that the corresponding control knob is to be operated.
- Corresponding burners and control knobs are shown in Fig. 15.
- Flame height depends on the control knob position (Fig. 16). Adjust the flame only between  and .
- Flame should not spread beyond the bottom of the vessel but spread on 2/3 of the vessel's bottom. This will ensure gas efficiency and the flame will not singe pots and pans.
- When the control knob is in position  the flame is high. High flame should be used until a liquid starts boiling and then turn down the flame to small  (economical) for further cooking.

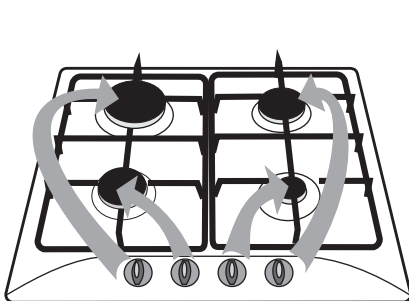


Fig. 15

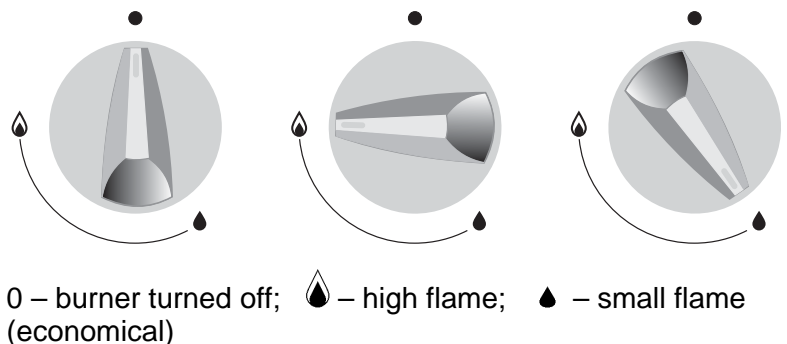




Fig. 16

3.1.2 IGNITING BURNERS



Hobs: 6FID-31MLX; 6FID-4GLX; 6FID-4GLB

- push the knob of a burner until it stops, then turn it anticlockwise and push down until the burner ignites
- after ignition release the knob
- adjust to the desired flame height between  and 

Hobs: 6FI-4GLSX; 6FID-4GLSX; 6FI-4GLSTX; 6FID-31MLSX

- push the knob of a burner until it stops, then turn it anticlockwise and push down until the burner ignites, **do not release the knob for another 5 seconds in order to activate flame failure protection**

OPERATION

- if the flame goes out, repeat these steps keeping the knob pushed for 5 seconds longer
- adjust to the desired flame height between  and 

3.1.3 TURNING OFF BURNERS

Turn the control knob clockwise to the zero position marked "•".

3.1.4 OPERATING THE HOB SUPPLIED WITH LIQUID GAS FROM BOTTLE

Before igniting the first burner, open the gas bottle valve and then ignite burners as described above.

When closing gas supply before turning off the last burner:

- close the gas bottle valve
- after the flame is extinguished close the relevant control knob

The gas bottle valve should be closed when the hob is not used.

3.1.5 VESSEL SELECTION

- Pots should not be too high. It is recommended to use vessels whose height is about 2/3 of their bottom diameter.

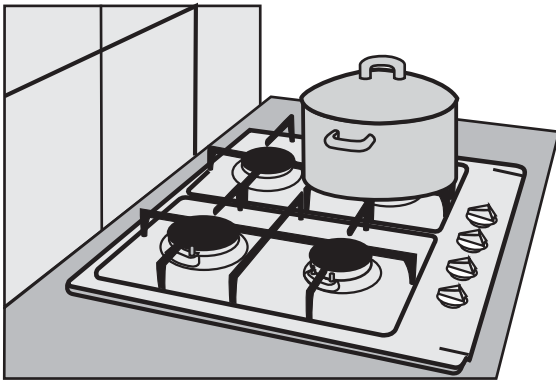


Fig. 17

Do not place large pots in the front part of the hob as the burner flame may overheat knobs.

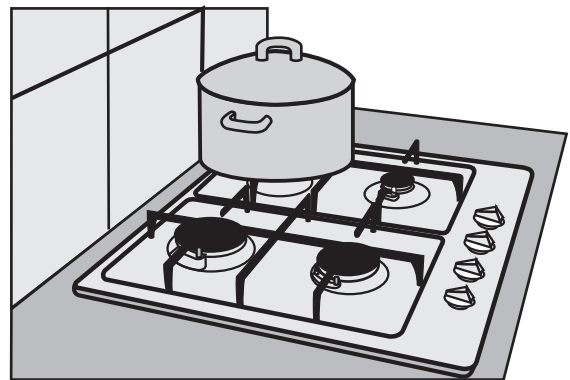


Fig. 18

Do not place large pots in the rear part of the hob as the flame may overheat the wall.

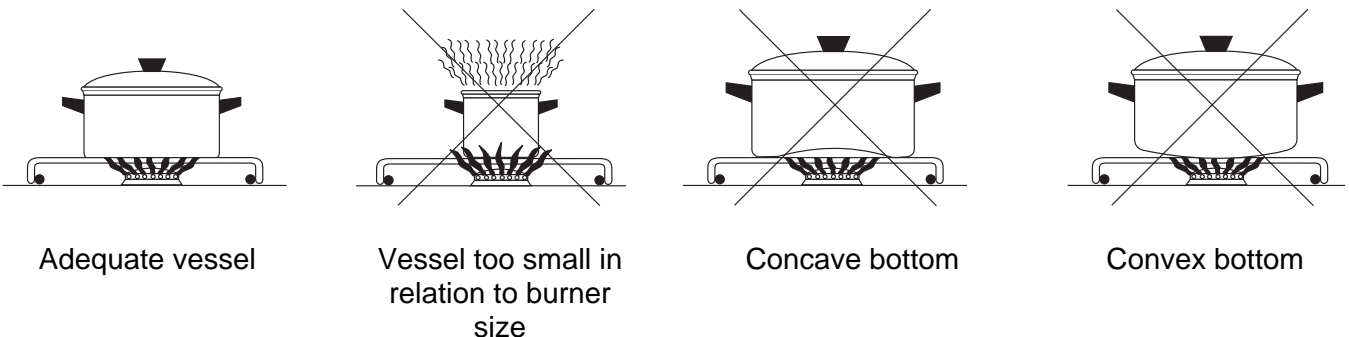


Fig. 19

Recommended vessels diameters for particular burners:

| Triple-crown Burner TC | Great Burner GR | Rapid Burner R | Semi-rapid Burner SR | Auxiliary Burner AUX |
|---------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------|-------------------------|
| 23 – 30 cm | 18 – 28 cm | 16 – 26 cm | 14 – 22 cm | 12 – 16 cm |

OPERATION

3.2 OPERATING THE HOT PLATE

3.2.1 OPERATING HINTS

- Keep the plate clean. Dirty plate does not transfer all power.
- Except first use, turn on the plate only after putting a pot on it.
- Never put wet vessels on the plate as moisture causes corrosion.
- Never sprinkle a hot plate with cold water.
- Switch the plate off a few minutes before finishing the cooking as the plate accumulates heat and remains hot for some time after switching it off.
- Do not use the plate to prepare food wrapped in aluminium foil or in plastic containers. Do not put plastic plates or other objects on the plate.

3.2.2 CONTROL KNOB OF THE ELECTRIC PLATE

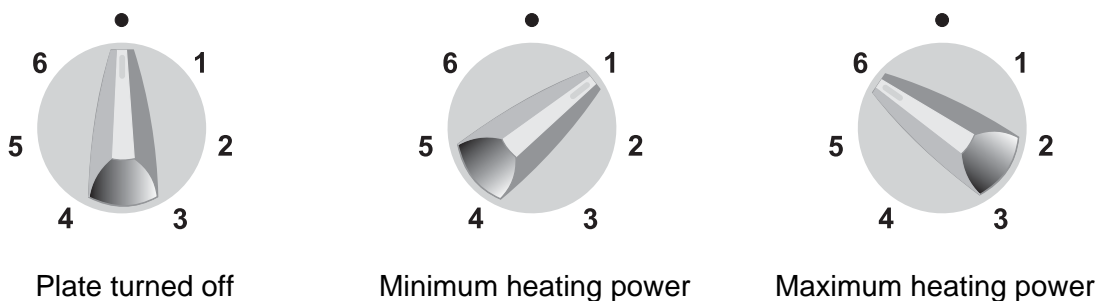


Fig. 20

- Heating power is adjusted using the 7-position control knob. Power changes in steps. Such controls ensure proper and economical adjustment of the plate heating power.
- A control knob may be turned in both directions. Digits 1 to 6 indicate control knob positions (Fig. 20). These positions correspond to certain heating power.

Using the 7-position control knob

| Knob setting | Suitable for |
|--------------|---|
| 6 | – rapid cooking or intensive frying |
| 5 | – intensive roasting of meat, fish |
| 4 | – mild roasting |
| 3 | – further cooking huge volumes of dish, thick soups |
| 2 | – cooking potatoes, soups |
| 1 | – simmering vegetables, fish in its own juice |
| 0 | – plate turned off |

Important !

1. Except the first use, do not turn on the hot plate before putting a pot on it.
2. Put a thin layer of protective agent on the plate, if it will not be used for a longer time.

OPERATION

Cooking

Turn the knob to position 6 and wait till the liquid starts boiling and turn to position 2 for further cooking. Adjust heating power accordingly.

Roasting

Turn the knob to position 6 and heat the oil. Then put ingredients into vessel and turn the knob to position 4. Adjust heating power accordingly.



ATTENTION !

After switching off the plate remains hot for some time. Do not touch the plate or place any vessels or objects on it. Pay special attention to children.

- It is recommended to switch the electric plate off for 5 to 10 minutes before finishing boiling to make full use of its final power.
- Do not put unused vessels on the electrical plate.

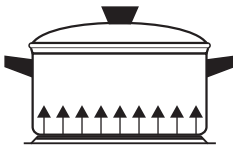
3.2.3 VESSEL SELECTION

- Pots and pans put on the electrical plate should have thick flat and dry bottoms with a diameter equal or slightly larger than the plate diameter. Large amount of heat is wasted if the vessel bottom has a smaller diameter.
- Uneven bottoms extend boiling time and raise power consumption.
- Vessel should be covered to prevent accumulating too much fumes in the kitchen.

Correct !

- Low power consumption
- Good heat conducting
 - even bottom of the vessel
 - bottom diameter is the same as plate diameter
 - cover tightly adheres to the vessel

Fig. 21

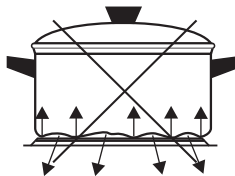


Incorrect !

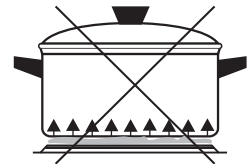
- High power consumption
- Poor heat conducting
- Long cooking time



Vessel too small



Uneven vessel bottom



Dirty plate surface

Fig. 22

4 CLEANING AND MAINTENANCE



Attention !

Before cleaning, you must disconnect the hob's plug from the socket and turn off all burners.

4.1 GENERAL RECOMMENDATIONS

Appliance must be regularly cleaned in order to maintain proper technical condition and good appearance.

- Never clean the hob with coarse agents which scratch surfaces, sharp tools, wire sponges or aggressive chemical agents.
- Clean the control panel and knobs with mild cleaning fluids without abrasives to prevent damaging overprints.
- For the proper hob operation, ensure that burner elements and igniters are clean and dry.
- Soak dirty grates in warm water with detergent, then wash and dry the grates.

4.2 CLEANING THE HOB AND BURNERS

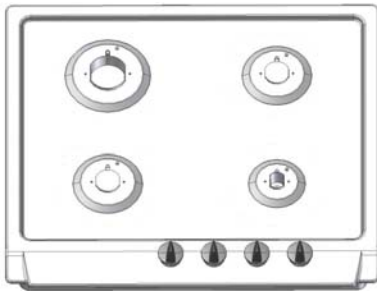


Fig. 23

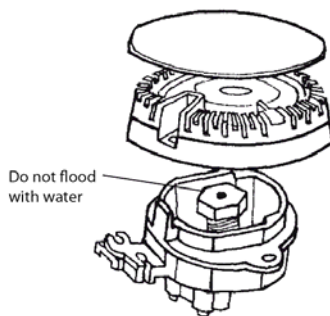


Fig. 24

- Before cleaning the hob remove the grates and burner caps and crowns.
- Wipe the enamelled surface of the hot plate using a soft cloth or sponge moistened with a solution of hot water and mild detergent.
- The hob surface around burners should be always kept clean. It is very important because during normal hob operation contaminations accumulating in the gap between burner crown and the hob impair the gas mixture burning.
- During cleaning the hob, avoid excess water to prevent it from getting into the hob recess and flooding the nozzles (Fig. 24). If the nozzle is flooded, the burner will not ignite.
- The nozzle should always be clean. A dirty nozzle may clog and the flame will be low or the burner will not ignite at all. Clean the nozzle with a brush moistened with solvent.

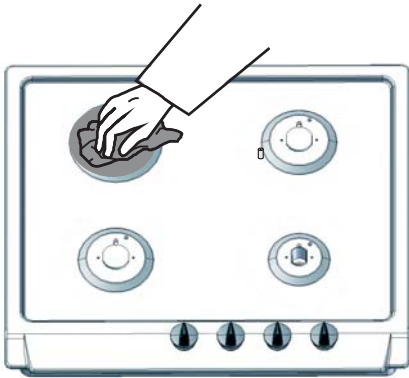
ATTENTION !

Burners, igniters and thermocouple ends should be cleaned after each flooding. Blooms and contaminations must be removed regularly.

- To clean the burner, remove its cap and crown (Fig. 12), soak them in warm water with detergent and wash each part separately.
- Use a sponge or a brush to wash burner parts and a steel wire to unblock flame openings. After cleaning, make sure that the flame openings are not clogged.

ABNORMAL HOB OPERATION

- Cleaned burner parts should be thoroughly dried because if they are wet the gas will not burn or will burn improperly. After drying, re-install the burner elements in the order reverse to that used during their removal and do not damage igniters and thermocouple ends. Cleaning the electric plate



Clean the plate with a soft cloth or a sponge. Nickel plated finishing rings should be washed with mild cleaning agents. After cleaning preserve the plate with white mineral or silicone oil. Do not use vegetable or animal oils for preserving the plate.

Fig. 25

5 ABNORMAL HOB OPERATION

⚠ Attention !

Before troubleshooting disconnect the hob plug from the electric socket.

- Failures can occur during the hob operation. Some minor faults may be remedied by the user according to directions in Table 3.
- During the warranty period, all repairs except those specified below should be carried out by an authorised service workshop.
- After the warranty period, a user should have the appliance inspected by a service shop regularly.

Table 3

| Symptoms | Causes | Troubleshooting |
|--|---------------------------------------|---|
| Burner will not ignite | Clogged flame openings in the burner. | <ul style="list-style-type: none"> – Close all control knobs – Close shut-off cock – Ventilate the room – Remove and clean burner parts making sure that flame openings are not clogged – Install all burner parts properly and try to ignite the burner again |
| | Clogged (flooded) nozzle | <ul style="list-style-type: none"> – Remove all burner parts – Clean and dry the hob recess of the relevant nozzle – Clean the nozzle and unblock it with thin copper wire if necessary (never use the steel wire or enlarge the opening) |
| The igniter will not ignite gas (no spark) | Open circuit in electric system | <ul style="list-style-type: none"> – Check the fuse in a house electric system and replace if burnt out |
| | Contaminated burners or igniters | <ul style="list-style-type: none"> – Clean and thoroughly dry burners and igniters |

Attention !

- If after following the steps above the hob does not operate normally, contact the nearest authorised service workshop. Never use a faulty hob before it is repaired.
- If the hob is not going to be used for a longer period of time, clean it thoroughly, close the shut-off valve and unplug the hob from mains.

ATTENTION !

- 1. Lisez entièrement ce manuel d'instructions avant d'installer ou d'utiliser la table de cuisson.**
- 2. Cette table de cuisson doit être installée conformément aux réglementations en vigueur et utilisée uniquement dans des pièces correctement ventilées.**
- 3. Avant d'installer cet appareil, assurez-vous que les conditions locales en termes d'alimentation en gaz (type de gaz et pression) correspondent aux paramètres de la table de cuisson. Les paramètres de la table de cuisson se trouvent sur la plaque signalétique.**
- 4. Cette table de cuisson doit être connectée au réseau de gaz interne ou à une bouteille de gaz liquide et doit être réglée par un monteur d'installations au gaz ou un dépanneur agréé, le certificat de garantie faisant preuve. Le cas contraire entraînerait l'annulation de la garantie.**
- 5. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable d'aucun dommage corporel ou matériel dus à une installation ou une utilisation incorrectes de cette table de cuisson.**
- 6. Cette table de cuisson ne doit être réparée que par un personnel de maintenance agréé. Des réparations effectuées de manière incorrecte peuvent entraîner des risques importants. N'utilisez jamais une table de cuisson endommagée avant qu'elle ne soit réparée.**
- 7. N'effectuez jamais les réparations par vous-même, sans quoi la garantie serait définitivement annulée.**
- 8. Cette table de cuisson est un appareil de classe de sécurité I ; elle doit être connectée au système électrique à l'aide d'un circuit de protection externe opérationnel.**
- 9. Avant de procéder à l'installation, laissez cet appareil reposer pendant 8 heures dans la pièce où il sera installé.**
- 10. Cette table de cuisson n'est connectée à aucune conduite d'évacuation. Cette table de cuisson doit être installée et connectée conformément aux réglementations en vigueur. Une attention toute particulière doit être portée aux conditions de ventilation. Assurez-vous de l'ouverture permanente de grilles d'aération ou de la présence d'un système de ventilation (hotte d'aspiration).**
- 11. Lorsque vous utilisez cette table de cuisson pendant une durée prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Vous pouvez à cette fin ouvrir une fenêtre ou accroître la vitesse de l'extracteur (le cas échéant).**
- 12. Conservez les éléments d'emballage hors de portée des enfants afin de ne pas les exposer au moindre danger.**
- 13. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ce produit afin d'en améliorer la qualité ou de le moderniser, sans préavis. Ces modifications n'altéreront pas le fonctionnement de cette table de cuisson.**

Ces appareils sont conformes aux directives CEE suivantes :

73/23/CEE – Directive Basse tension

89/336/CEE – Directive Compatibilité électromagnétique

90/396/CEE – Directive relative aux appareils à gaz

SOMMAIRE

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | PRESENTATION | 3 |
| 1.1 | CHAMP D'APPLICATION DE LA TABLE DE CUISSON..... | 3 |
| 1.2 | DONNEES TECHNIQUES..... | 3 |
| 1.3 | MODELES DE TABLES DE CUISSON | 3 |
| 1.4 | DIRECTIVES DE SECURITE..... | 4 |
| 1.5 | PREPARATION..... | 5 |
| 2 | INSTALLATION | 5 |
| 2.1 | REMARQUES D'ORDRE GENERAL..... | 5 |
| 2.2 | INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ..... | 6 |
| 2.3 | RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ NATUREL..... | 7 |
| 2.4 | RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON A UNE BONBONNE DE GAZ LIQUIDE | 8 |
| 2.5 | REMPLACEMENT DES BUSES..... | 8 |
| 2.6 | REGLAGE DES BOUTONS DE COMMANDE | 9 |
| 2.7 | RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU RESEAU ELECTRIQUE | 9 |
| 3 | UTILISATION | 10 |
| 3.1 | BRULEURS A GAZ..... | 10 |
| 3.1.1 | Réglage de la flamme | 10 |
| 3.1.2 | Allumage des brûleurs | 11 |
| 3.1.3 | Extinction des brûleurs..... | 11 |
| 3.1.4 | Utilisation de la table de cuisson alimentée par une bonbonne de gaz liquide | 11 |
| 3.1.5 | Sélection des récipients | 12 |
| 3.2 | UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE..... | 12 |
| 3.2.1 | Conseils d'utilisation..... | 12 |
| 3.2.2 | Bouton de commande de la plaque électrique | 13 |
| 3.2.3 | Sélection des récipients | 14 |
| 4 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 14 |
| 4.1 | RECOMMANDATIONS D'ORDRE GENERAL | 14 |
| 4.2 | NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON ET DES BRULEURS..... | 15 |
| 4.3 | NETTOYAGE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE..... | 16 |
| 5 | FONCTIONNEMENT ANORMAL DE LA TABLE DE CUISSON | 16 |

PRESENTATION

1 PRESENTATION

1.1 CHAMP D'APPLICATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cette table de cuisson au gaz et à l'électricité est destinée à un usage domestique uniquement. Elle ne doit être utilisée à aucune autre fin.

1.2 DONNEES TECHNIQUES

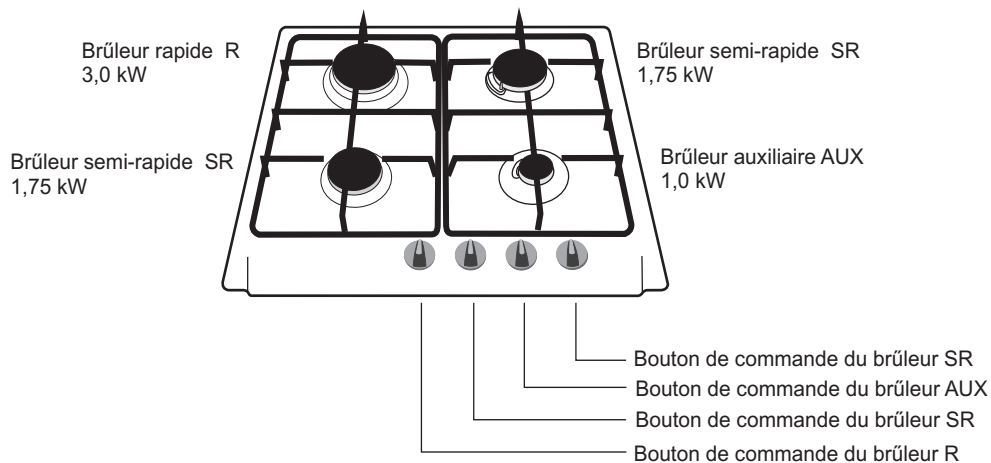
Tableau 1

| | | 6FI-4GLSX 6FID-4GLSX | 6FID-31MLSX | 6FID-31MLX | 6FI-4GLSTX | 6FID-4GLX 6FID-4GLB |
|--|--------------------|-------------------------|-------------|------------|------------|------------------------|
| Dimensions générales [mm] | Hauteur totale | 90 | | | | |
| | Largeur | 590 | | | | |
| | Profondeur | 523 | | | | |
| Tension d'alimentation | | 230 V ~ 50 Hz | | | | |
| Brûleurs à gaz | Brûleur AUX 1,0 kW | • | • | • | • | • |
| | Brûleur SR 1,75 kW | • | • | • | • | • |
| | Brûleur R 3,0 kW | • | • | • | • | • |
| | Brûleur TC 3,8 kW | | | | • | |
| Plaque chauffante électrique ϕ 145 mm / 1,5kW | | | | • | | |
| Allumeurs des brûleurs | | • | • | • | • | • |
| Dispositif de protection de flamme | | • | • | | • | |

Les couleurs des TABLES DE CUISSONS varient. Les lettres suivantes symbolisent les différentes couleurs : X – inox ; B – blanc ; A – anthracite.

1.3 MODELES DE TABLES DE CUISSON

6FI-4GLSX ; 5FID-4GLSX ; 6FID-4GLX ; 6FID-4GLB



6FI-4GLSTX

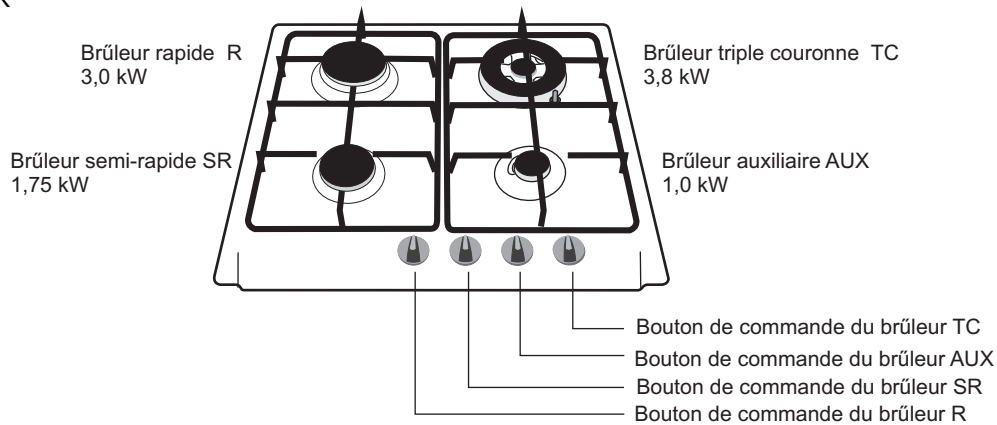


Fig. 2

6FID-31MLX ; 6FID-31MLSX

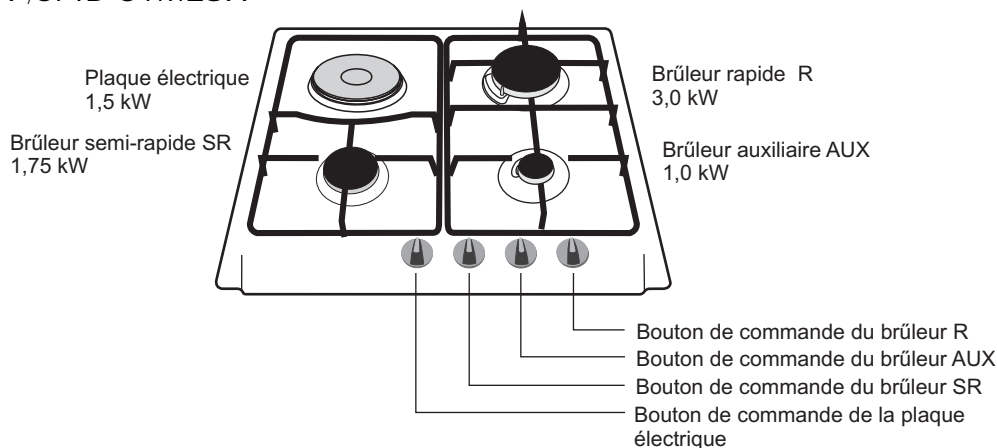


Fig. 3

1.4 DIRECTIVES DE SECURITE

- Les brûleurs à gaz, la plaque chauffante électrique, les grilles, les casseroles et les poêles deviennent chauds lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation. Manipulez ces éléments avec précaution pour éviter tout risque de brûlure. Soyez particulièrement vigilant avec les enfants.
- Lorsque vous utilisez un tiroir sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet inflammable ou sensible à la chaleur.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson, tous les cordons électriques de vos appareils ménagers à proximité doivent être éloignés des brûleurs et de la plaque électrique.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous retirez les casseroles et les poêles de la table de cuisson.
- Maintenez les objets inflammables hors de portée des brûleurs.
- Ne posez pas de casseroles ou de poêles déformées sur les grilles ; elles risqueraient de se renverser et de noyer les brûleurs.
- Ne posez pas de casseroles ou de poêles vides sur les brûleurs ou sur la plaque électrique lorsque ces derniers sont actifs.
- Réduisez ou éteignez la flamme avant de retirer les casseroles ou les poêles des brûleurs.
- Lorsqu'elle est active, la table de cuisson ne doit pas rester sans surveillance. Ne laissez jamais l'appareil actif sans surveillance, tout particulièrement lors des fritures car l'huile ou les matières grasses surchauffées risquent de s'enflammer.

UTILISATION

- Lorsqu'elle est active, la table de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que cette pièce est correctement ventilée. Des trous d'aération naturels doivent être ouverts ; autrement, un mécanisme de ventilation (hotte d'aspiration avec extracteur) doit être installé.
- N'utilisez jamais la table de cuisson dans le but de chauffer une pièce.
- Il est strictement interdit de modifier la table de cuisson pour qu'elle puisse utiliser un autre type de gaz ou d'apporter des modifications au système à gaz ou électrique de l'appareil.



En cas de fuite de gaz :

- **Fermez immédiatement le robinet du système à gaz ou de la bonbonne de gaz**
- **Aérez largement la pièce**
- **Appelez un monteur d'installations au gaz**

Pendant ce temps :

- **N'allumez ni allumettes, ni cigarettes**
- **N'allumez et n'éteignez aucun appareil électrique (radio, sonnette de porte, lumière) et aucun appareil mécanique pouvant produire des étincelles.**



Si le gaz qui fuit par un robinet défectueux de la bonbonne de gaz s'enflamme, placez une couverture humide sur la bonbonne pour la refroidir, puis fermez le robinet incriminé.

N'UTILISEZ JAMAIS DE BONBONNE DE GAZ ENDOMMAGÉE !



N'utilisez jamais la table de cuisson lorsque sa prise ou son cordon électrique est endommagé.

Avertissement !

Si la plaque électrique présente la moindre fêlure, débranchez immédiatement la table de cuisson du système électrique et faites appel à un personnel de maintenance agréé.

1.5 PREPARATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage des éléments chromés et des pièces en acier inoxydable, notamment les revêtements de protection.
2. Essuyez les surfaces émaillées à l'aide d'un linge humide non abrasif.
3. Assurez-vous que toutes les parties des brûleurs sont correctement mises en place.
4. Avant la première utilisation, allumez la plaque électrique pendant environ 5 minutes en tournant le bouton de contrôle correspondant sur la position 6 ; exceptionnellement, n'y posez aucune casserole ni aucune poêle. Au cours de cette période, le revêtement de protection sur la plaque va se consumer. Une fois que la plaque est refroidie, essuyez-la à l'aide d'un linge sec.

2 INSTALLATION

2.1 REMARQUES D'ORDRE GENERAL



Attention !

1. L'installation et les réparations de cette table de cuisson doivent être confiées uniquement à un monteur agréé, en conformité avec les instructions du fabricant.
 2. Avant l'installation, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- Après avoir déballé la table de cuisson, assurez-vous qu'elle ne présente aucun dommage visible et que le cordon d'alimentation est en bon état. En cas de dommage, contactez notre Service clientèle.
 - Cette table de cuisson peut être installée sur un plan de travail d'une épaisseur d'au moins 30 mm (Fig. 5). Ce plan de travail doit être résistant à la chaleur.

UTILISATION

- Le mur à proximité du côté arrière de la table de cuisson doit être construit dans un matériau non combustible.
- Une distance de 100 mm au minimum doit être maintenue entre les bords des côtés de la table de cuisson et tout meuble adjacent.
- Pour réduire l'effet négatif des courants d'air sur le fonctionnement des brûleurs, n'installez pas cette table de cuisson sur la trajectoire porte-fenêtre.
- Laissez un espace libre à gauche de la table de cuisson pour l'évacuation des émanations. La meilleure solution consiste à installer une hotte d'aspiration afin d'absorber et évacuer ces émanations. La distance minimale à respecter entre la table de cuisson et la hotte d'aspiration est de 650 mm.
- Aucun meuble ou placard ne doit se trouver juste au-dessus de la table de cuisson.
- Si vous montez une cloison horizontale « A » sous la table de cuisson, laissez une distance d'au moins 150 mm entre la table de cuisson et cette cloison (Fig. 6).

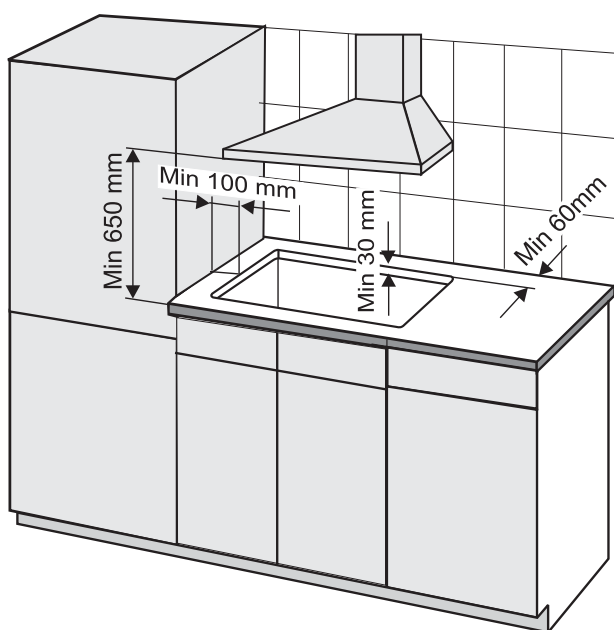


Fig. 5

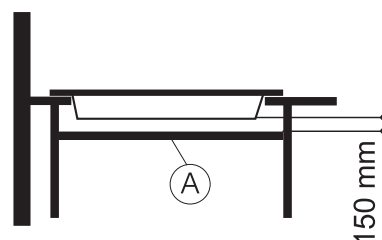


Fig. 6

2.2 INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ

1. Procédez à la découpe rectangulaire de 490 x 560 [mm] dans le plan de travail. Les dimensions de la découpe sont indiquées dans la Fig. 7.
2. La table de cuisson est équipée d'un joint adhésif recouvert d'un ruban de protection. Retirez le ruban du joint.
3. Retournez la table de cuisson à l'envers et collez le joint en suivant le bord interne (Fig. 8).

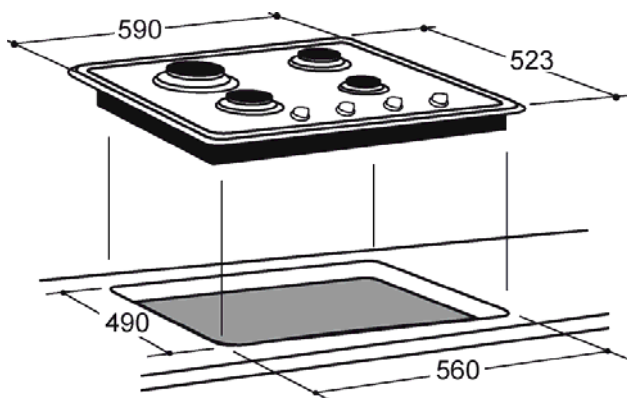


Fig. 7

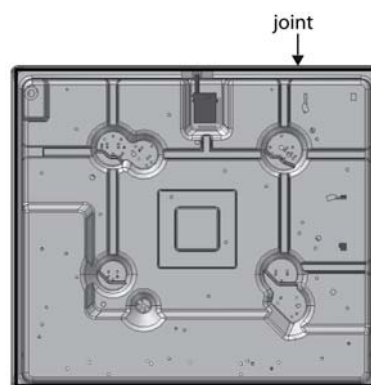


Fig. 8

UTILISATION

- Placez la table de cuisson au milieu de la découpe et exercez une pression de sorte à faire adhérer le joint adhésif sur le plan de travail.
- Fixez la table de cuisson à l'aide des quatre supports inclus avec les autres pièces de montage (Fig. 9 et 10).
- Après avoir installé la table de cuisson, vous pouvez mettre en place la cloison horizontale « A » sous le plan de travail, ce qui permettra d'éviter à l'utilisateur de se brûler en touchant la partie inférieure de la table de cuisson lorsque cette dernière est chaude.

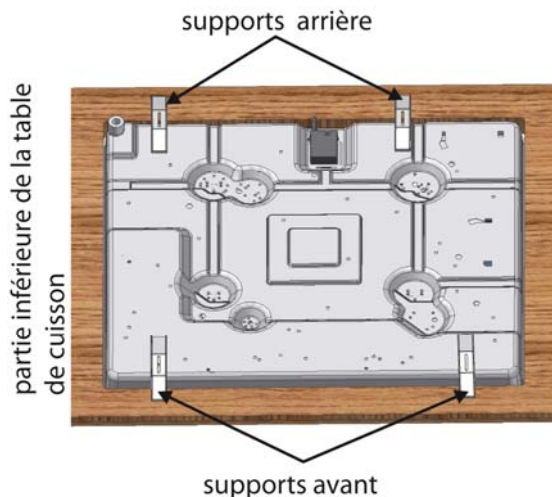


Fig. 9

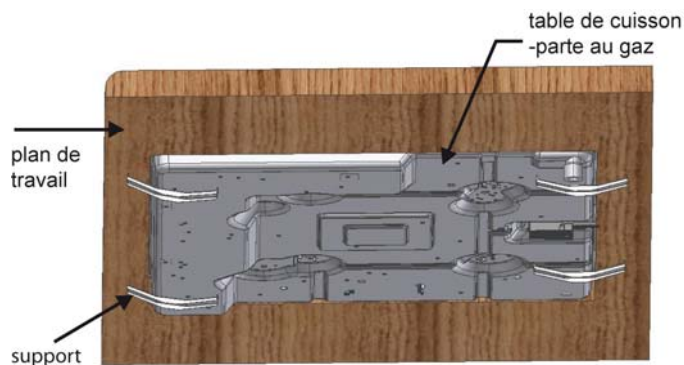


Fig. 10

2.3 RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ NATUREL

Attention !

- La table de cuisson doit être raccordée au système de gaz par un monteur d'installations au gaz agréé, en conformité avec les réglementations en vigueur.
- Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que le robinet de fermeture est fermé.

- Cette table de cuisson est conçue pour fonctionner avec le type de gaz et la pression indiqués sur la plaque signalétique. Cette table de cuisson est équipée d'un coude et d'une rondelle de protection (Fig. 11).
- Le raccordement au système de gaz interne doit être rigide ou effectué à l'aide d'un tuyau métallique flexible.
- Le raccordement au gaz se termine par un robinet de fermeture. Ce robinet de fermeture doit être aisément accessible une fois la table de cuisson installée dans le plan de travail.

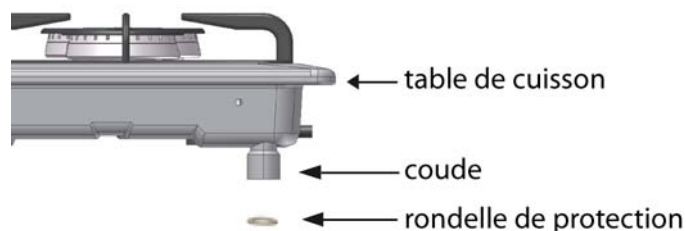


Fig. 11

UTILISATION

2.4 RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON A UNE BONBONNE DE GAZ LIQUIDE

- Cette table de cuisson doit être adaptée pour une utilisation avec du gaz liquide. A cette fin, les buses des brûleurs doivent être remplacées et les boutons de commande doivent être réglés.
- Si cette table de cuisson est destinée à être utilisée avec des bonbonnes de gaz, elle ne doit pas être installée dans une cave ou tout autre compartiment dont le plancher se trouve au-dessous du niveau du sol ; en effet, le gaz liquide étant plus lourd que l'air, il risquerait de s'accumuler au niveau du sol.
- Lorsque vous raccordez la table de cuisson à une bonbonne de gaz, utilisez un flexible en caoutchouc certifié.
- Chaque fois qu'une bonbonne de gaz est raccordée, vérifiez l'épaisseur de son robinet, ainsi que le raccord et le fonctionnement du réducteur.



ATTENTION !

1. Ne vérifiez surtout jamais la présence de fuites à l'aide d'une flamme (par ex. à l'aide d'une allumette ou d'une bougie). Vous risqueriez de provoquer une explosion !
2. Vérifiez régulièrement l'état du flexible en caoutchouc et le serrage des raccords, conformément aux réglementations en vigueur.

2.5 REMPLACEMENT DES BUSES



ATTENTION !

Avant de procéder au remplacement et au réglage des buses, débranchez la table de cuisson du réseau électrique.

Les diamètres des buses en fonction des types de gaz spécifiques sont indiqués dans le Tableau 2.

Tableau 2

| | Brûleur AUX | Brûleur SR | Brûleur R | Brûleur TC |
|---------------------------|-------------|------------|-----------|------------|
| G 20 20 mbar | X072 | Z097 | Y118 | K1,35 |
| G 30/31 29/37 mbar | 050 | 065 | 085 | 098 |

La table est pré-réglée pour le gaz et pour la pression indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. En cas de changement de gaz il faut changer les injecteurs et faire le réglage des robinets.

Avant d'exécuter ces opérations il est obligatoire de :

- fermer le robinet pour couper l'installation de gaz ou la bouteille de la table.
- Fermer tous les robinets de la table - Déconnecter la table du réseau électrique
- Ensuite :
- Retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs,
- dévisser les injecteurs qui sont en place avec la clé à l'œil numéro 7 et mettre les neufs selon le tableau 2,
- remonter les têtes et les chapeaux

faire le réglage des robinets et vérifier l'étanchéité des connexions.

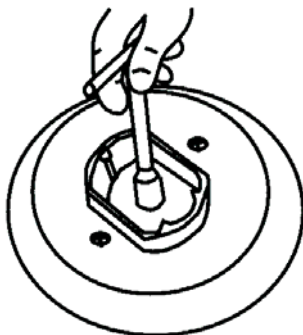


Fig. 12

2.6 REGLAGE DES BOUTONS DE COMMANDE

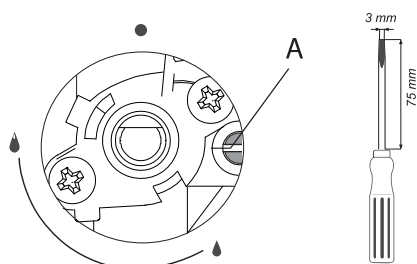
REGLAGE DES ROBINETS

Le réglage du robinet gaz consiste à la mise en position de la flamme minimum du robinet du brûleur.

Pour le faire il faut :

- ouvrir le débit de gaz en tournant la manette et allumer le brûleur concerné,-
- mettre la manette en position -la flamme minimum et ensuite restant dans la même position
- Tournez la vis de réglage « A » (Fig. 13) et observez la flamme ; réglez la hauteur de la flamme de manière à ce qu'elle ne puisse pas être éteinte par un léger courant d'air ou par un passage rapide de la position grande flamme à la position petite flamme , et inversement.
- Pour qu'un bouton de commande soit correctement réglé, le dard de la flamme doit avoir une couleur vert-bleu et une hauteur d'environ 2 à 4 mm.
- Si le système d'alimentation en gaz présente de fortes variations de pression (la hauteur de la flamme subit des variations lorsque l'arrivée de gaz est à plein débit), la petite flamme doit être réglée lorsque l'arrivée de gaz est sur faible pression, de manière à ce qu'elle ne s'éteigne pas lors d'une utilisation normale dans ces conditions.
- Une fois le réglage terminé, remettez le bouton de commande en place et éteignez la flamme.

Bouton de commande sans protection



Bouton de commande avec protection

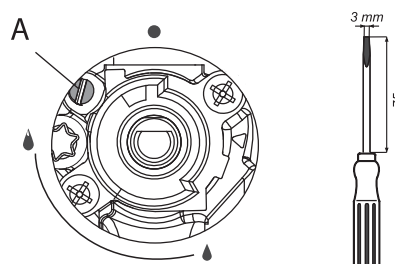


Fig.13

2.7 RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU RESEAU ELECTRIQUE

La table de cuisson est équipée d'un cordon sans fiche. Avant de brancher la table de cuisson au réseau électrique, assurez-vous que :

- La tension du réseau électrique est conforme aux données indiquées sur la plaque signalétique

UTILISATION

- La puissance du réseau électrique est suffisante pour assurer la consommation de la table de cuisson.



Attention !

1. La fiche doit être installée par un monteur agréé qualifié.
2. La prise de courant de la table de cuisson doit être aisément accessible par l'utilisateur.
3. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la table de cuisson.

La table de cuisson doit être branchée sur la prise de courant à l'aide d'une borne de protection correctement connectée. Si la table de cuisson est branchée sur la prise de courant sans contact de protection, une défaillance du réseau électrique risquerait de provoquer un choc électrique.

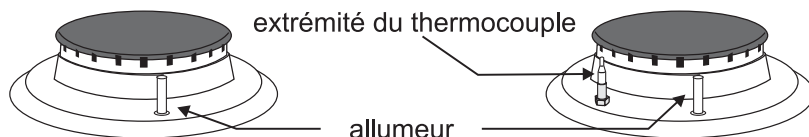
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé. Pour plus de sécurité, contactez le fabricant, un atelier de réparation ou toute autre personne qualifiée.

3 UTILISATION

3.1 BRULEURS A GAZ

- Ne retirez jamais les grilles et ne posez jamais les casseroles ou les poêles directement sur les brûleurs.
- Assurez-vous que le contenu en ébullition des casseroles ou des poêles ne déborde pas afin d'éviter que les brûleurs ne soient inondés.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de l'alimentation en gaz ou le robinet de la bonbonne de gaz, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position fermée.
- Pour garantir un fonctionnement correct, assurez-vous que les brûleurs et les allumeurs sont propres et secs.
- **Si la table de cuisson est équipée d'un dispositif de protection de flamme, après avoir allumé le brûleur, maintenez le bouton de commande entièrement enfoncé afin d'activer cette protection.**
- Ne surchargez pas les grilles.
- Ne touchez jamais les brûleurs, les grilles, les casseroles ou les poêles lorsqu'ils sont chauds.
- Pour un fonctionnement optimal et économique des brûleurs, assurez-vous que :
 - La hauteur de la flamme est appropriée
 - Les casseroles et les poêles sont adaptées

Brûleur sans dispositif de protection de flamme







Brûleur avec dispositif de protection de flamme

Fig. 14

3.1.1 REGLAGE DE LA FLAMME

- Les boutons de commande permettent d'ouvrir ou de couper l'arrivée de gaz dans les brûleurs individuels.
- Avant d'allumer le brûleur, assurez-vous que le bouton de commande correspondant est opérationnel.
- Les brûleurs et leurs boutons de commande correspondants sont illustrés dans la Fig. 15.

UTILISATION

- La hauteur de la flamme dépend de la position du bouton de commande (Fig. 16). Réglez la flamme uniquement entre  et .
- La flamme ne doit pas s'étendre au-delà du fond du récipient, mais uniquement sur les 2/3 de sa surface. De cette manière, le gaz aura une efficacité optimale et la flamme ne roussira pas les casseroles et les poêles.
- La position  du bouton de commande produit une grande flamme. Cette flamme doit être utilisée jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition ; une fois l'ébullition atteinte, tournez le bouton dans la position  (économique) pour produire une petite flamme afin de poursuivre la cuisson.

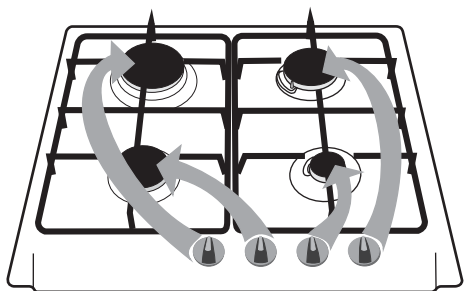
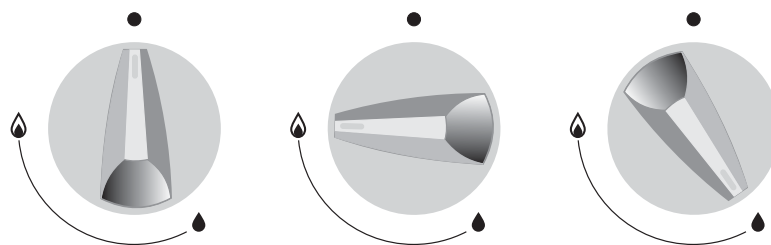


Fig. 15





0 – brûleur éteint ;  – grande flamme ;  – petite flamme



Fig. 16

3.1.2 ALLUMAGE DES BRULEURS

Tables de cuisson : 6FID-31MLX ; 6FID-4GLX ; 6FID-4GLB

- Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur jusqu'à ce qu'il soit entièrement enfoncé, tournez-le ensuite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et effectuez une pression vers le bas jusqu'à ce que le brûleur s'allume
- Une fois l'allumage effectué, relâchez le bouton de commande
- Réglez la hauteur de flamme souhaitée entre  et 

Tables de cuisson : 6FI-4GLSX ; 6FID-4GLSX ; 6FI-4GLSTX ; 6FID-31MLSX

- Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur jusqu'à ce qu'il soit entièrement enfoncé, tournez-le ensuite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et effectuez une pression vers le bas jusqu'à ce que le brûleur s'allume ; **maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 5 secondes afin d'activer le dispositif de protection de flamme**
- Si la flamme s'éteint, répétez ces opérations en maintenant le bouton de commande enfoncé pendant 5 secondes supplémentaires
- Réglez la hauteur de flamme souhaitée entre  et 

3.1.3 EXTINCTION DES BRULEURS

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer sur la position zéro « • ».

3.1.4 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON ALIMENTEE PAR UNE BONBONNE DE GAZ LIQUIDE

Avant d'allumer le premier brûleur, ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz, puis allumez les brûleurs tel que décrit ci-dessus.

Lorsque vous coupez l'arrivée de gaz avant de fermer le dernier brûleur :

UTILISATION

- Fermez le robinet de la bonbonne de gaz
- Une fois la flamme éteinte, fermez le bouton de commande correspondant

Le robinet de la bonbonne de gaz doit être fermé lorsque vous n'utilisez pas la table de cuisson.

3.1.5 SELECTION DES RECIPIENTS

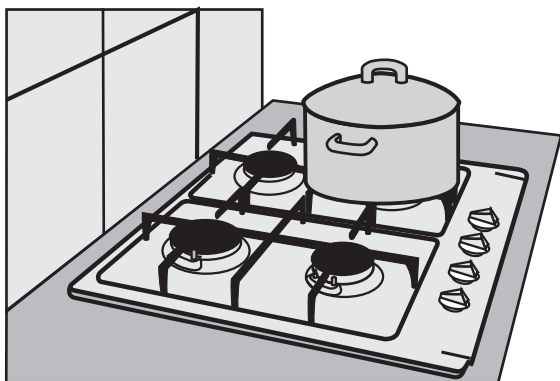


Fig. 17

Ne placez pas de grandes casseroles sur la partie avant de la table de cuisson ; la flamme du brûleur risquerait de surchauffer les boutons de commande.

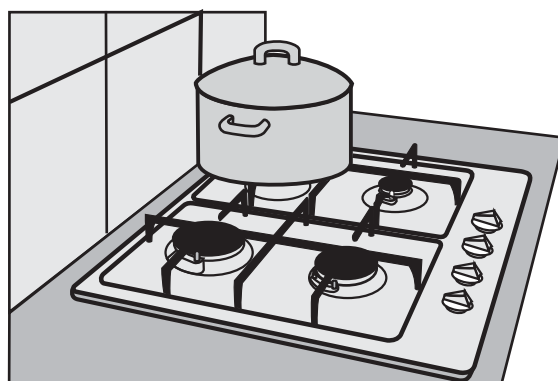
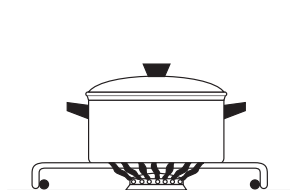


Fig. 18

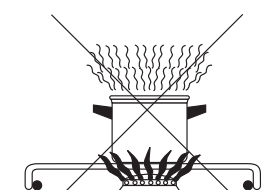
Ne placez pas de grandes casseroles sur la partie arrière de la table de cuisson ; la flamme du brûleur risquerait de surchauffer le mur.

Diamètres de récipients recommandés en fonction des brûleurs spécifiques :

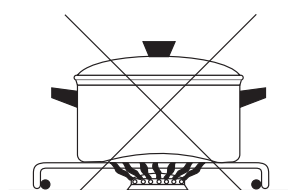
| Brûleur triple couronne TC | Grand brûleur G | Brûleur rapide R | Brûleur semi-rapide SR | Brûleur auxiliaire AUX |
|----------------------------|-----------------|------------------|------------------------|------------------------|
| 23 – 30 cm | 18 – 28 cm | 16 – 26 cm | 14 – 22 cm | 12 – 16 cm |



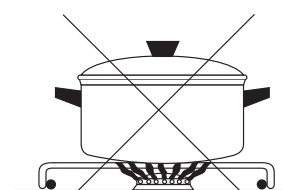
Récipient adéquat



Récipient trop petit par rapport à la taille du brûleur



Fond concave



Fond convexe

Fig. 19

3.2 UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

3.2.1 CONSEILS D'UTILISATION

- Veillez à ce que la plaque soit toujours propre. Une plaque sale entrave la distribution de toute la puissance.
- Mis à part lors de la première utilisation, n'allumez la plaque qu'après avoir posé un récipient dessus.
- L'humidité provoquant de la corrosion, ne posez jamais de récipients humides sur la plaque.

UTILISATION

- N'aspergez jamais une plaque chaude avec de l'eau froide.
- Eteignez la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson ; la plaque accumulant la chaleur, elle reste chaude quelques temps après sa désactivation.
- N'utilisez pas la plaque pour préparer de la nourriture emballée dans de l'aluminium ou dans des conteneurs en plastique. Ne posez aucun objet en plastique sur la plaque.

3.2.2 BOUTON DE COMMANDE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE



Fig. 20

- La puissance de chauffe se règle à l'aide du bouton de commande à 7 positions. La puissance change par niveaux. De telles commandes permettent un réglage adéquat et économique de la puissance de chauffe de la plaque électrique.
- Un bouton de commande peut être tourné dans les deux sens. Les chiffres 1 à 6 indiquent les positions du bouton de commande (Fig. 20). Ces positions correspondent à une puissance de chauffe spécifique.

Important !

1. Mis à part lors de la première utilisation, n'allumez pas la plaque chauffante avant d'avoir posé un récipient dessus.
2. Si vous ne comptez pas utiliser la plaque pendant une période prolongée, posez une fine couche d'agent de protection dessus.

Utilisation du bouton de commande à 7 positions

| Position du bouton de commande | Convient pour |
|--------------------------------|--|
| 6 | - Cuisson rapide ou friture intensive |
| 5 | - Rôtissage intensif de viande, de poisson |
| 4 | - Rôtissage moyen |
| 3 | - Préparation de plats de grand volume, de soupes épaisses |
| 2 | - Cuisson de pommes de terre, de soupes |
| 1 | - Cuisson à feu doux de légumes, de poisson dans son jus |
| 0 | - Plaque désactivée |

Cuisson

Tournez le bouton pour le placer à la position 6 et attendez que le liquide commence à bouillir avant de le placer en position 2 pour poursuivre la cuisson. Réglez la puissance de chauffe en fonction.

Rôtissage

Tournez le bouton pour le placer à la position 6 et chauffez l'huile. Placez ensuite les ingrédients dans le récipient et tournez le bouton pour le placer à la position 4. Réglez la puissance de chauffe en fonction.

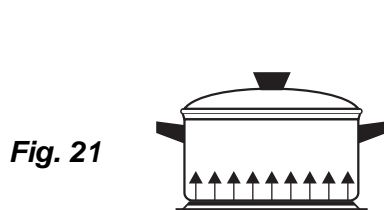
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION !

La plaque reste chaude quelques temps après sa désactivation. Ne la touchez pas et n'y posez aucun récipient. Soyez particulièrement vigilant avec les enfants.

- Il est recommandé d'éteindre la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de tirer profit de toute la puissance accumulée restante.
- Ne posez pas de récipients non utilisés sur la plaque électrique.

3.2.3 SELECTION DES RECIPIENTS

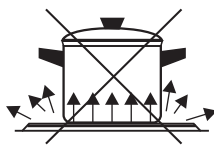


Correct !

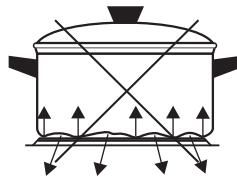
- Faible consommation électrique
- Bonne conductivité de la chaleur
 - Fond du récipient régulier
 - Taille du fond du récipient identique au diamètre de la plaque
 - Bonne adhérence du couvercle au récipient

Incorrect !

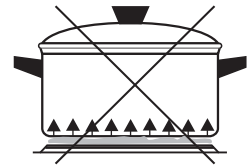
- Forte consommation électrique
- Faible conductivité de la chaleur
- Temps de cuisson prolongé



Récipient trop petit



Fond du récipient irrégulier



Surface de la plaque sale

Fig. 22

- Les casseroles et les poêles posées sur la plaque électrique doivent comporter un fond plat, épais et sec, d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque. Un fond de récipient plus petit que le diamètre de la plaque entraîne la perte d'une grande quantité de chaleur.
- Les fonds irréguliers prolongent le temps de cuisson et augmentent la consommation électrique.
- Les récipients doivent être couverts afin d'éviter une accumulation excessive d'émanations dans la cuisine.

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention !

Avant de nettoyer la table de cuisson, vous devez débrancher sa fiche de la prise murale et éteindre tous les brûleurs.

4.1 RECOMMANDATIONS D'ORDRE GENERAL

Cet appareil doit être régulièrement nettoyé afin de le maintenir en bon état technique et de soigner son apparence.

- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec des agents rudes comportant des surfaces abrasives, des outils pointus, des éponges en métal ou des agents chimiques agressifs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Afin d'éviter d'endommager les surimpressions, utilisez des liquides nettoyants doux et ne comportant pas d'agents abrasifs pour nettoyer le panneau et les boutons de commande.
- Pour garantir le bon fonctionnement de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments des brûleurs et les allumeurs sont propres et secs.
- Faites tremper les grilles sales dans de l'eau chaude contenant du détergent, puis lavez-les et essuyez-les.

4.2 NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON ET DES BRULEURS

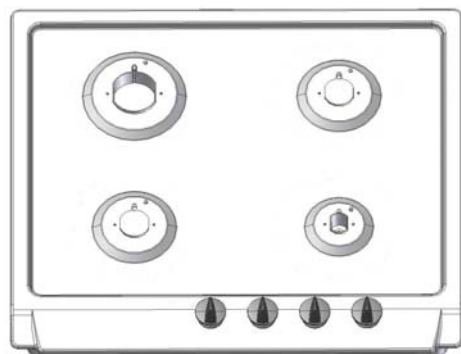


Fig. 23

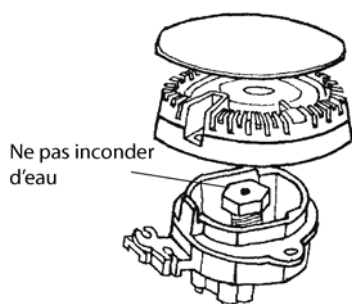


Fig. 24

- Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les grilles, ainsi que les couvercles et les couronnes des brûleurs.
- Nettoyez les surfaces émaillées de la plaque chauffante à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge non abrasive et humidifiés à l'aide d'une solution d'eau chaude et de détergent non corrosif.
- La surface de la table de cuisson autour des brûleurs doit toujours être maintenue aussi propre que possible. Cet état de propreté est essentiel car, lors du fonctionnement normal de la table de cuisson, les contaminations qui s'accumulent dans l'espace entre la couronne du brûleur et la table de cuisson altèrent la combustion du mélange de gaz.
- Lors du nettoyage de la table de cuisson, évitez d'utiliser une quantité d'eau trop abondante afin qu'elle ne s'accumule pas dans les renforcements de la table de cuisson et inonde les buses (Fig. 24). Si la buse est inondée, le brûleur ne s'allume pas.
- La buse doit toujours être propre. Une buse sale risque de se boucher, ce qui peut provoquer une réduction de l'intensité de la flamme, voire une impossibilité d'allumer le brûleur. Nettoyez la buse à l'aide d'une brosse et d'un solvant.

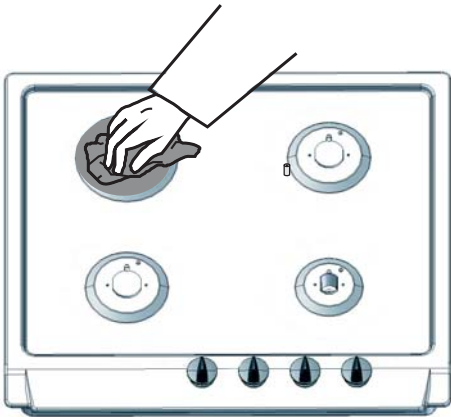
ATTENTION !

Les brûleurs, les allumeurs et les extrémités du thermocouple doivent être nettoyés à chaque fois que de l'eau les inonde. Les dépôts d'eau et les contaminations doivent être régulièrement retirés.

- Pour nettoyer le brûleur, retirez son couvercle et sa couronne (Fig. 12), faites-les tremper dans de l'eau chaude et du détergent et nettoyez chaque pièce séparément.
- Utilisez une éponge ou une brosse pour nettoyer les parties du brûleur et un fil d'acier pour déboucher les ouvertures de flamme. Une fois le nettoyage terminé, assurez-vous que les ouvertures de flamme ne sont pas obstruées.
- L'humidité empêchant le gaz de brûler ou altérant sa combustion, les parties nettoyées du brûleur doivent être entièrement séchées. Après les avoir séchées, réinstallez-les dans l'ordre inverse de leur retrait et veillez à ne pas endommager les allumeurs et les extrémités du thermocouple.

FONCTIONNEMENT ANORMAL DE LA TABLE DE CUISSON

4.3 NETTOYAGE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE



Nettoyez la plaque à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge non abrasive. Les bagues de finition plaquées en nickel doivent être nettoyées à l'aide d'agents non corrosifs. Une fois le nettoyage effectué, protégez la plaque à l'aide d'huile de paraffine ou d'huile de silicone. N'utilisez jamais d'huile végétale ou animale pour entretenir la plaque.

Fig. 25

5 FONCTIONNEMENT ANORMAL DE LA TABLE DE CUISSON



Attention !

Avant de procéder au dépannage, débranchez la fiche de la table de cuisson de la prise de courant.

- Des défaillances peuvent survenir au cours de l'utilisation de la table de cuisson. Certaines pannes mineures peuvent être résolues par l'utilisateur en suivant les instructions du Tableau 3.
- Au cours de la période de garantie, toutes les réparations, à l'exception de celles répertoriées ci-dessous, doivent être effectuées par un atelier de réparation agréé.
- Une fois la période de garantie expirée, l'utilisateur doit faire régulièrement inspecter son appareil par un atelier de réparation.

Tableau 3

| Symptômes | Causes | Dépannage |
|---|---|---|
| Le brûleur ne s'allume pas | Obstruction des ouvertures de flamme dans le brûleur. | <ul style="list-style-type: none"> – Fermez tous les boutons de commande – Verrouillez le robinet de fermeture – Aérez la pièce – Retirez et nettoyez les pièces du brûleur et assurez-vous que les ouvertures de flamme ne sont pas bouchées – Installez correctement toutes les parties du brûleur et essayez de l'allumer à nouveau |
| | Buse obstruée (inondée) | <ul style="list-style-type: none"> – Retirez toutes les pièces du brûleur – Nettoyez et séchez le renforcement de la table de cuisson correspondant à la buse problématique – Nettoyez la buse et, le cas échéant, débouchez-la à l'aide d'un fin fil de cuivre (n'utilisez jamais de fil d'acier et veillez à ne pas agrandir l'ouverture) |
| L'allumeur ne déclenche pas le gaz (aucune étincelle) | Circuit ouvert dans le système électrique | <ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez le fusible du système électrique domestique et remplacez-le s'il est grillé |
| | Brûleurs ou allumeurs contaminés | <ul style="list-style-type: none"> – Nettoyez les brûleurs et les allumeurs et séchez-les complètement |

FONCTIONNEMENT ANORMAL DE LA TABLE DE CUISSON

Attention !

1. Si après avoir suivi les instructions ci-dessus, la table de cuisson ne fonctionne toujours pas normalement, adressez-vous à l'atelier de réparation agréé le plus proche. N'utilisez jamais une table de cuisson défectueuse avant qu'elle ne soit réparée.
2. Si vous ne comptez pas utiliser la table de cuisson pendant une période prolongée, nettoyez-la complètement, verrouillez le robinet de fermeture et débranchez la table du réseau électrique.

ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Газовая варочная поверхность № _____

Установлена в г. _____ по ул. _____ в д. № _____ к. _____ кв. _____

и подключена механиком _____
наименование организации

Механик _____ Владелец _____
подпись подпись

“ _____ ” _____ г.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи варочной поверхности изготовитель не принимает.
2. Техническое обслуживание и ремонт в течение всего срока службы варочной поверхности должен проводить механик сервисной службы, имеющий специальное разрешение на проведение этих работ.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки варочной поверхности входят:

- Газовая варочная поверхность.....1 шт.
- комплект горелки рабочего стола (колпак, корпус, крышка).....4 шт.
- решетка рабочего стола.....2 шт.
- набор сопел (для эксплуатации на сжиженном газе).....1 комплект
- руководство по эксплуатации.....1 шт.
- упаковка.....1 комплект

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

1. Варочную поверхность следует хранить упакованной в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от плюс 5 до плюс 40 °С, относительной влажности не более 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, вредно действующих на компоненты варочной поверхности.
2. Транспортирование варочной поверхности производится в заводской упаковке любым видом крытого транспорта в вертикальном положении с предохранением от механических повреждений.
3. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать варочную поверхность ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.
4. Гарантийный срок хранения варочной поверхности — 6 месяцев.



ВНИМАНИЕ!

1. Перед монтажом и эксплуатацией варочной поверхности следует внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
2. Варочная поверхность должна быть установлена с соблюдением действующих норм и эксплуатироваться только в помещении, оснащенной соответствующей вентиляцией.
3. Перед монтажом варочной поверхности следует убедиться, что тип и давление газа в местной газораспределительной сети соответствуют указанным в технической характеристике устройства. Номинальные данные варочной поверхности указаны на щитке устройства.
4. Подключение варочной поверхности к газовой сети или баллону со сжиженным газом, а также регулирование поверхности должен проводить только квалифицированный специалист по монтажу газового оборудования или техникспециализированного сервисного центра, что должно быть отмечено в гарантийном талоне изделия. При отсутствии такой отметки гарантия недействительна.
5. Производитель не несет ответственности за травмы или повреждения, вызванные неправильной установкой варочной поверхности или ее неправильным использованием.
6. Ремонтировать варочную поверхность должны только сотрудники специализированного сервисного центра. Неправильное выполнение ремонта может создать серьезную угрозу вашей безопасности. Поврежденную варочную поверхность нельзя эксплуатировать, пока она не будет отремонтирована.
7. Запрещается самостоятельно производить ремонт варочной поверхности, в противном случае гарантия аннулируется.
8. Варочная поверхность соответствует требованиям I класса электробезопасности и должна подключаться к розетке с исправным заземлением.
9. Перед установкой варочной поверхности нужно 8 часов выдержать в кухонном помещении.
10. Варочная поверхность не подключена к дымоходам. Ее следует устанавливать и подключать согласно действующим инструкциям по установке. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям, касающимся вентиляции. Необходимо следить за тем, чтобы вентиляционные решетки всегда были открыты, или установить систему принудительной вентиляции (вытяжку над устройством).
11. Продолжительное интенсивное использование варочной поверхности может потребовать дополнительной вентиляции, например открытия окон, или увеличения эффективности вентиляции, например путем переключения вытяжки в режим интенсивной работы, если таковой имеется.
12. Элементы упаковки могут быть опасны для детей, поэтому их следует держать в недоступном для детей месте.
13. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в целях усовершенствования изделия и постоянного улучшения качества без предварительного уведомления пользователей. Эти изменения не будут создавать трудностей в обслуживании варочной поверхности.

Варочная поверхность соответствует следующим требованиям :

- 1) 73/23/ЕЕС — Низковольтные электроприборы;
- 2) 89/336/ЕЕС — Электромагнитная совместимость;
- 3) 90/396/ЕЕС — основополагающие требования по газорасходному оборудованию [GAD].

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ | 4 |
| 1.1 | НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ..... | 4 |
| 1.2 | ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА | 4 |
| 1.3 | МОДЕЛИ УСТРОЙСТВА | 4 |
| 1.4 | УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ | 5 |
| 1.5 | ПОДГОТОВКА | 6 |
| 2 | УСТАНОВКА | 7 |
| 2.1 | ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ..... | 7 |
| 2.2 | МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ..... | 7 |
| 2.3 | ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ГАЗОВОЙ СЕТИ..... | 8 |
| 2.4 | ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К БАЛЛОНУ СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ..... | 9 |
| 2.5 | ЗАМЕНА СОПЕЛ..... | 9 |
| 2.6 | РЕГУЛИРОВКА КРАНОВ..... | 10 |
| 2.7 | ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ..... | 11 |
| 3 | ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА | 11 |
| 3.1 | ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ..... | 11 |
| 3.2 | РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ | 12 |
| 3.3 | ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК | 12 |
| 3.4 | ГАШЕНИЕ ГОРЕЛОК | 12 |
| 3.5 | ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА, РАБОТАЮЩЕГО ОТ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ ... | 13 |
| 3.6 | ВЫБОР ПОСУДЫ | 13 |
| 3.7 | НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ КОНФОРКА..... | 14 |
| 3.7.1 | РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ..... | 14 |
| 3.7.2 | РУЧКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ..... | 14 |
| 3.7.3 | ОТБОР ПОСУДЫ..... | 15 |
| 4 | ЧИСТКА И УХОД | 16 |
| 4.1 | ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ..... | 16 |
| 4.2 | ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И ГОРЕЛОК | 16 |
| 4.3 | ЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ | 17 |
| 5 | НАРУШЕНИЯ РАБОТЫ | 17 |

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Газовая варочная поверхность предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях. Использование ее в других целях не допускается.

1.2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Таблица 1

| | | 6FI-4GLSX 6FID-4GLSX | 6ID-31MLSX | 6ID-31MLX | 6FI-4GLSTX | 6FID-4GLX 6FID-4GLB |
|--|---------------------------|-------------------------|------------|-----------|------------|------------------------|
| Габаритные размеры варочной поверхности (мм) | Высота | 90 | | | | |
| | Ширина | 590 | | | | |
| | Глубина | 523 | | | | |
| Номинальное напряжение электропитания | | ~ 230 В, 50 Гц | | | | |
| Газовые горелки | Горелка AUX 1,0 кВт 1 шт. | • | • | • | • | • |
| | Горелка SR 1,75 кВт 1 шт. | • | • | • | • | • |
| | Горелка R 3,0 кВт 1 шт. | • | • | • | • | • |
| | Горелка TC 3,8 кВт 1 шт. | | | | • | |
| Электроконфорка \varnothing 145мм / 1500Вт | | | • | • | | |
| Запальники для горелок | | • | • | • | • | • |
| Защита от утечки | | • | • | | • | |

1.3 МОДЕЛИ УСТРОЙСТВА

6FI-4GLSX; 6FID-4GLSX; 6FID-4GLX; 6FID-4GLB

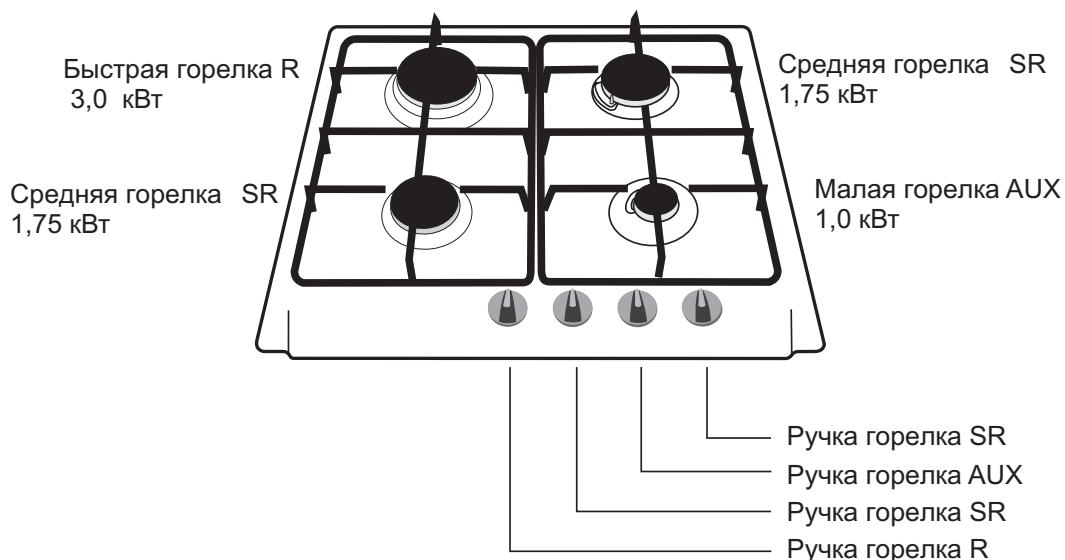


Рис. 1

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

6FI-4GLSTX

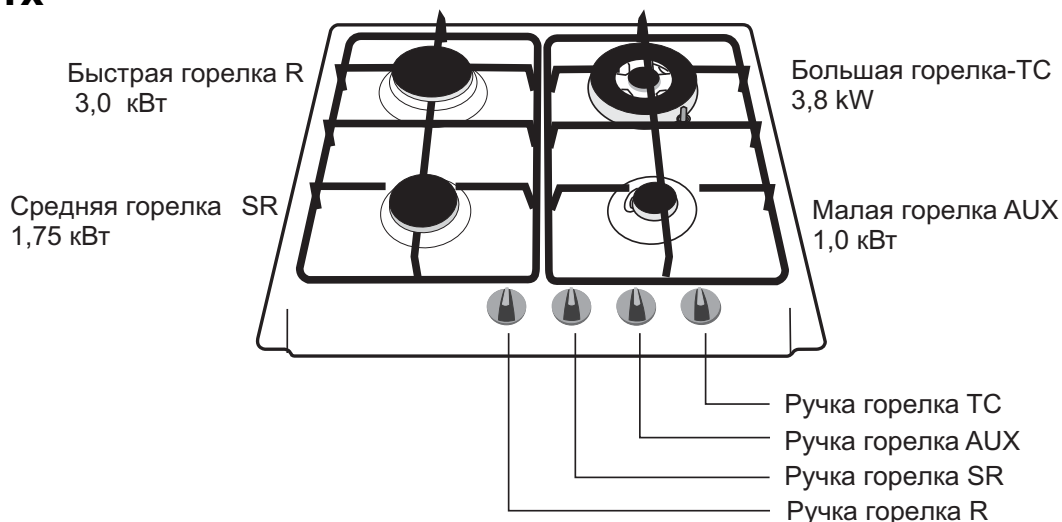


Рис. 2

6FID-31MLX;6FID-31MLSX

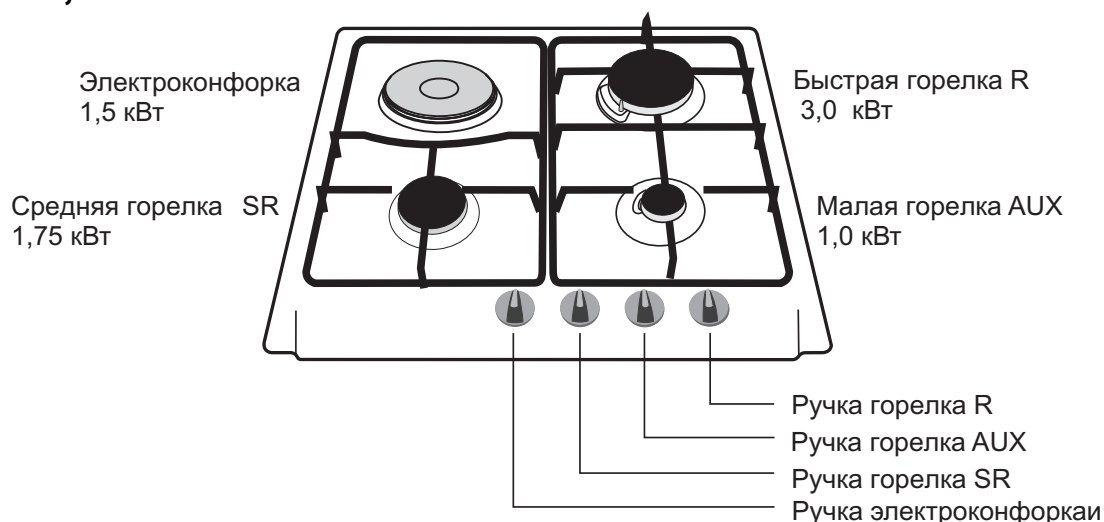


Рис. 3

1.4 УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

- В процессе эксплуатации варочной поверхности нагреваются горелки, электрическая конфорка, решетки и посуда с приготавливаемой пищей. Во избежание ожогов следует соблюдать осторожность. Особенно важно следить за детьми.
- Если Вы пользуетесь выдвижным ящиком, находящимся под панелью, не следует хранить в нем легковоспламеняющиеся предметы, а также предметы, чувствительные к воздействию высоких температур.
- Соединительные провода бытовых приборов, используемых вблизи включенной варочной поверхности, должны находиться на расстоянии от его горячих горелок и электрической конфорки.
- Снимая посуду с газовой варочной поверхности, следует пользоваться защитными рукавицами.
- Легковоспламеняющиеся предметы следует хранить подальше от горелок.
- Не ставить на решетки деформированную или неустойчивую посуду, которая может опрокинуться и залить горелки.
- Не ставить пустую посуду на включенную горелку или на электрическую конфорку.
- Прежде чем снять с конфорки посуду, следует уменьшить пламя или погасить его.
- Необходимо следить за работающей варочной поверхностью. Нельзя оставлять её без присмотра, особенно во время жарки, поскольку перегретый жир может воспламениться.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- При использовании варочной поверхности для приготовления пищи выделяется тепло и влага. Следует убедиться, что помещение хорошо проветривается. Отверстия естественной вентиляции должны быть открыты, или же нужно установить принудительную вентиляцию (механическую вытяжку).
- Не использовать варочную поверхность для обогрева помещений.
- Запрещается самостоятельно переделывать варочную поверхность для работы на другом типе газа, вносить изменения в газовую и электрическую системы варочной поверхности, а также переносить её в другое место.



В случае утечки газа следует:

- немедленно закрыть кран на газовой трубе или вентиль на газовом баллоне;
- тщательно проверить помещение;
- вызвать аварийную службу.

В это время запрещается:

- зажигать спички и курить;
- включать или выключать электроприборы (радио, звонок, выключатели освещения) и механические приборы, дающие искру.



В случае возгорания газа, выходящего из негерметичного вентиля газового баллона, следует набросить на баллон мокрое одеяло, чтобы охладить баллон, и завинтить вентиль на баллоне.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОВРЕЖДЕННЫЙ БАЛЛОН!



Запрещается использовать варочную поверхность с поврежденным кабелем питания или вилок.

Предупреждение !

При появлении какой-либо трещины на электрической конфорке следует немедленно отключить варочную поверхность от электрической сети и вызвать лицо, имеющее полномочия на проведение ремонта.

1.5 ПОДГОТОВКА

1. Из варочной поверхности следует вынуть упаковочные элементы, включая защитный слой, которым покрыты хромированные детали и детали из нержавеющей стали.
2. Эмалированные поверхности протереть мягкой влажной тряпкой.
3. Проверить правильность расположения отдельных элементов горелок. .
4. Перед первым пуском включить электрическую конфорку примерно на 5 минут, установив ручку на позицию «6», в виде исключения без посуды. За это время выгорит защитный слой, покрывающий конфорку. После охлаждения вытереть конфорку сухой тряпкой.

2 УСТАНОВКА

2.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

⚠ Внимание!

1. Операции, связанные с установкой и ремонтом варочной поверхности, должны выполняться только квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями производителя.
2. До начала монтажа варочная поверхность должна быть отключено от сети.

- После распаковки варочной поверхности проверить, нет ли на нем видимых повреждений и не поврежден ли кабель электропитания. В случае обнаружения повреждений следует обратиться по месту приобретения поверхности.
- Варочная поверхность может быть смонтирована в столешнице толщиной не менее 30 мм (рис. 4), устойчивой к действию высоких температур.
- Стена помещения, прилегающая к задней стенке варочной поверхности, должна быть выполнена из огнеупорных материалов.
- Расстояние от боковых стенок варочной поверхности до прилегающей мебели или стены помещения должно быть не менее 100 мм.
- Чтобы ограничить влияние сквозняков на работу горелок, не следует устанавливать варочную поверхность на линии окно-дверь.
- Над панелью должно быть свободное пространство для оттока кухонных испарений. Лучше всего установить вытяжку, которая будет поглощать эти испарения или выводить их наружу. Расстояние между вытяжкой и поверхностью газовой панели должно быть не менее 650 мм.
- Запрещается вешать кухонные шкафчики непосредственно над варочной поверхностью.
- Если под газовой варочной поверхностью будет установлена горизонтальная перегородка «А», то расстояние между панелью и перегородкой должно быть не менее 150 мм (рис. 5).

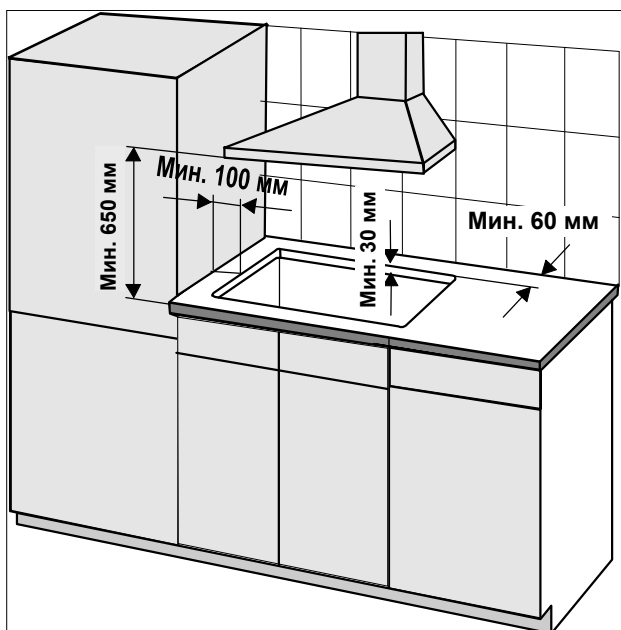


Рис. 4

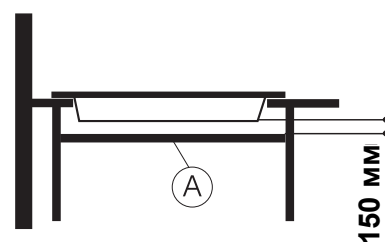


Рис. 5

2.2 МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

1. Выпилить в столешнице отверстие размерами 490 x 560 мм. Размеры отверстия показаны на рис. 6.
2. В комплект поставки варочной поверхности входит прокладка, клейкая сторона которой защищена лентой. Удалить ленту с прокладки.

УСТАНОВКА

3. Положить панель нижней стороной вверх и приклеить прокладку по периметру панели (рис. 5).

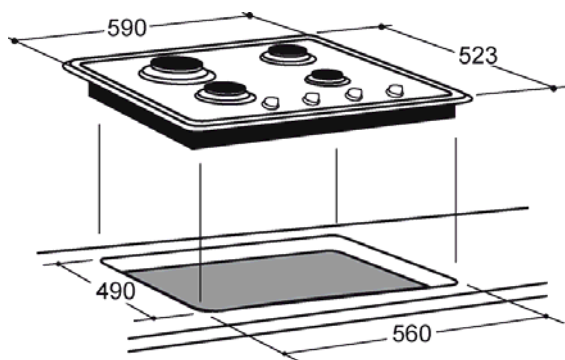


Рис. 6

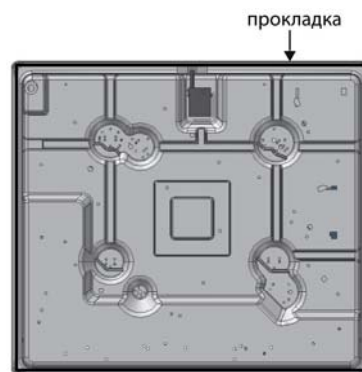


Рис. 7

4. После приклеивания прокладки аккуратно вставить варочную поверхность в подготовленное отверстие и сильно прижать, обеспечивая плотное прилегание прокладки к столешнице.
5. Варочную поверхность закрепить в столешнице четырьмя прижимными скобами (рис. 8 и 9), входящими в комплект поставки.
6. После установки варочной поверхности можно установить под столешницей горизонтальную перегородку «А» (рис. 3), которая предохранит пользователя от случайного соприкосновения с горячей нижней поверхностью панели.

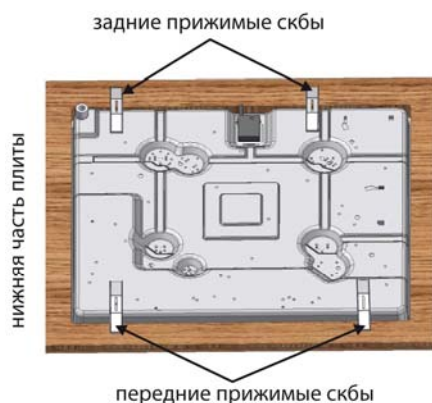


Рис. 8

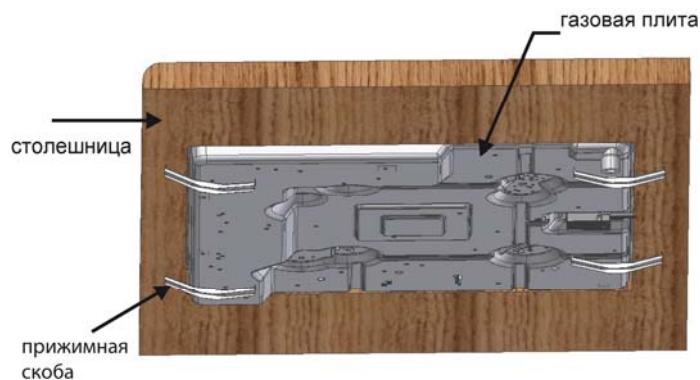


Рис. 9

2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

⚠ Внимание!

1. Подключение варочной поверхности к газовой сети должно выполняться в соответствии с действующими правилами, квалифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск.
2. Подключение должно выполняться при закрытом кране газовой сети.



Рис. 10

УСТАНОВКА

- Варочная поверхность на заводе отрегулирована на работу с газом и давлением, которые указаны на щитке устройства. В комплект поставки входит колено с уплотняющей прокладкой (рис. 10).
- Варочную поверхность следует подсоединить к внутренней газовой сети жестко или с помощью гибкого металлического шланга.
- Выходное отверстие газовой трубы заканчивается запорным краном. Монтаж варочной поверхности в столешнице производится таким образом, чтобы обеспечить удобный доступ к запорному крану.

2.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К БАЛЛОНУ СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ

- Варочная поверхность может быть приспособлена к работе на сжиженном газе. Для этого следует заменить сопла в горелках и отрегулировать краны.
- Если варочная поверхность будет работать от баллона со сжиженным газом, её нельзя устанавливать в подвале или в другом помещении, пол которого расположен ниже уровня земли, поскольку сжиженный газ тяжелее воздуха и скапливается на уровне пола.
- При подключении варочной поверхности к баллону со сжиженным газом следует использовать резиновый шланг, имеющий соответствующий сертификат.
- После каждого подключения варочной панели к баллону с газом необходимо проверить герметичность вентиля на баллоне и соединение редуктора с баллоном, а также его работу.



ВНИМАНИЕ!

1. Запрещается проверять герметичность с помощью открытого огня (напр., с помощью спички или свечи). Это может привести к взрыву!
2. Следует периодически проверять состояние шланга и герметичность соединения согласно действующим инструкциям.

2.5 ЗАМЕНА СОПЕЛ



ВНИМАНИЕ!

Перед заменой сопел и проведением регулировки варочной поверхности следует вынуть штепсельную вилку из розетки сети питания.

Диаметры сопел для отдельных типов газа приведены в таблице 2.

Таблица 2

| | | Горелка AUX | Горелка SR | Горелка R | Горелка TC |
|------|-------------|-------------|------------|-----------|------------|
| G 20 | 20 миллибар | X072 | Z097 | Y118 | K1,35 |
| G 30 | 29 миллибар | 050 | 065 | 085 | 098 |

Рабочая поверхность приспособлена к газу и давлению, указанному на щитке прибора.

В случае изменения газа следует заменить сопла и провести регулировку горелки. Прежде чем приступить к этим действиям, следует обязательно:

- закрыть клапан, отключающий газовую сеть или баллон от рабочей поверхности, закрыть все конфорки рабочей поверхности
 - отключить рабочую поверхность от электросети
- Затем следует:
- снять крышки и колпаки конфорок,
 - выкрутить прежние сопла торцовым ключом № 7 и заменить их новыми согласно таблице 2,
 - наложить колпаки и крышки,
 - провести регулировку горелки и проверить герметичность соединений.

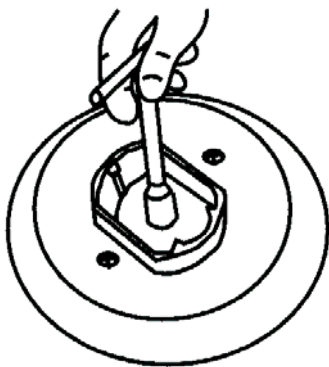


Рис. 11

2.6 РЕГУЛИРОВКА КРАНОВ

ВНИМАНИЕ!

При регулировке кранов не следует вывинчивать регулировочный винт «А» до конца.




Регулировка газовых кранов заключается в настройке минимального уровня пламени горелок.



Рис. 12

Регулировка кранов:

Регулировка газовой горелки состоит в установке экономичного пламени горелки. Для этого следует:

- поворотной ручкой открыть приток газа и зажечь регулируемую горелку,
- установить ручку в позиции  - экономичное пламя, а затем, не изменяя этой позиции – снять ее со стержня,
- поворачивать регулировочный винт «А» (рис. 15) и наблюдать за пламенем горелки; пламя установить такой высоты, чтобы оно не гасло от легкого сквозняка или при быстрой перестановке ручки из положения большое пламя  в положение малое пламя  и наоборот;
- регулировку можно считать правильной, если ядро пламени имеет форму конуса зелено-голубого цвета высотой около 2 - 4 мм;
- если в газопроводе наблюдаются заметные изменения давления газа (изменение величины пламени при полной подаче газа), то малое пламя нужно отрегулировать при низком давлении в газопроводе так, чтобы горелка не гасла во время ее обычного использования;
- отрегулировав краны, установить ручку на место и погасить пламя.

2.7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Варочная поверхность укомплектована кабелем питания без вилки. Перед подключением варочной поверхности к электрической сети следует проверить:

- соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на щитке варочной поверхности;
- достаточна ли мощность сети, к которой будет подключена варочная поверхность, по сравнению с мощностью, потребляемой устройством.

⚠ Внимание!

1. Вилку должен установить квалифицированный пусконаладчик, имеющий соответствующий допуск.
2. Розетка, в которую будет включено устройство, должна находиться в легко доступном месте.
3. Необходимо следить за тем, чтобы кабель электропитания не касался горячих элементов устройства.

Устройство должно быть включено в розетку, имеющую исправный заземляющий контакт. При подключении устройства к розетке без заземляющего контакта существует опасность поражения электрическим током в случае повреждения электропроводки устройства.

Во избежание опасности в случае повреждения кабеля электропитания его должен заменить изготовитель, специализированная ремонтная мастерская или квалифицированный специалист.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

3.1 ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

- Нельзя снимать решетки и ставить посуду прямо на горелки.
- Нельзя допускать выкипания готовящихся блюд и заливания горелок.
- Перед открытием крана газовой сети или вентиля газового баллона следует проверить, все ли краны устройства закрыты.
- Следить за тем, чтобы горелки, запальники и наконечники термопар всегда были чистыми и сухими, что обеспечит их правильную работу.
- **В случае варочной поверхности, оборудованной системой защиты от утечки, необходимо помнить, что после зажигания газа следует некоторое время удерживать ручку вдавленной до упора с целью включения защиты.**
- Нельзя перегружать решетки.
- Не касаться горелок, решеток и горячей посуды.
- Для правильного и экономного использования горелок необходимо:
 - правильно устанавливать величину пламени;
 - правильно выбирать посуду.

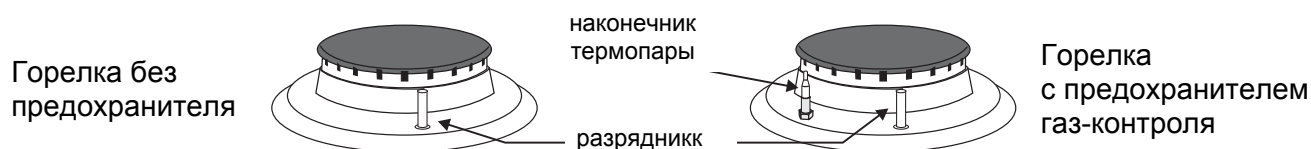


Рис. 13

3.2 РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ

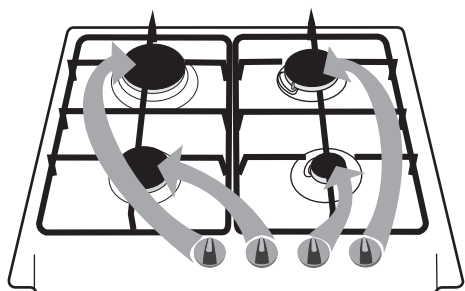
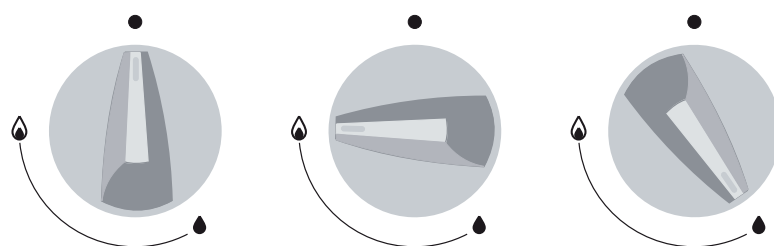


Рис. 14



0 — горелка погашена, — большое пламя,
 — малое (экономное) пламя

Рис. 15

- Подача газа в отдельных горелках открывается и закрывается ручками газовых кранов.
- Перед включением той или иной горелки следует убедиться, соответствует ли ей ручка, которую Вы собираетесь повернуть.
- Соответствие ручек горелкам показано на рис. 14.
- Величина пламени зависит от положения ручки (рис. 15). Пламя следует регулировать только в диапазоне между положениями ручки и .
- Пламя не должно выходить за края дна посуды, оно должно охватывать 2/3 его площади. При таком использовании газ расходуется более экономно, а на посуде не оседает копоть.
- Поворот ручки в положение обеспечивает большое пламя. Это пламя следует использовать до момента закипания приготавливаемого блюда, а для дальнейшего кипячения лучше использовать малое (экономное) пламя .

3.3 ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК

Варочная поверхность оборудована электроподжигом, встроенным в ручки.

6FID-31MLX; 6FID-4GLX; 6FID-4GLB

- Ручку выбранной горелки нажать до ощутимого сопротивления, повернуть против часовой стрелки и придержать некоторое время, пока не зажжется газ.
- После загорания газа снять нажатие на ручку.
- Поворачивая ручку в диапазоне между и , установить нужную величину пламени.

6FI-4GLSX; 6FID-4GLSX; 6FI-4GLSTX; 6FID-31MLSX

- Нажать до упора ручку выбранной горелки, повернуть ее против часовой стрелки и удерживать в нажатом положении, пока не зажжется газ; после чего удерживать ручку нажатой до упора еще около 10 сек., чтобы нагрелась термопара газ-контроля.
- Если пламя погаснет, повторить вышеуказанные операции, удерживая ручку нажатой примерно на 5 сек. дольше.
- Поворачивая ручку в диапазоне между и , установить нужную величину пламени.

Погасив пламя, установить ручку горелки в нулевое положение «●».

Когда варочная поверхность не используется, вентиль газового баллона должен быть закрыт.

3.4 ГАШЕНИЕ ГОРЕЛОК

Ручку соответствующей горелки повернуть по часовой стрелке и установить ее в нулевом положении, обозначенном символом «●».

3.5 ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА, РАБОТАЮЩЕГО ОТ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ

Перед зажиганием первой горелки открыть вентиль на газовом баллоне, затем зажечь горелки, как указано выше.

При перекрытии подачи газа до погашения последней горелки следует:

- завинтить вентиль на газовом баллоне;
- когда пламя погаснет, закрыть кран соответствующей горелки.

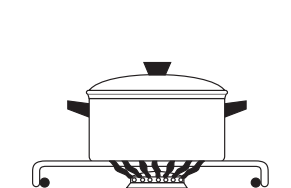
Когда варочная поверхность не используется, вентиль газового баллона должен быть закрыт.

3.6 ВЫБОР ПОСУДЫ

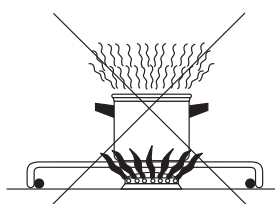
- Посуда не должна быть слишком высокой, предпочтительнее всего, если ее высота составляет $\frac{2}{3}$ диаметра дна.
- Посуда всегда должна быть чистой и сухой, поскольку она в этом случае хорошо проводит и удерживает тепло.
- Во время приготовления пищи посуда должна быть накрыта крышкой, что позволит избежать накопления испарений в помещении кухни.

Диаметр дна посуды, рекомендуемой для отдельных горелок:

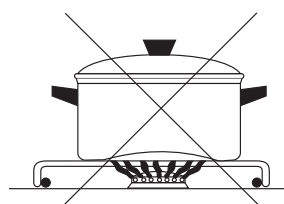
| Горелка с тремя рассекателями TC | Большая Горелка GR | Быстрая горелка R | Средняя горелка SR | Малая горелка AUX |
|--|--------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 23 — 30 см | 18 — 28 см | 16 — 26 см | 14 — 22 см | 12 — 16 см |



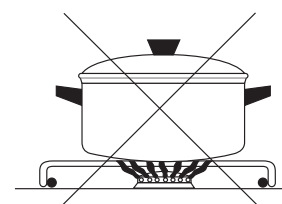
Правильно
выбранная посуда



Посуда слишком мала
для выбранной горелки



Вогнутое дно



Выпуклое дно

Рис. 16

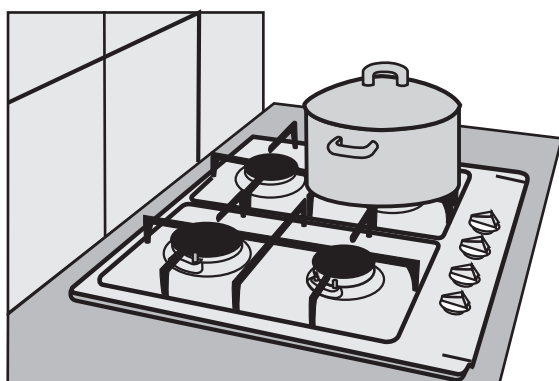


Рис. 17

Не ставить очень большие кастрюли на передние конфорки, поскольку в этом случае пламя горелки может слишком сильно нагревать ручки.

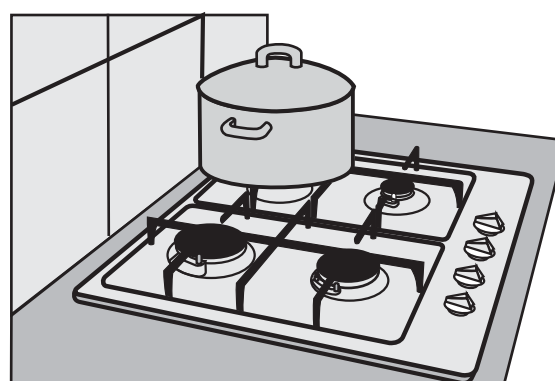


Рис. 18

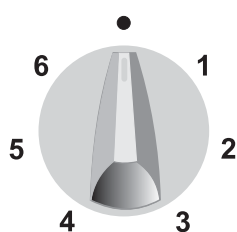
Большие кастрюли не следует ставить также и на задние конфорки, поскольку пламя горелки может слишком сильно нагревать стену.

3.7 НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ КОНФОРКА

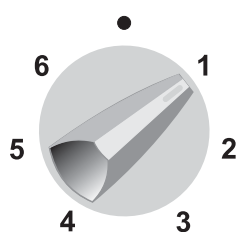
3.7.1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Конфорки следует содержать в чистоте. Грязная конфорка не передает полностью свою мощность.
- Нагревательную конфорку следует включать только после установки на ней посуды с приготавливаемой пищей, за исключением случая ее первого использования. .
- На конфорку не ставить мокрую посуду, поскольку влага вызывает коррозию.
- Не поливать конфорку холодной водой.
- Выключить конфорку на несколько минут до окончания варки, поскольку она аккумулирует тепло и некоторое время после выключения еще остается горячей.
- Не готовить на конфорке продукты в алюминиевой фольге или в посуде из синтетических материалов. Не ставить на конфорку пластиковые тарелки или другие предметы из пластика.

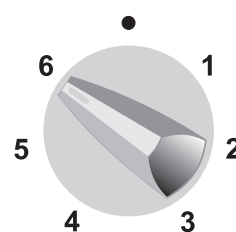
3.7.2 РУЧКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ



Конфорка выключена



Минимальная мощность конфорки



Максимальная мощность конфорки

Рис. 19

- Мощность электрической конфорки регулируется 7-позиционной ручкой. Мощность меняется шагами. Такое управление позволяет осуществлять правильную и экономную регулировку мощности конфорки.
- Ручку можно поворачивать в обоих направлениях. На ручке цифрами от **1** до **6** обозначены позиции ручки (рис. 19). Каждая позиция соответствует определенной мощности конфорки.

Диапазон использования 7-позиционной ручки

| Установка ручки | Используется для |
|-----------------|--|
| 6 | – Быстрого кипячения или сильного прожаривания пищи |
| 5 | – Интенсивного печения мяса, рыбы |
| 4 | – Спокойного печения |
| 3 | – Продолжительной варки больших количеств пищи, густых супов |
| 2 | – Варки картофеля, супа |
| 1 | – Тушения овощей, рыбы в собственном соку |
| 0 | – Конфорка включена |

Важно !!

- 1. Не включать конфорку, если на нее еще не поставлена посуда с приготавливаемой пищей, за исключением использования конфорки в первый раз.**
- 2. Если конфорка не будет использоваться долгое время, лакированную поверхность следует покрыть слоем консервирующего средства.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Варка

Для кипячения установить ручку в позицию **6**, а для продолжительной варки установить ее в позицию **2**. В случае необходимости выбрать большую или меньшую мощность.

Печение

Установить ручку в позицию **6** и разогреть жир. Затем уложить приготавливаемую пищу в посуду и повернуть ручку в позицию **4**. В случае необходимости выбрать большую или меньшую мощность.

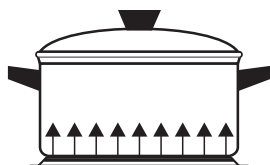
⚠ ВНИМАНИЕ ! После выключения нагревательные конфорки некоторое время остаются горячими. Не следует к ним прикасаться или ставить на них какую-либо посуду или другие предметы. Особенно важно следить за детьми.

- Рекомендуется от 5 до 10 минут до окончания варки выключить электрическую конфорку, что позволит использовать ее конечную мощность.
- Электрическая конфорка не может служить местом, на которое можно отставить посуду.

3.7.3 ОТБОР ПОСУДЫ

- Посуда для варки на электрической конфорке должна иметь толстое, плоское и сухое дно диаметром равным или немного большим диаметра электрической конфорки. Если диаметр посуды меньше диаметра электрической конфорки, то большое количество тепла не используется.
- Неровное дно посуды увеличивает время варки и является причиной чрезмерного расхода электроэнергии.
- Посуда должна быть прикрыта крышкой, что предотвращает скопление чрезмерного количества пара в кухонном помещении.

Fig. 20

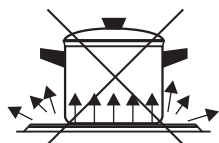


Правильно ! !

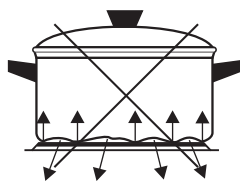
- **Небольшое потребление тока**
- **Хорошая теплопроводность**
 - гладкое дно посуды
 - дно посуды равно диаметру конфорки
 - крышка плотно прилегает к посуде

Неправильно !

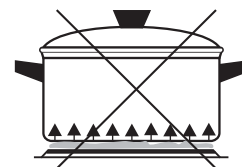
- **Большое потребление тока**
- **Плохая теплопроводность**
- **Большая затрата времени на приготовление пищи**



Посуда
слишком мала



Неровное дно
посуды



Грязная поверхность
конфорки

Fig. 21

4 ЧИСТКА И УХОД

⚠ Внимание!

Прежде чем приступить к чистке варочной поверхности, следует отключить её от электрической сети и выключить все горелки.

4.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Чтобы сохранить надлежащее техническое состояние и эстетичный вид варочной поверхности, ее следует систематически чистить.
- Не следует использовать для чистки абразивные средства, царапающие поверхность, острые предметы, проволочные мочалки, порошки, агрессивные химические средства.
- Во избежание повреждения надписей панель управления и ручки чистить моющими жидкостями, не содержащими абразивных компонентов.
- Следить за тем, чтобы детали горелок и разрядники электроподжига всегда были чистыми и сухими, что обеспечит их правильную работу.
- Грязные решетки замочить в теплой воде с моющим средством, а затем вымыть и насухо вытереть.

4.2 ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И ГОРЕЛОК

ВНИМАНИЕ!

Горелки, запальники и наконечники термопар следует чистить каждый раз после попадания на них пищи, а также периодически, удаляя с них налет и загрязнения.

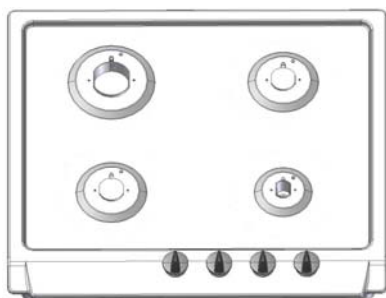


Рис. 22

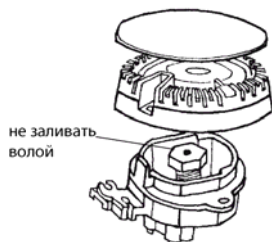


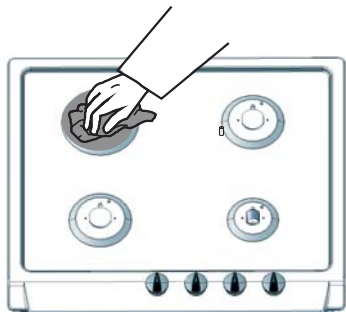
Рис. 23

- Перед чисткой варочной поверхности с нее нужно снять решетки, крышки и рассекатели горелок (рис. 22).
 - Эмалированные варочные поверхности чистить мягкой тряпочкой или губкой, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
 - Варочная поверхность вокруг горелок должна всегда быть чистой. Это важно, поскольку при нормальной работе устройства загрязнения, накапливающиеся в щелях между рассекателями горелок и поверхностью панели ухудшают условия сжигания газовой смеси.
 - При чистке варочной поверхности избегать избытка воды, чтобы не допустить ее попадания в смеситель горелки, поскольку при этом может оказаться залитым сопло (рис. 23). Горелка с залитым соплом не может загореться.
 - Сопло всегда должно быть чистым. Грязное сопло может закупориться, в результате чего горелка будет гореть слабо или вообще не будет гореть. Чтобы прочистить сопло, его нужно протереть кисточкой, смоченной растворителем.
- Для чистки горелок нужно снять с них крышки и рассекатели (рис. 11), замочить их в теплой воде с моющим средством, а затем вымыть каждую часть отдельно.
 - Элементы горелок мыть губкой или щеточкой; а для прочистки отверстий для пламени можно использовать стальную проволоку. Вымыв элементы, следует проверить проходимость отверстий для пламени.

НАРУШЕНИЯ РАБОТЫ

- Тщательно вытереть вымытые элементы горелок, так как влага может помешать воспламенению газа или вызвать неправильное горение. Высушенные элементы горелок установить на место в обратной последовательности, чем при снятии. При этом следить за тем, чтобы не повредить разрядники электроподжига и наконечники термопар.

4.3 ЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ



Электрическую конфорку чистить мягкой тряпкой или губкой. Никелированные декоративные кольца вымыть мягким чистящим средством. По окончании мытья поверхность конфорки можно для сохранности протереть вазелиновым или силиконовым маслом. Для сохранности конфорки нельзя использовать растительные или животные жиры.

Рис. 24

5 НАРУШЕНИЯ РАБОТЫ

Внимание!

Перед устранением неполадок необходимо отключить варочную поверхность от электрической сети.

- Во время эксплуатации варочной поверхности возможны неполадки в его работе. Пользуясь указаниями в таблице 3, пользователь может самостоятельно устранить некоторые мелкие неполадки.
- В течение гарантийного срока любые ремонтные работы, помимо нижеупомянутых, должны выполняться специальным сервисным центром.
- По окончании гарантийного периода пользователь должен поручать сервисному центру выполнение периодического контроля состояния варочной поверхности.

Таблица 3

| Описание | Возможные причины | Способ устранения |
|---|--------------------------------------|---|
| Горелка не зажигается | Засорились отверстия для пламени. | <ul style="list-style-type: none"> – Закрыть краны горелок. – Закрыть кран, перекрывающий поступление газа в варочную панель. – Проветрить помещение. – Снять элементы горелки и вычистить их, обращая особое внимание на проходимость отверстий для пламени. – Правильно установить на место все части горелки и еще раз попробовать ее зажечь. |
| | Засорилось (залито) сопло горелки. | <ul style="list-style-type: none"> – Снять все части горелки. – Вычистить и высушить раструб, в котором находится сопло. – Вычистить сопло, в случае необходимости прочистить его тонкой медной проволокой (запрещается использовать стальную проволоку и рассверливать отверстие). |
| Электроподжиг не зажигает газ (нет искры) | Нет напряжения в электрической сети. | <ul style="list-style-type: none"> – Проверить предохранитель домашней электропроводки если он перегорел, то заменить. |
| | Грязные горелки или запальники. | <ul style="list-style-type: none"> – Тщательно очистить и высушить горелки и запальники. |

Внимание!

1. Если описанные выше операции не помогли, следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
2. Не рекомендуется пользоваться неисправной варочной поверхностью до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом .
3. В случае длительных перерывов в работе варочной поверхности её следует тщательно вычистить, закрыть кран подачи газа и отключить от электрической сети.



UK INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND

When the appliance reaches the end of its service life, you should not dispose of it with the general domestic waste.

It can be taken free of charge to the local administrations' specific selective collection centres, or to distributors who provide this service.

Separating a domestic appliance before disposing of it means you will prevent possible negative consequences for the environment and health which may be given rise to by incorrect disposal, and it means the materials making it up can be treated and recycled, obtaining important savings on energy and resources.



To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, there is a symbol on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

FR INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté, sans coût additionnel, aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.



Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.