



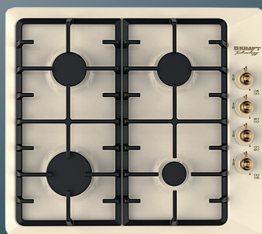
ВСТРАИВАЕМАЯ
ГАЗОВАЯ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

GAS BUILT-IN HOV

TCH-HV3150BLG
TCH-HV3150WG
TCH-HV3710X
TCH-HV6176BLG
TCH-HV6176BGG
TCH-HV6176WG
TCH-HV6741X
TCH-HV6741BGE

TCH-HV6741BLE
TCH-HV6810X
TCH-HV6910BLE
TCH-HV6910BGE
TCH-HV6172WG
TCH-HV6172BGG
TCH-HV6172BLG



ИНСТРУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІИ • USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за приобретение нашего продукта —
встраиваемой газовой варочной панели KRAFT Technology.
Перед его использованием, пожалуйста, прочитайте тщательно эту инструкцию,
чтобы в полной мере воспользоваться его превосходной работой.
Если Вы сталкиваетесь с проблемами в процессе использования данного изделия,
пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!



Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраняйте его для последующего обращения.

Данное бытовое устройство соответствует положениям

Директив и Регламентов Европейского Союза:

2014/35/ЕС (низковольтное оборудование)

2014/30/ЕС (электромагнитная совместимость)

2012/19/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)

2009/125/ЕС (сокращение энергопотребления за счет экологического дизайна)

2011/65/ЕС (ограничение использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании)

1935/2004/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)

1907/2006/ЕС (производство, оборот и регистрация всех химических веществ)

2016/426/ЕС (оборудование, работающее на сжигаемом газообразном топливе)

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ОСНОВНЫХ ДЕТАЛЕЙ.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
УСТАНОВКА.....	7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА.....	9
АДАПТАЦИЯ КОНФОРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА.....	10
РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ КОНФОРОК.....	10
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	12
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	13
УТИЛИЗАЦИЯ.....	14
КОМПЛЕКТАЦИЯ	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	15
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	16

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью.

Прежде, чем использовать прибор в транспортных средствах, предназначенных для отдыха (семейные автофургоны и т.д.), также прочтите внимательно инструкцию по технике безопасности и установке.

Использование данного прибора не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

При эксплуатации прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Прибор предназначен для приготовления и подогрева пищи исключительно в бытовых условиях, может быть встроен в кухонный гарнитур и должен быть использован только по назначению. Не используйте его для других целей.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.
- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации прибора.

- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии поврежденных прибора, сетевого шнура или газового шланга ни в коем случае не включайте его в розетку, перекройте подачу газа и вызовите сервисную службу!
- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть прибора, а также следите, чтобы электрошнур не касался нагреваемых элементов.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. При возникновении повреждений обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Замена деталей и ремонт прибора не должны осуществляться пользователем.
- Не повреждайте, не перекручивайте, не перегибайте, не наращивайте шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании, очистке или ремонте прибор должен быть полностью остывшим и обесточенным, вилка должна быть выдернута из электросети.
- Шторы или легковоспламеняющиеся материалы и мебель должны находиться минимум в 1 метре от прибора.
- Убедитесь, что помещение, в котором будет установлен прибор, правильно проветривается (естественное проветривание или установленная вытяжка с вытяжным каналом). При длительном использовании газовых приборов может потребоваться дополнительная вентиляция (путем открытия окна или увеличения степени вентиляции). При этом рекомендуется избегать помещений с сильными сквозняками, так как они могут задуть пламя конфорок.
- Обязательно своевременно очищаете жировые фильтры вытяжки. Скопившийся жир также может воспламениться.
- Перед включением прибора убедитесь, что он правильно адаптирован под необходимый тип газа, доступного в вашем регионе (см. соответствующий раздел).
- При подключении варочной поверхности к источникам сжиженного газа размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности.
- Если конфорка погасла случайно, выключите ее с помощью соответствующей ручки управления и подождите примерно одну минуту, прежде чем включить снова.
- Не ставьте неустойчивую или деформированную посуду для приготовления на конфорку во избежание несчастного случая. Они могут опрокинуться или переполниться.
- Всегда используйте посуду для приготовления с подходящими диаметрами для зон приготовления. Никогда не используйте посуду меньшего диаметра, чем конфорки и

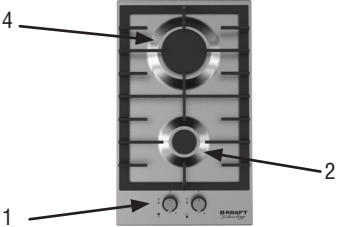

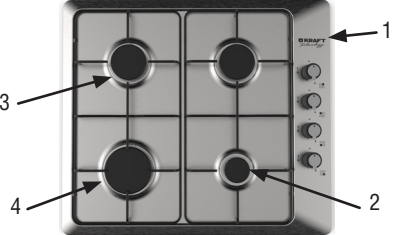
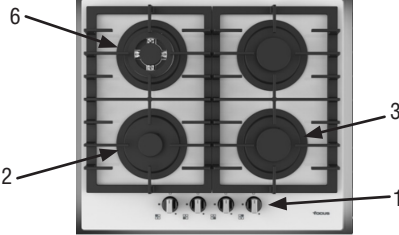
не включайте зоны приготовления без размещенной на них посуды.

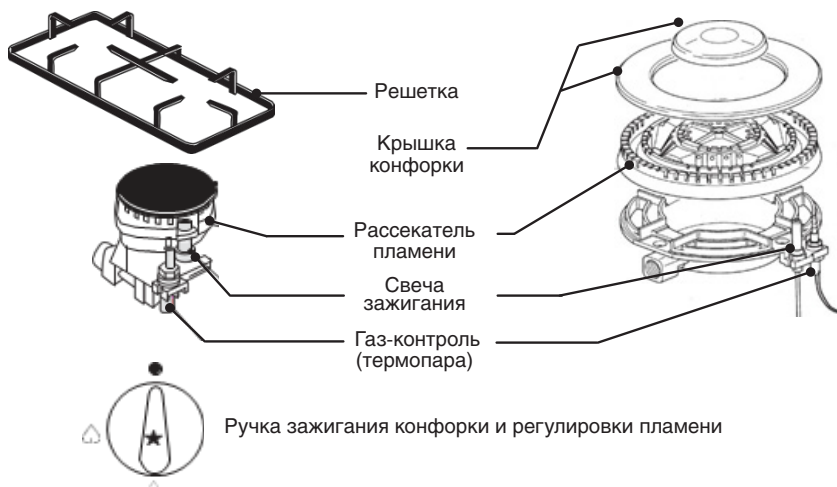
- Не размещайте на одной конфорке посуду весом более 5 кг и более 10 кг на всех конфорках одновременно.
- Не накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания. Не помещайте на него и рядом с ним легковоспламеняющиеся вещества или изделия.
- Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность.
- Дети не должны играть с элементами прибора. Чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра при использовании жира или масла. Это может быть опасно и привести к несчастному случаю или возгоранию.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, используйте прихватки.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения или сушки одежды.
- Прибор следует содержать в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки поверхности прибора и его элементов, так как они могут поцарапать поверхность.
- Не используйте пароструйные очистители, так как проникающая во внутрь прибора влага может привести к поражению электрическим током.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего прибора. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

⚠ ВАЖНО! *Никогда не проверяйте герметичность соединений и наличие газовых утечек с помощью открытого огня!*

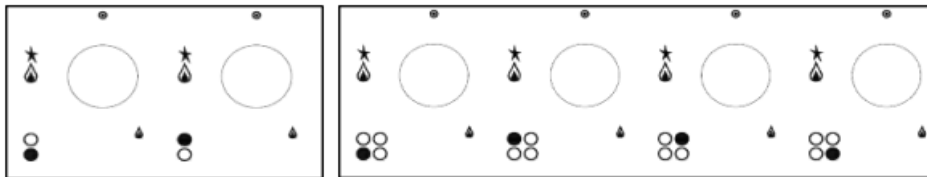
⚠ ВНИМАНИЕ! *При появлении в помещении запаха газа необходимо немедленно выключить все конфорки, перекрыть общую подачу газа, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с открытым огнем. Запрещено курить и пользоваться электрическими приборами. Для устранения утечки рекомендуется вызвать аварийную газовую службу.*

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ОСНОВНЫХ ДЕТАЛЕЙ

<p>TCH-HV3710X / TCH-HV3150BLG / TCH-HV3150WG</p> 	<p>TCH-HV6176BLG / TCH-HV6176WG / TCH-HV6741BGE TCH-HV6176BGG / TCH-HV6741BLE / TCH-HV6741X</p> 
<p>TCH-HV6810X / TCH-HV6910BLE / TCH-HV6910BGE</p> 	<p>TCH-HV6172WG / TCH-HV6172BGG / TCH-HV6172BLG</p> 
<p>1. Панель управления 2. Маленькая конфорка (1000 Вт) 3. Средняя конфорка (1750 Вт) 4. Большая конфорка (3000 Вт) 5. WOK-конфорка (3800 Вт) 6. WOK-конфорка (2500 Вт)</p>	



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- - отсутствие подачи газа
- ★ - максимальная подача газа
- ▲ - минимальная подача газа

* Количество ручек управления конфорками зависит от количества газовых конфорок на приобретенной вами модели (2 или 4 шт.).

Управление конфорками осуществляется следующим образом:

1. Для установки пламени максимальной мощности поворачивайте ручки против часовой стрелки из положения «●» в положение «★» (поместите указатель в необходимое положение).
2. Для установки пламени минимальной мощности поворачивайте ручки по часовой стрелке из положения «●» в положение «▲» (поместите указатель в необходимое положение).

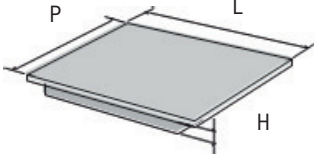
УСТАНОВКА

⚠ ВАЖНО: Прибор должен быть установлен квалифицированным установщиком, который знаком с действующими правилами установки.

- Данное изделие следует устанавливать и использовать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Помещение должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией, позаботьтесь о хорошем проветривании. Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100 см² и должны быть защищены от случайного блокирования (защита с металлическими решетками или сетками).
- Поток воздуха между соседним помещением и помещением, где установлен прибор, должен быть свободным через постоянные отверстия (которые могут быть получены путем увеличения зазора между дверью и полом).
- Кухонный гарнитур, в который будет установлена варочная панель, должен быть устойчив к температуре на 65°C выше температуры помещения. Пластик или клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Убедитесь, что прибор надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

⚠ Варочная панель должна быть установлена в соответствии с указанными на рисунках размерами.

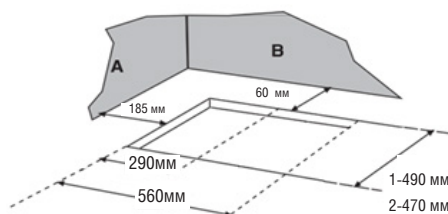
Серия варочной панели	L (мм)	P (мм)	H (мм)	
			сталь или эмалированное покрытие	стекло
30	320	520	40	40
60	590	520	40	40



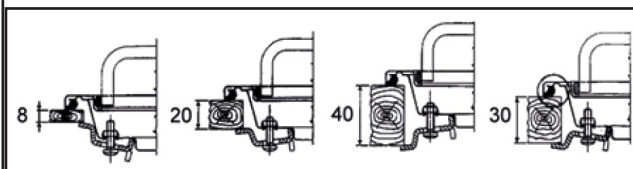
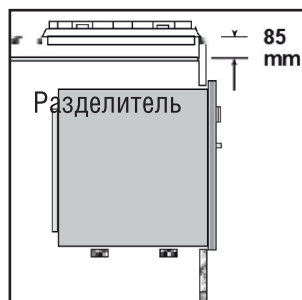
Отверстия для установки

№	Серия панели	Размер отверстия (ШхГ)(мм)
1	30	290x490
2	60	560x490

A – боковая стена B – задняя стена



- Установите специальную уплотнительную прокладку (в комплекте) на край варочной панели, убедившись, что встречающиеся концы не накладываются друг на друга.
- Вставьте варочную панель в отверстие для установки, убедившись, что она располагается по центру.
- Закрепите варочную панель с помощью крепежных кронштейнов.
- Силы винтов будет достаточно, чтобы разрезать уплотнительную прокладку и легко удалить ее избыток.
- Если над плитой установлена вытяжка, то минимальное расстояние от плиты до вытяжки должно составлять 600 мм.
- Во избежание чрезмерного перегрева, даже если внизу нет печи, необходимо предусмотреть свободное пространство, имеющее, по меньшей мере, размер выемки для встраивания.

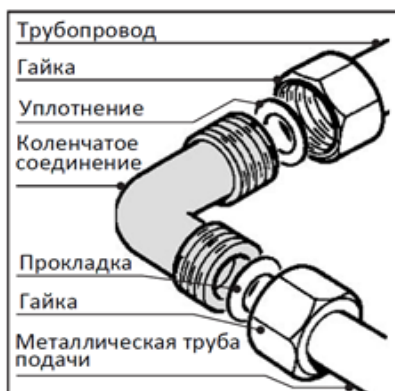


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Прибор должен быть подключен к источнику газа или баллону в соответствии со спецификациями действующих стандартов и настроен на соответствующий тип доступного газа. Прибор настроен на работу с природным газом. Если тип доступного газа не соответствует типу, для которого установлен прибор, замените соответствующие жиклеры конфорок (в комплекте) на подходящий к используемому газу.

Для выполнения этих операций квалифицированному специалисту необходимо следовать указаниям, приведенным в разделе «Адаптация конфорок на различные типы газа». Для безопасной установки и эксплуатации убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в «Таблице характеристик конфорок и жиклеров».

Если в прибор подается сжиженный баллонный газ, убедитесь, что регулятор давления баллона соответствует действующим местным стандартам.



- Подключение к системе газа выполняется посредством негибкой металлической трубы (медной или стальной) или гибкой трубы из нержавеющей стали (UNI - EN14800) не подвергая прибор нагрузке.
- Труба подачи газа в прибор оборудована гайкой, к которой присоединяется коленчатый фитинг (в комплекте, резьба 1/2), поворачиваемый на основе потребностей установки.
- С противоположной стороны от коленчатого фитинга подсоединяется жесткая или гибкая металлическая подводящая труба (макс. длина 2 м).
- Установите с двух концов коленчатого фитинга уплотнительные прокладки (в комплекте), в соответствии с действующими нормами. В случае демонтажа и повторного монтажа этих деталей, обязательно замените прокладки на новые.

⚠ После установки прибора, убедитесь, что газовый шланг не придавлен или не поврежден подвижными деталями.

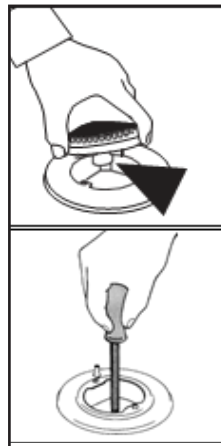
⚠ Важно: после завершения установки убедитесь в том, что газовый шланг не придавлен или не поврежден подвижными деталями, а также герметичность прокладок, для чего используйте мыльный раствор, а не пламя!

АДАПТАЦИЯ КОНФРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

Чтобы приспособить прибор к источнику газа, отличному от того, для которого он был настроен, выполните следующие действия:

1. Уберите решетки.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени. С помощью гаечного ключа 7 мм отвинтите и снимите жиклеры.
3. Замените жиклеры на подходящие, которые поставляются вместе с оборудованием (см. таблицу характеристик горелок и жиклеров).
4. Собрать все компоненты в обратном порядке.

Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе (проходимый газ), соответствующий стандарту.

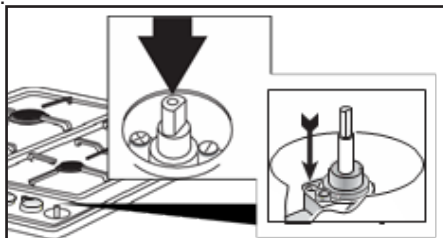


РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ КОНФРОК

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе производителя. После замены жиклера или при особых условиях давления в сети, понадобится заново отрегулировать минимум.

Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:

1. Зажгите конфорку.
2. Поверните ручку управления до позиции минимума.
3. Снимите ручку и, если установлена, промежуточную прокладку.
4. С помощью отвертки подходящего размера поверните регулировочный винт, расположенный сбоку или внутри стержня регулятора, пока пламя не станет малым, но устойчивым.
5. Установите ручку обратно и быстро поверните ее из максимального положения в минимальное, проверяя, что пламя не гаснет.
6. Для горелок с предохранительным клапаном убедитесь, что данной настройки достаточно для поддержания нагрева термопары. В ином случае, увеличьте минимальный уровень пламени.



РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА

Чтобы настроить минимум для сжиженного газа нужно полностью закрутить по часовой стрелке винт, установленный внутри или сбоку стержня клапана.

Действия, описанные выше, могут быть выполнены независимо от позиционирования или крепления варочной панели к мебели.

⚠ ВАЖНО! КОНФОРКИ НЕ ТРЕБУЮТ ПЕРВИЧНОЙ РЕГУЛИРОВКИ.

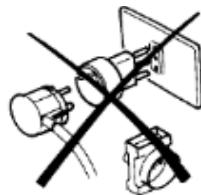
Таблица характеристик конфорок и жиклеров

Тип конфорки (высота крышки) (мм)	Байпас 1/100 (мм)	Тепловая мощность (*) (кВт)		Сжиженный газ		Природный газ	
		Номинальный	Уменьшенный	Отверстие (r/ч) G30/ G31	Жиклер 1/100мм	Отверстие (л/ч) G20	Жиклер 1/100мм
Большая (Ø = 100)	44	2.80	0.80	204/200	85	264	115
Средняя (Ø = 75)	34	1.70	0.60	124/121	65	166	97
Малая (Ø = 55)	29	0.95	0.40	70/68	50	91	72
WOK- конфорка (Ø = 132)	64	3.1	1.45	226/221	90	278	130
Минимальное давление подачи (мбар) (1 мбар Ø 10,197 мм H2O)				G30 = 28 – 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = сухой газ и с большой теплопроводной способностью при 15°C и 1013.26 мбар							

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор, оборудованный трехжильным питающим кабелем, подключается к сети переменного тока, напряжение которого должно соответствовать данным, приведенным в таблице технических характеристик оборудования расположенной в конце инструкции и на оборудовании. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

Устройство должно быть подключено к основной электрической сети в соответствии с действующими законами и правилами.



Перед подключением к сети убедитесь в том, что:

- мощности от основной сети достаточно для питания прибора;
- система питания заземлена в соответствии с действующими правилами;
- кабель электропитания не соприкасается с нагреваемыми элементами.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.

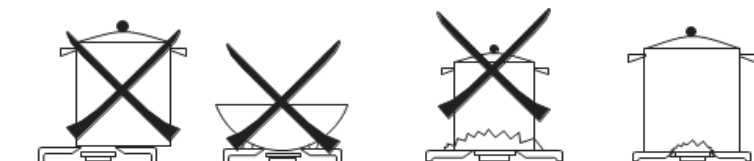
Производитель не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой или подключением. Поэтому необходимо, чтобы все операции по установке и подключению выполнялись квалифицированным персоналом в соответствии с действующими местными и общими правилами.

⚠ ВНИМАНИЕ! *перед техническим обслуживанием изделия следует полностью отключить электрическое питание.*

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: *Во время работы поверхность духового шкафа сильно нагревается и становится горячей! Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам!*

Для более низкого потребления газа используйте посуду для приготовления с диаметром, соответствующим для каждой конфорки, избегая пламени, выходящего за пределы дна посуды. Используйте только плоскодонную посуду.



Конфорка (диаметр крышки) мм	Минимальный диаметр посуды (мм)	Максимальный диаметр посуды (мм)
Маленькая (Ø = 55)	80	140
Средняя (Ø = 75)	140	200
Большая (Ø = 100)	200	240
Wok (Ø = 132)	240	280

⚠ Предупреждение: *если стеклянная или стеклокерамическая поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током!*

- Как только жидкость закипит, уменьшите огонь до уровня, достаточного для поддержания кипения. Во время приготовления пищи, при использовании жиров и масел, будьте очень осторожны.
- Позаботьтесь о том, чтобы посуда для приготовления не выходила за пределы варочной панели и не располагалась близко к панели управления.
- Замороженные блюда должны быть разморожены перед приготовлением.
- Горючие, легковоспламеняющиеся материалы, должны находиться минимум в 1 метре от прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность пожара! Не оставляйте предметы на поверхности варочной панели. Никогда не пытайтесь потушить огонь / пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из негорючего материала.

⚠ ВАЖНО! Прибор необходимо выключать после каждого использования.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что он полностью остыл. Чистка прибора должна осуществляться на регулярной основе. Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры очистки.

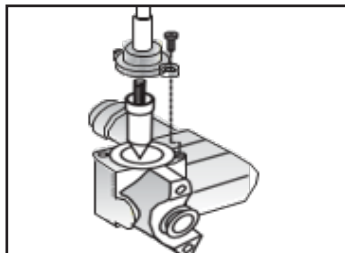
Чтобы сохранить эмалированную поверхность блестящей максимально надолго, прибор следует мыть теплой водой с моющим средством после каждого его использования.

После полного остывания духовки удалите остатки жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки или губки, которые могут поцарапать эмаль.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте струю пара для чистки. Не используйте абразивные средства.

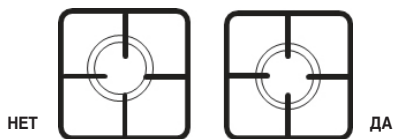
Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

- Часто очищайте рассекатель пламени конфорки кипятком и моющим средством, чтобы удалить остатки жира, которые могут блокировать выход пламени.
- Хорошо промывайте детали из нержавеющей стали водой и сушите их мягкой тканью.
- Для очистки варочной панели используйте слегка влажные губки и салфетки.
- Не используйте слишком много воды, она может проникнуть во внутренние части прибора и повредить электрические детали.
- Не погружайте прибор в воду.
- Решетки варочной панели можно мыть в посудомоечной машине.
- Для стойких пятен используйте обычные неабразивные моющие средства.
- Стекланную плиту лучше мыть горячей водой, избегая использования грубой ткани.
- Не используйте металлические щетки и губки с абразивными поверхностями во избежание повреждения и коррозии. Не используйте растворители, токсичные очищающие жидкости.



Если ручки становятся трудно поворачиваемыми, обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы их смазать. Также связывайтесь с квалифицированным специалистом для решения любых других проблем, которые могут возникнуть во время использования.

⚠ ВАЖНО! После извлечения конфорок из варочной панели для очистки, перед их зажиганием рекомендуем убедиться, что все части конфорок были верно установлены обратно. Также после очистки или технического обслуживания рекомендуем проверить наличие и положение всех резиновых прокладок. Если они были смещены, верните их в правильное положение.



УТИЛИЗАЦИЯ



Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	TCH-HV3710X	TCH-HV3150BLG	TCH-HV3150WG	TCH-HV6176BLG	TCH-HV6176WG	TCH-HV6176BGG	TCH-HV6741BGE	TCH-HV6741BLE	TCH-HV6741X	TCH-HV6810X	TCH-HV6910BLE	TCH-HV6910BGE	TCH-HV6172WG	TCH-HV6172BGG	TCH-HV6172BLG
Газовая варочная панель (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Решетка (шт.)	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Подставка WOK (шт.)	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
Комплект креплений к столешнице (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Уплотнительная прокладка (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Жиклеры для подключения газового баллона (шт.)	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ТСН-НВ3710Х	ТСН-НВ3150ВЛГ	ТСН-НВ3150WС	ТСН-НВ6176ВЛГ ТСН-НВ6176ВВГ ТСН-НВ6178ВВГ	ТСН-НВ6172ВЛГ ТСН-НВ6172ВВГ	ТСН-НВ6741ВЛГ ТСН-НВ6741ВВГ	ТСН-НВ6741Х	ТСН-НВ6810Х	ТСН-НВ6918ВЛГ	ТСН-НВ6918ВВГ
Количество конфорок	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4
Максимальная мощность (Вт)	4000	4000	4000	8300	7000	8300	8300	7500	7500	7500
Мощность мал. конфорки (Вт)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Мощность сред. конфорки (Вт)	—	—	—	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
Мощность больш. конфорки (Вт)	3000	3000	3000	—	—	—	—	3000	3000	3000
Мощность WOK-конфорки (Вт)	—	—	—	3800	2500	3800	3800	—	—	—
Номинальное давление газа	G30 – 28-30 мбар / G20 – 20 мбар									
Номер, потребл. мощность (Вт)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50									
Материал поверхности	нерж. сталь	стекло	стекло	стекло	стекло	эмаль	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	эмаль
Материал решетки	чугун	чугун	чугун	чугун	чугун	чугун	чугун	эмал. сталь	чугун	чугун
Электроподжиг	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Газ-контроль	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Конфорка WOK Sabaf	—	—	—	да	да	да	да	—	—	—
Тип управления	механический									
Типы подключаемого газа	природный / сжиженный									
Штуцер / жиклеры для подключения газового баллона	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Длина кабеля электропитания (м)	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35
Цвет варочной панели	нерж. сталь	черный	белый	черный / белый / бежевый	черный / белый / бежевый	бежевый / белый / черный	нерж. сталь	нерж. сталь	черный	бежевый
Цвет регуляторов конфорок	нерж. сталь	черный	белый	нерж. сталь	нерж. сталь	бронзовый	нерж. сталь	нерж. сталь	бронзовый	бронзовый
Вес нетто / брутто (кг)	6,5 / 7,5	7,9 / 8,9	8 / 9	15 / 16	15 / 16	13,5 / 14,5	13,5 / 14,5	8,2 / 9,2	8,8 / 9,8	8,4 / 9,4
Размер ниши для встраивания (ШХГ) (мм)	320х520	320х520	320х520	590х520	590х520	590х520	590х520	590х520	590х520	590х520
Максимальная толщина столешницы для встраивания (мм)	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Габариты без упаковки (ШХГХВ) (мм)	310х510х50	320х520х50	320х520х50	590х520х50	590х520х50	590х520х50	590х520х50	590х520х50	590х520х50	590х520х50
Габариты в упаковке (ШХГХВ) (мм)	580х390х180	580х390х180	580х390х180	650х570х160	650х570х160	650х570х160	650х570х160	650х570х160	650х570х160	650х570х160

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« ___ » _____ 20__ г.

Штамп магазина

Продавец обязан при продаже заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления товара находится на упаковке и на товаре.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:

Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное (обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек).

1. Срок гарантии составляет 3 года, но не более 4-х лет с даты производства.

Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://kraftltd.com> или по бесплатному телефону службы поддержки: 8 (800) 200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT Technology, просим Вас обратиться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@ltd.ru.

2. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.

3. Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (чистку, удаление пыли и т.п.).

4. Замену Изделия или возврат денег Сервисный центр не производит.

5. Не подлежат гарантийному ремонту Изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- неправильной установки или транспортировки;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы;
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- повреждений животными;
- ремонта или внесения конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонений от Государственных технических стандартов питающих электрических и кабельных сетей;
- подачи на мощности большей, чем предусмотрено изготовителем;
- использования изделия в промышленных или коммерческих целях.

6. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт встраиваемой газовой варочной панели KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изыят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ ф.И.О. _____ подпись _____</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____</p> <p style="text-align: right;">Линия отреза</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 1 на гарантийный ремонт встраиваемой газовой варочной панели KRAFT Technology</p> <p style="text-align: center;">модель _____</p> <p style="text-align: center;">серийный № _____</p> <p>Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы* _____ (* заполняется торговым предприятием)</p>
<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт встраиваемой газовой варочной панели KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изыят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ ф.И.О. _____ подпись _____</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____</p> <p style="text-align: right;">Линия отреза</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 2 на гарантийный ремонт встраиваемой газовой варочной панели KRAFT Technology</p> <p style="text-align: center;">модель _____</p> <p style="text-align: center;">серийный № _____</p> <p>Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы* _____ (* заполняется торговым предприятием)</p>

<p>Встраиваемая газовая варочная панель KRAFT Technology модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____ _____</p> <p>Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ _____ _____</p> <p>Владелец: _____ _____ подпись</p> <p>Механик: _____ _____ Ф.И.О.</p> <p>Выполнены работы: _____ _____</p> <p>Дата « _____ » _____ г.</p> <p>Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись</p> <p>Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес</p> <p>_____ МП _____ _____ должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание</p>	
<p>Встраиваемая газовая варочная панель KRAFT Technology модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____ _____</p> <p>Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ _____ _____</p> <p>Владелец: _____ _____ подпись</p> <p>Механик: _____ _____ Ф.И.О.</p> <p>Выполнены работы: _____ _____</p> <p>Дата « _____ » _____ г.</p> <p>Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись</p> <p>Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес</p> <p>_____ МП _____ _____ должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание</p>	

Dear buyer!

We thank for acquisition of our product KRAFT Technology.
Before its use, please, read carefully this manual fully to use its excellent operation.
We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance
in your housekeeping.
If you face problems in the course of use, please communicate with us.

Before installing and first using, the appliance read this manual carefully! It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	20
DESCRIPTION OF THE PRODUCT	22
CONTROL PANEL	23
INSTALLATION.....	23
GAS CONNECTION	24
ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS	25
SETTING THE MINIMA	26
ELECTRICAL CONNECTION.....	27
MAINTENANCE.....	27
CLEANING AND CARE	28
EQUIPMENT	29
TECHNICAL SPECIFICATION	30
DISPOSAL.....	31

BRIEF INTRODUCTION OF THE PRODUCT

The appliance is conforming to the following European Directives and Regulations:

Directive 2014/35/EC (Low voltage appliances)

Directive 2014/30/EC (Electromagnetic compatibility)

Directive 2012/19/EC (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)

Directive 2009/125/EC (Eco design)

Directive 2011/65/EC (RoHS - Restriction of Hazardous Substances)

Regulation 1935/2004/EC (Materials intended to come into contact with food)

Regulation 1907/2006/EC (Restriction of chemicals)

2016/426/EC (Appliances using the burn gaseous fuel)

SAFETY INSTRUCTIONS




Attentively read this manual before maintenance of the instrument in order to avoid breakages when using. The improper handling can bring to breakage of a product to cause the material damage or to do harm to health user.

Please read the following instructions as they are for your benefit and safety:

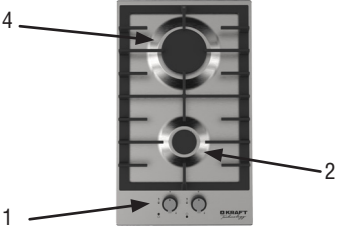

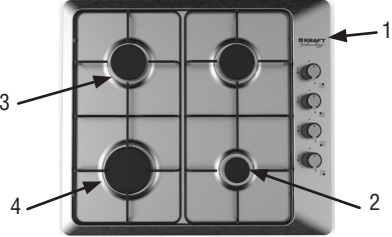
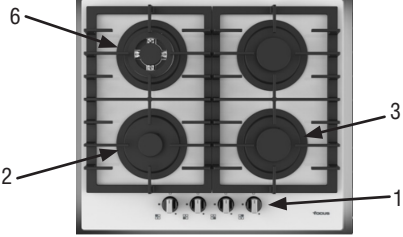
- This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.
- Remove the appliance packaging and make sure that it is not damaged. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a center for differentiated waste.
- Before using the appliance, check that the mains power voltage corresponds to the voltage shown on the rating plate.
- It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords.
- Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.
- Plug the power cord into an outlet only after installing the appliance. Make sure the power plug is freely accessible.
- Inspect the appliance before turning on. If the appliance and the power cord are damaged, do not plug the appliance into a power outlet.
- The appliance shall be set in dry location, use of the instrument on the street is forbidden.
- In order to avoid ignition and electric shock prevent hit of water on any part of the appliance and also you track that the power cord did not concern the heating-up appliance elements.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or socket. The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.
- Do not damage, do not overwind and do not bend the power cord. Do not put heavy objects on the power cord.
- Never pull for a power cord, pull for a power plug.
- In case of relocation, service or repair the appliance shall be completely cooled down, the fork shall be pulled out from a network.
- In order to avoid the fire, you track curtains, curtains and other objects.
- Make sure that the room in which the appliance will be installed is properly ventilated. Prolonged use of gas appliances may require additional ventilation (by opening a window or increasing the degree of ventilation). It is recommended to avoid areas with strong drafts, as they can blow out the flame of burners.
- Be sure to clean the grease filters in a timely manner. Accumulated fat can also ignite.
- Before you switch on the appliance, make sure that it has been correctly regulated for the type of gas available in your area (consult the relative section).
- When connecting the cooking surface to liquefied gas sources, the placement and operation of gas cylinders must be carried out in accordance with fire safety regulations.
- Do not place unstable or deformed cooking utensils on the hob or electric stove to avoid an accident. They can tip over or overflow.
- Always use cookware with suitable diameters for cooking zones. Never use utensils of smaller diameter than the burners and do not include cooking zones without dishes placed on them.

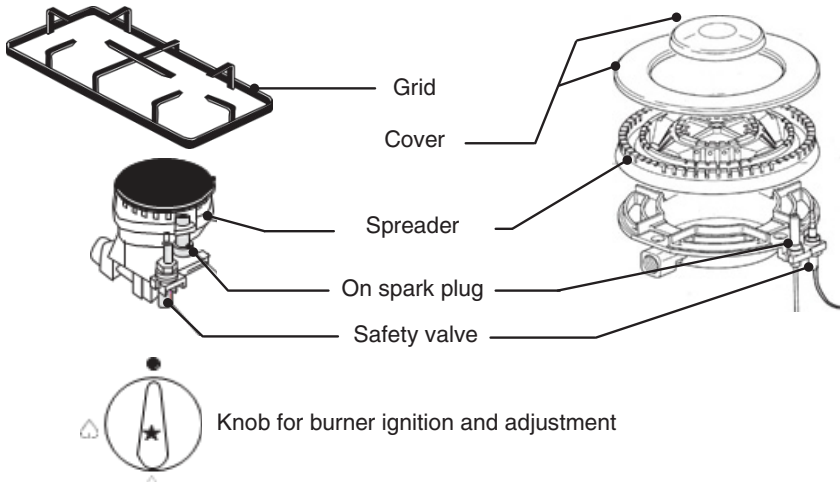
- Do not place dishes weighing more than 5 kg and more than 10 kg on all burners at the same time on one burner.
- Do not place flammable substances or objects on or in the appliance.
- Young children must be kept well away from the appliance.
- This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.
- Do not leave a hob unattended when fat or oil is being used. This could be dangerous and cause a fire.
- Direct contact with electrical parts of the appliance must be avoided.
- Do not use the appliance as a stand for any objects.
- After use switch off the appliance.
- Do not use the appliance to heat the room or dry clothes.
- Keep the appliance clean.
- Before cleaning the appliance shall be switched-off from the power supply network.
- The appliance and parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.
- Do not clean the appliance with a jet of steam.
- Failure to observe this safety instruction may result in damage to the instrument, burns, injury, electric shock, short circuit or fire.
- Any repair or regulation that may be necessary must be carried out with the greatest care and attention. Always call an authorized Technical Assistance Center if repairs are required, specifying the type of problem and the model of your appliance. Repairs made by incompetent persons could cause damage.
- Only original spare parts use for appliance repair.
- Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper use and security breaches.

 **IMPORTANT!** *Never check the tightness of connections and the presence of gas leaks with an open fire!*

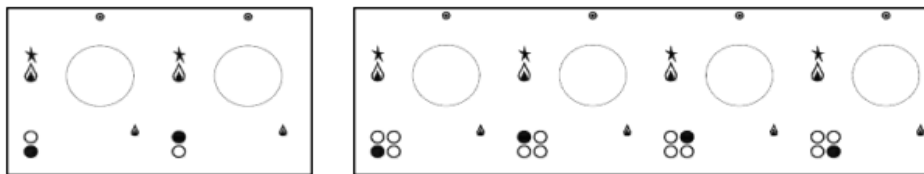
 **Attention!** *If you smell the gas it is necessary to turn off all the burners, cut off the overall gas supply, open the Windows and do not kindle a fire. It is forbidden to smoke or use electrical devices. It is recommended to call the emergency gas service to correct the leak.*

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

<p>TCH-HV3710X / TCH-HV3150BLG / TCH-HV3150WG</p> 	<p>TCH-HV6176BLG / TCH-HV6176WG / TCH-HV6741BGE TCH-HV6176BGG / TCH-HV6741BLE / TCH-HV6741X</p> 
<p>TCH-HV6810X / TCH-HV6910BLE / TCH-HV6910BGE</p> 	<p>TCH-HV6172WG / TCH-HV6172BGG / TCH-HV6172BLG</p> 
<p>1. Control panel 2. Small burner (1000 W) 3. Middle burner (1750 W) 4. Big burner (3000 W) 5. WOK- burner (3800 W) 6. WOK- burner (2500 W)</p>	



CONTROL PANEL



The hob control area houses the devices and knobs for operation of the gas burners (2 or 4 (pcs)).

- - no gas supply
- ★ - maximum gas supply
- ▲ - minimum gas supply

The burner regulation knobs can be turned anticlockwise from the closing position ● to the widest open position ★ and vice versa in the opposite direction ▲ (put the needle to the position required)

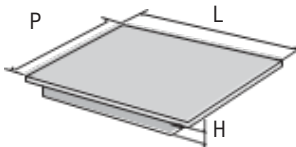
INSTALLATION

⚠ IMPORTANT: The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

- Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines.
- Improper installation, maintenance and operation can cause significant property damage or personal injury.
- The appliance can only be installed and operate in permanently ventilated rooms according to the local regulations in force.
- The ventilation openings must have a effective cross-section of at least 100 cm² and must be protected against accidental blocking (protection with metal grills or grids).
- The furniture walls in which the appliance is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 °C especially if the sidewalls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.
- Make sure the appliance is securely fixed in your furniture.
- It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.
- Direct contact with electrical parts of the appliance should be avoid.
- Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

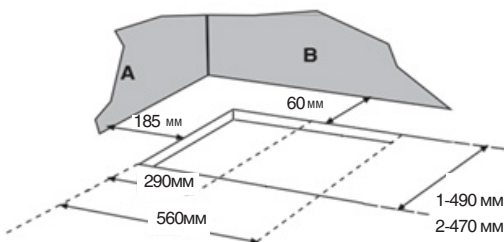
The dimensions of the embedding holes are shown on the picture, with the minimum distance to be observed between the embedding hole and the side and rear walls.

Hobs series	L (mm)	P (mm)	H (mm)	
			steel or enameled	glass
30	320	520	40	40
60	590	520	40	40



Holes for installation

№	Hobs series	Hole dimensions (WxD)(mm)
1	30	290x490
2	60	560x490

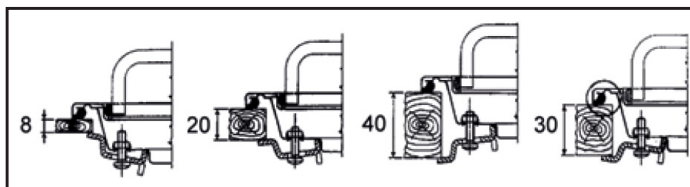
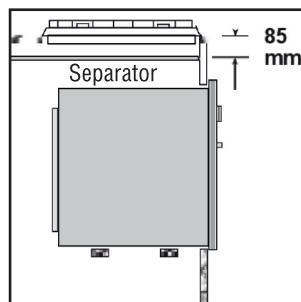


A – side wall B – back wall

- Position the special sealed gasket (provided) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.
- Put the hob in the unit opening making sure that it is centered.
- Fasten the hob to the unit with the fastening brackets. The traction of the screws will be enough to cut the sealing gasket so that the excess can easily be removed.

If there is a hanging unit over the cooking hob, it must be at least 600 mm away from it.

In order to avoid excessive overheating, even if there is no oven below, it is necessary to provide a separating space having at least the size of the embedment hole.



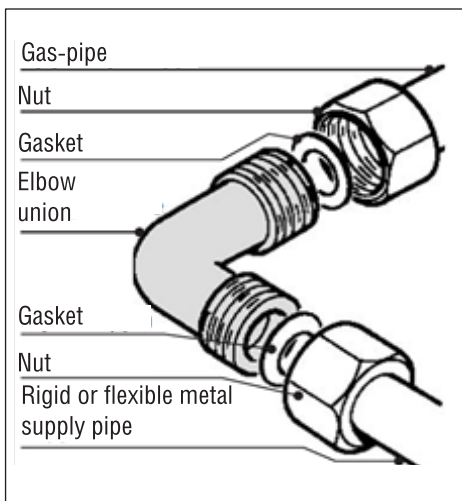
GAS CONNECTION

The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards in force and after checking that it is adjusted for the type of gas available. The appliance is set up to operate with the gas specified on the calibration label placed both on the packaging and on the back of the appliance. When the type of gas available does not correspond to that for which the appliance is set up, replace the corresponding injectors (provided).

To perform these operations the qualified installer will follow the indications given in the «Adaptation to the various types of gas» section. For safety operation, make sure that the supply pressure respects the values given in the «Table of burner and injector characteristics».

If the appliance is supplied with liquid cylinder gas, make sure that the cylinder pressure regulator conforms to the local regulations in force.

- The appliance must be connected to the gas system by a rigid metal pipe (copper or steel) or continuous wall stainless steel flexible hose in such a way that the appliance is not stressed in any way.
- The appliance gas inlet tube has an end nut to which is connected the elbow union (supplied, 1/2 thread male gas). It can be turned depending on installation needs.
- The rigid or flexible metal supply pipe (l max = 2 m) is connected to the part opposite the elbow union. Remember to put the gaskets supplied at the two ends of the elbow union.
- When these parts are disassembled and reassembled, always replace the gaskets with new ones.
- Once the appliance is installed, check that the gas pipe is not pinched or damaged by mobile parts.



ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see label on both the packaging and the bottom of the appliance) proceed as follows:

- Remove the grids.
- Remove the covers and the spreaders.
- With a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors.
- Replace the injectors with those supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics table).
- Replace the various parts proceeding in reverse. Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.



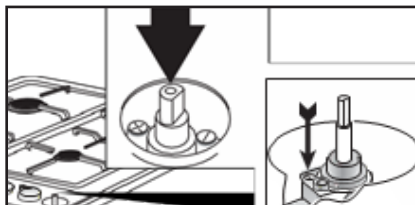
Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.

SETTING THE MINIMA

The flame on the small output is regulated in the factory. When the injectors have been replaced or there are special mains pressure conditions, it may be necessary to regulate the minimum again.

The operations necessary to perform this operation are the following:

- Light the burner.
- Turn the knob to the minimum position.
- Take out the knob (and gasket if there is one)
- Using a suitably sized screwdriver turn the regulation screw inside or by the side of the tap shaft until a small regular flame is obtained.
- Put the knob back on and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out.
- For burners with safety valve make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not increase the minimum.



REGULATION OF MINIMUM FOR LPG

To regulate the minimum for LPG, completely tighten (clockwise) the screw inside or next to the gas tap pin. The operations described above can easily be performed whatever the positioning or fastening of the hob to the cabinet.

⚠ IMPORTANT! THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE PRIMARY AIR.

Burner and nozzle characteristic table

Burner (heights cover) (mm)	Bypass 1/100 (mm)	Thermal power (*) (kW)		Liquid gas		Natural gas	
		Rated	Reduced	Output (g/h) G30/ G31	Injector 1/100mm	Output (l/h) G20	Injector 1/100mm
Big ($\varnothing = 100$)	44	2.80	0.80	204/200	85	264	115
Medium ($\varnothing = 75$)	34	1.70	0.60	124/121	65	166	97
Small ($\varnothing = 55$)	29	0.95	0.40	70/68	50	91	72
WOK- burner ($\varnothing = 132$)	64	3.1	1.45	226/221	90	278	130
Rated supply pressure (mbar) (1 mbar \varnothing 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 – 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = With dry gas and with greater calorific power (Hs) at 15°C and 1013.26 mbar							

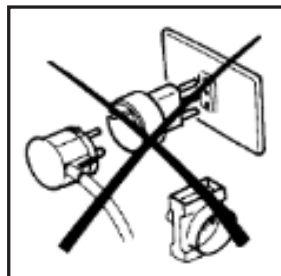
ELECTRICAL CONNECTION

The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and voltage indicated on the “rating plate of the product” report at the end of the instruction manual and on the product. The grounding conductor of the cable is marked with the colors yellow/green.

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product.

Before connecting to the mains, make sure that:

- The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- The supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- The socket or the unipolar switch can easily be reached after the installation.
- After connecting to the mains, make sure that the supply cable does not come into contact with the heated parts.
- Never use reductions, shunts, adaptors that can cause overheating or burning.



⚠ WARNING: Do not use the same socket-outlet with other big power appliance.

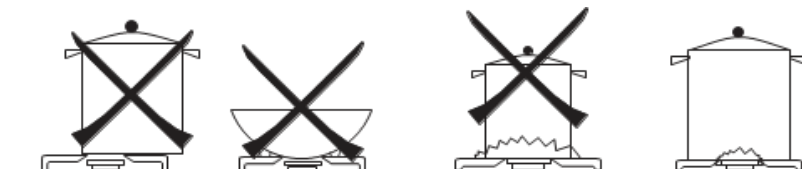
The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that qualified personnel complying with the local and general regulations in force carry out all installation and connection operations.

⚠ ATTENTION! BEFORE SERVICING THE PRODUCT, TURN OFF ELECTRICAL POWER

MAINTENANCE

⚠ WARNING: The appliance is very hot and becomes hot during operation! Do not to touch the heating elements!

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the table below). Use only flat-bottomed pans.



Burner (heights cover) (mm)	Ø min. saucepan (mm)	Ø max. saucepan (mm)
Small (Ø = 55)	80	140
Medium (Ø = 75)	140	200
Big (Ø = 100)	200	240
Wok (Ø = 132)	240	280

⚠ WARNING: *If the glass or glass-ceramic surface is cracked, switch off the appliance to prevent the risk of an electric shock.*

- As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling. During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.
- As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.
- During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.
- Frozen dishes should be thawed before cooking.
- Combustible and flammable materials must be at least 1 meter away from the appliance.

⚠ ATTENTION! *Fire risk. Do not leave objects on the surface of the hob. Never attempt to put out a fire/flames with water. Switch off the appliance and cover the flame with a lid or a blanket made of fire-retardant material for example.*

⚠ IMPORTANT! *After use switch off the appliance.*

CLEANING AND CARE

⚠ WARNING: *Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool. Cleaning of the appliance should be carried out on a regular basis.*

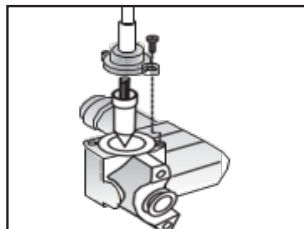
To keep the enameled part shiny for as long as possible, the appliance must be cleaned each time after using it.

Remove the grease residue with a sponge or damp cloth and warm soapy water after the appliance has cooled down completely. Do not use abrasive wipes or sponges that may scratch the enamel.

⚠ Attention! *Never use abrasive tools. Do not clean with a jet of steam.*

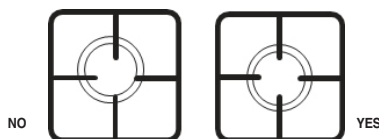
- Often clean the burner flame spreader with boiling water and detergent to remove any grease that may block the flame exit.
- Use slightly damp sponges and wipes to clean the hob.
- Do not spray water on the oven or immerse the appliance in water.

- The grids on the hob can be cleaned in the dishwasher.
- For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market.
- Do not use metal brushes and sponges with abrasive surfaces to avoid damage and corrosion. Do not use solvents, toxic cleaning liquids.
- Drying with a microfiber or soft cloth is preferred.



Periodically, or if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps. Contact a qualified engineer to deal with any other problems that may arise during use.

⚠ IMPORTANT! *In case of burners removal for cleaning purposes, we recommend to make sure that all parts are correctly positioned before igniting the burners again. After a possible grid removal for cleaning and/or maintenance needs, we recommend to verify the presence of such rubber pads and to put the grids back in their stable and centred correct position.*



⚠ NOTE: *Do not allow water or other liquid to enter the controls or the inside of the appliance, as this may cause malfunction, electric shock or fire.*

⚠ WARNING: *The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.*

EQUIPMENT

Model	TCH-HV3710X	TCH-HV3150BLG	TCH-HV3150WG	TCH-HV6176BLG	TCH-HV6176WG	TCH-HV6176BGG	TCH-HV6741BGE	TCH-HV6741BLE	TCH-HV6741X	TCH-HV6810X	TCH-HV6910BLE	TCH-HV6910BGE	TCH-HV6172WG	TCH-HV6172BGG	TCH-HV6172BLG
Gas built-in Hob (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Grid (pcs)	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Wok support (pcs)	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
Installation kit (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Sealing gasket (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Injector for gas cylinder (pcs)	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Manual with warranty card (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Packaging (pcs)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	TCH-HV3710X		TCH-HV3150BLG		TCH-HV3150WG		TCH-HV6176BLG TCH-HV6176WG TCH-HV6176B6G		TCH-HV6172BLG TCH-HV6172WG TCH-HV6172B6G		TCH-HV6741BE		TCH-HV6810X		TCH-HV6910BLE		TCH-HV6910BGE	
	Gas burners (pcs)	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Maximum power (W)	4000	4000	4000	8300	4000	8300	7000	8300	8300	8300	8300	8300	8300	7500	7500	7500	7500	7500
Auxiliary burner (W)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Semi-rapid burner (W)	—	—	—	1750	—	—	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
Rapid burner (W)	3000	3000	3000	3000	3000	3000	—	—	—	—	—	—	—	3000	3000	3000	3000	3000
WOK burner (W)	—	—	—	3800	—	—	2500	3800	3800	3800	3800	3800	3800	—	—	—	—	—
Rated gas pressure	G30 – 28-30 mbar / G20 – 20 mbar																	
Rated power consumption (W)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50																	
Front panel material	inox steel	glass	glass	glass	glass	glass	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50	inox steel	inox steel	inox steel	enamel	enamel
Grid	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	cast iron	enamel steel	enamel steel	cast iron	cast iron
Auto-ignition	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Flame failure device	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Type of control	mechanical																	
Type of gas	natural / liquid																	
WOK Sabaf burner	—	—	—	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	—	—	—	—	—
Connecting pipe / injector for gas cylinder	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes	yes
Feeding cable length (m)	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35	1,35
Gas hob color	inox steel	black	black	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	black / white / ivory	inox steel	inox steel	inox steel	black	ivory
Knobs color	inox steel	black	black	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	inox steel	bronze	bronze
Net / gross weight (kg)	6,5 / 7,5	7,9 / 8,9	7,9 / 8,9	8 / 9	8 / 9	8 / 9	15 / 16	15 / 16	15 / 16	13,5 / 14,5	13,5 / 14,5	13,5 / 14,5	13,5 / 14,5	8,2 / 9,2	8,2 / 9,2	8,8 / 9,8	8,4 / 9,4	8,4 / 9,4
Niche size for installation (mm) (WxD)	320x520	320x520	320x520	320x520	320x520	320x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520	590x520
Max. tabletop (H) (mm)	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Product dimensions (mm) (WxDxH)	310x510x50	320x520x50	320x520x50	320x520x50	320x520x50	320x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50	590x520x50
Packing dimensions (mm) (WxDxH)	580x390x180	580x390x180	580x390x180	580x390x180	580x390x180	580x390x180	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160	650x570x160

DISPOSAL



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

* The manufacturer reserves the right to change designs, specifications, appearance, configuration of the product without impairing its consumer qualities, without prior notice to the customer.

Manufacturer:

VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI
SANAYI TICARET A.S.
Address: Kumbet Hatun OSB Mah. 5, Cadde
No: 10/1, Merzifon, Amasya, Turkey.

Importer:

ZAO LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM.
Address: No. 50 V, Dnepropetrovskaya Str.,
Rostov-on-Don, PC 344093, Russia.
Tel.: +7 800 200 79 97

Made in Turkey

Изготовитель:

ВИНОЛА АНКАСТРЕ МУТФАК УРУНЛЕРИ
САНАИ ТИДЖАРЕТ А.С.
Адрес: Кумбет Хатун ОСБ Мах. 5, Кадде
№ 10/1, Мерзифон, Амася, Турция

Импортер:

ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ»
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В,
г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия.
Тел.: +7 800 200 79 97

Сделано в Турции



WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-79-97

Phone customer service

+7 800 200 79 97

