rus Руководство по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Данная газовая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве.
Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Инструкция по эксплуатации

Для пользователя подготовлена инструкция по эксплуатации, где описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Данная инструкция действительна, если на приборе стоит символ страны. Если символа страны нет, следуйте техническим указаниям по настройке прибора в соответствии с требованиями вашей страны.

Инструкция по подключению

Подключение производится согласно прилагаемой инструкции по подключению и действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

Заводская табличка

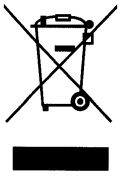
Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.

Важные предостережения	**17**
Установка	**18**
Подключение прибора к электросети	**19**
Подключение варочной панели к газовой сети	**20**
Плита с форсунками	**23**
Техническая информация	**22**
Описание устройства	**24**
Моющие и чистящие средства	**26**
Специальные предостережения и оповещение о неисправностях	**28**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И МОНТАЖ

Важные предостережения

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и источнику газа может только квалифицированный специалист.
- Во время работы прибора в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция или включение кухонной вытяжки.
- Не пользуйтесь газовыми горелками, если пламя горит нестабильно.
- Если вы почувствовали запах газа в помещении, перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, погасите любой огонь, в том числе табачные изделия, не включайте электроприборы и освещение, хорошо проветрите помещение (откройте окна!), немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.
- Перекрывайте газ вентилем, если вы не будете пользоваться газовыми горелками длительное время (например, при отъезде в отпуск).
- Перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, если планируете длительное отсутствие (например, при отъезде в отпуск).
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Прибор не предназначен для обогрева помещения.
- Не ставьте пустую посуду на работающие или горячие конфорки.
- Следите, чтобы детали горелок были правильно собраны и установлены.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Присоединительные кабели соседних электроприборов не должны касаться горячих конфорок.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- Прибор изготовлен в соответствии со стандартами по безопасности.
- Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором!
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок, металлические кольца вокруг конфорок и варочная поверхность вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру или блоку дистанционного управления.

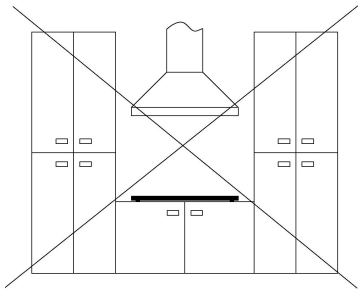


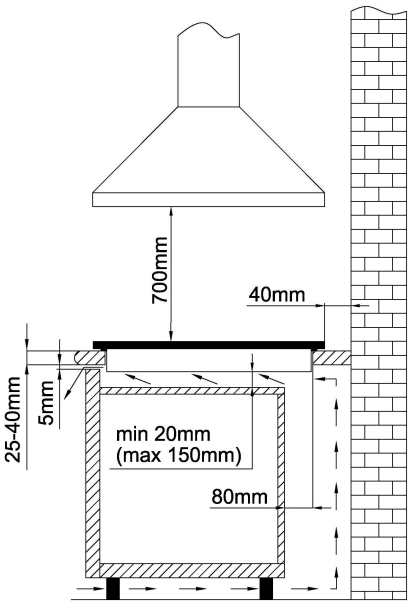
Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

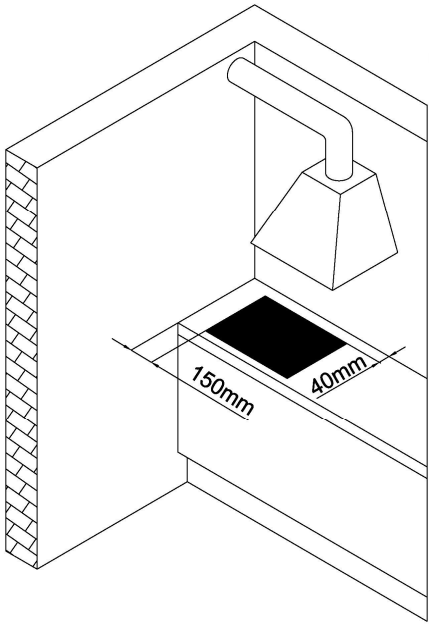
УСТАНОВКА

Важные предостережения

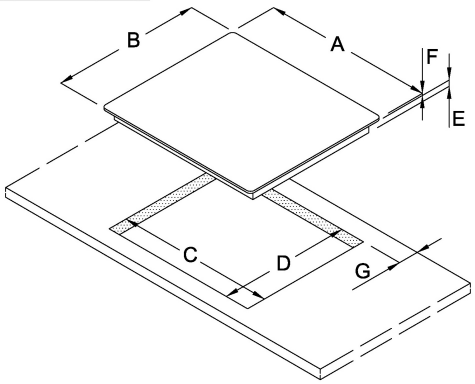
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и источнику газа может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в который встраивается прибор, должны быть термостойкими (100℃), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 миллиметров и более.
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- В кухонном шкафу под варочной панелью не должно находиться выдвижных ящиков. Если в кухонном шкафу установлена горизонтальная перегородка, она должна находиться на расстоянии 20 миллиметров от нижней поверхности столешницы. Пространство между перегородкой и варочной панелью должно быть пустым, в нем нельзя хранить предметы.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние 700 миллиметров.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 150 миллиметров.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.
- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 25-40 мм. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа.



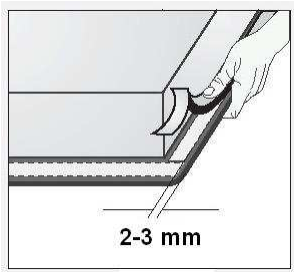




	GW65CLB	GW65CLI
A (mm)	600	600
B (mm)	510	510
C (mm)	560	560
D (mm)	480	480
E (mm)	45	45
F (mm)	3	3
G (mm)	50	50



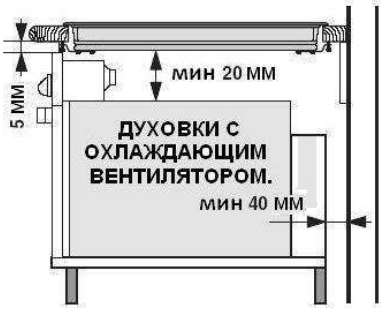
Наклейка вспененного уплотнителя



Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте (см. рис.).
Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!

Чтобы наклеить уплотнитель:
– снимите с уплотнителя защитную пленку;
– приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 мм (см. рис.). Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
– при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).

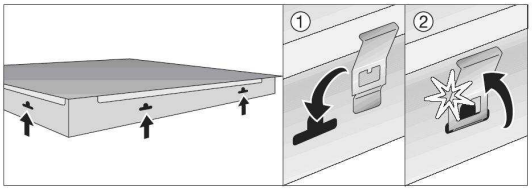
Размеры монтажного проема

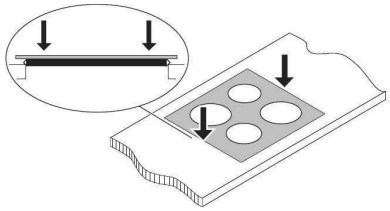


- Под варочной панелью можно устанавливать духовки, оснащенные охлаждающим вентилятором.
- При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 миллиметров по всей ширине шкафа.

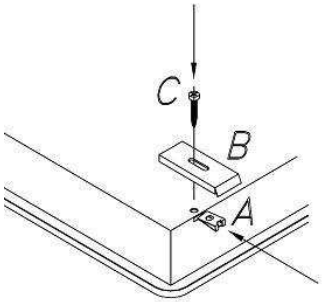
Процесс монтажа с помощью зажимов

- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Подключите варочную панель к электросети (см. соответствующий раздел).
- Установите зажимы в предусмотренные отверстия.
- Поместите варочную панель в монтажный проем.
- Прижмите варочную панель к столешнице.





Процесс монтажа с помощью скоб



Варочная панель крепится с помощью скоб и крепежных элементов, которые прилагаются в комплекте. В дне варочной панели предусмотрены отверстия для вставки крепежных пластин A, чтобы прикрутить винты C для крепления скоб B.

A = пластины, которые вставляются в дно варочной панели
B = скоба
C = винт

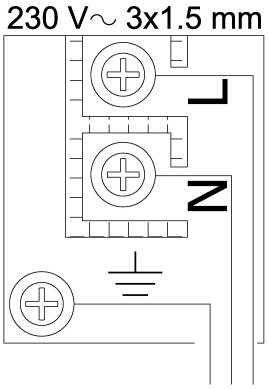
Подключение варочной панели к электросети

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Прибор предназначен для эксплуатации в сети с напряжением 220-240В~.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо

предусмотреть размыкающее устройство с разомкнутыми контактами на всех полюсах. Уровень защитного устройства будет не ниже, чем уровень перенапряжения категории III.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

ВНИМАНИЕ!
- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме; убедитесь в наличии соответствующего напряжения в сети! Защитный провод заземления (PE) подключите к клемме, обозначенной символом заземления.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- После подключения включите все конфорки на 3 минуты, чтобы проверить их работу.

Схема подключения



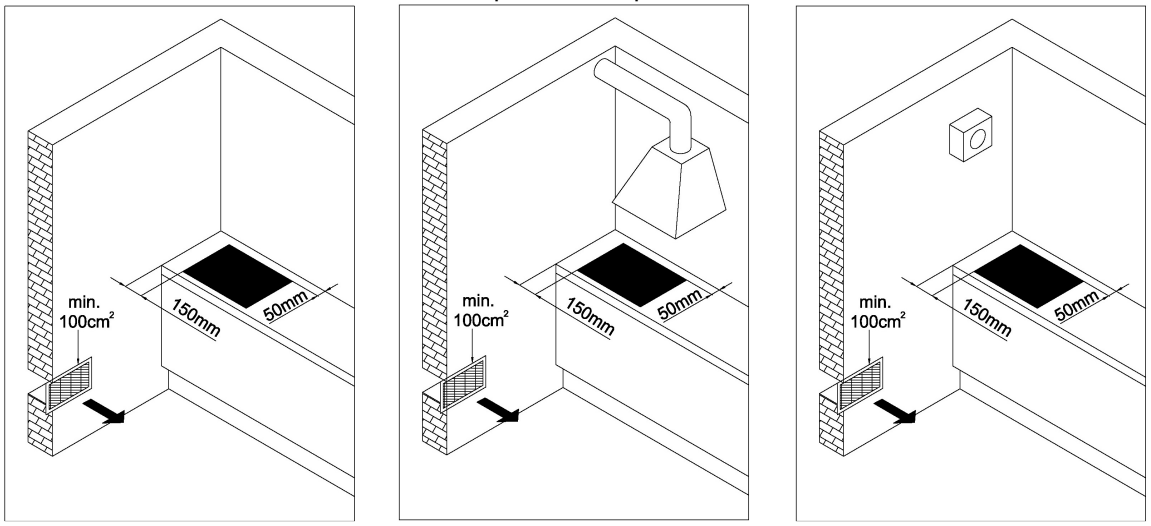
- Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.

Для подключения могут использоваться:
- тип H05RR-F — резиновые соединительные кабели с желто-зеленым защитным проводом,
- тип H07RN-F — резиновые соединительные кабели с желто-зеленым защитным проводом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ГАЗУ

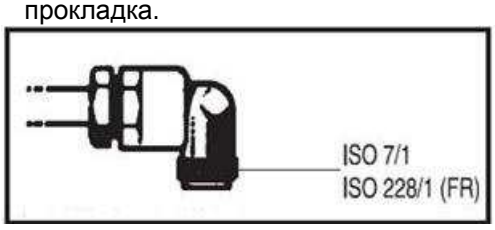
- Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями. Особое внимание обратите на обеспечение достаточной вентиляции! Перед подключением и использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.

Категории и типы газа, которые могут использоваться, приведены в таблице 1.
- Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход).
- Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Особое внимание необходимо обратить на требования к вентиляции помещений.

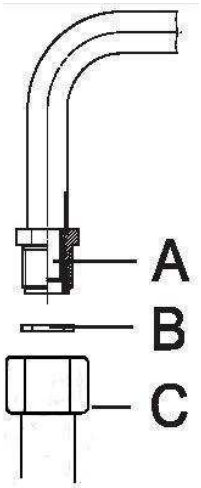


Процесс подключения

- Подключение к источнику газа производится в соответствии действующими предписаниями и условиями подключения местного газоснабжающего предприятия.
- С нижней стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой ISO7-1 R1/2.
- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа, конический переходной разъем с наружной резьбой и неметаллическая прокладка.



- При подключении необходимо придерживать трубку R1/2, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации.
- Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга.
- Гибкий шланг должен проходить свободно. Шланг не должен касаться подвижных частей кухонного шкафа (например, ящика) и дна варочной панели.
- Устанавливать встраиваемую электрическую духовку под варочной панелью возможно, если духовка оборудована охлаждающим вентилятором.



После подключения прибора проверьте герметичность соединений.

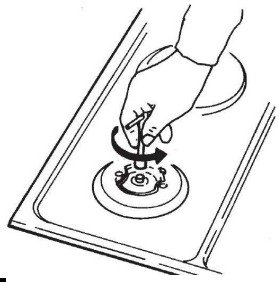
Элементы для подключения к газу
A Трубка газопровода ISO7-1 R1/2
B Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм
C Переходник для сжиженного газа (зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны)

<u>Используйте только трубы и уплотнения, соответствующие стандартам</u>.
Эти трубы должны быть установлены так, чтобы в полностью выдвинутом положении, их длина не превышала 2000 мм. Для облегчения установки и предотвращения утечки газа, сначала подключите поворотное соединение к варочной поверхности, а затем к трубе газопровода. Нарушение этой последовательности может затруднять газовое уплотнение между трубой и плитой.
Допускается использование только сертифицированных трубок и прокладок. Эти трубы должны быть установлены так, чтобы в полностью выдвинутом положении, их длина не превышала 2000 мм. Чтобы облегчить монтаж и избежать утечек газа,
Важное замечание: когда установка будет завершена, убедитесь, что все соединения полностью загерметизированы с помощью мыльного раствора. Никогда не используйте пламя. Также убедитесь, что гибкая труба не может вступать в контакт с любой движущейся частью варочной поверхности (например, ящиком), и что ее положение предотвращает ее повреждение.

После подсоединения проверьте горелки на предмет правильной работы. Пламя должно быть отчетливо видно, и оно должно быть синего и зеленого цвета в центре. Если пламя нестабильно, повысьте мощность.

<u>Настройка на другой вид</u>

- Для настройки на другой вид газа не требуется извлекать варочную панель из столешницы.
- Перед настройкой отключите прибор от электросети и перекройте поступление газа.
- Замените форсунки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу).
- После настройки на другой вид газа поверх данных с заводскими настройками на заводской табличке приклейте наклейку с обозначением



новых настроек. Проверьте функциональность и герметичность прибора.

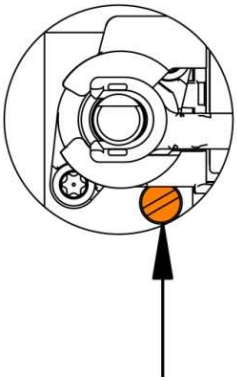
газа

Элементы настройки на другой вид газа

• Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
• Форсунка горелки двойной горелки находится под защитной пластинкой форсунки.
• Снимите переключатели вместе с уплотнителями.

Газовый кран
Регуляционные винты малого расхода

Регулировка малого расхода



Инструкции для городского газоснабжения (G110, G120, G150.1) и метана (G20, G25)
1. Включите конфорку и установите ее в минимальное положение.
2. Снимите ручку управления газовым краном и поверните регулировочный винт на сторону стержня крана:
   • против часовой стрелки для увеличения расхода газа
   • по часовой стрелке для уменьшения расхода газа
пока не будет получено регулярный минимальное пламя.
3. Соберите ручку и проверьте стабильность пламени горелки (при быстром вращении руки от максимального до минимального положения пламя не должно гаснуть).
4. Повторите эту операцию для всех газовых кранов.

Инструкции для сжиженного газа (LPG: G30, G31)
Затяните винт на стороне крана, полностью поверните шток по часовой стрелке.

Предупреждение: данные действия может выполнять только квалифицированный специалист, уполномоченное лицо газоснабжающего предприятия или специалист авторизованного сервисного центра!

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ (ТАБЛИЦА 1)

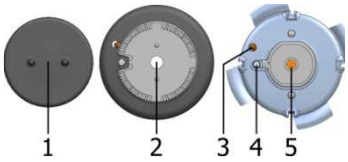
	GW65CLI --- GW65CLB
Размеры устройства (мм)	600
Рабочее напряжение	220-240 В~, 50/60 Гц
Горелка	A: Малая горелка (1,0 кВт) SR: Стандартная горелка (1,75 кВт) R: Большая горелка (3,0 кВт) TC: Трехконтурная = 3,8 кВт
Передняя левая	R
Задняя левая	-
Передняя центральная	SR
Задняя центральная	A
Передняя правая	TC
Задняя правая	-
Категория использования газа	**G20/20mbar , G30/30mbar , G25/20mbar**
Общая мощность (Вт)	**9550**

Плита с форсунками

Горелка		A	SR	R	TC
Номинальная тепловая мощность(кВт)		1.00	1.75	3.00	3.80
Ø ИНЖЕКТОР (мм)					
G30/G31	28..30/30-37mbar	0.50	0.65	0.85	0.98
G20	20mbar	0.72 - X	0.97 - Z	1.28 - H3	1.35 - K
G25	20mbar	0.77 - F1	1.00 - Y	1.26 - Y	1.52 - F3
Ø БАЙПАСС (мм)					
G30/G31	28..30/30-37mbar	0.27	0.34	0.42	0.62
G20	20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.
G25	20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.

Важные предостережения

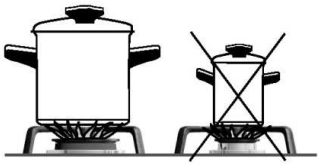
• Прибор оборудован газовыми горелками с системой безопасности (далее— газ-контроль). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекратиться. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
• Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.



1 Крышка горелки
2 Рассекатель горелки
3 Устройство газ-контроля
4 Свеча электроподжига
5 Форсунка

Посуда

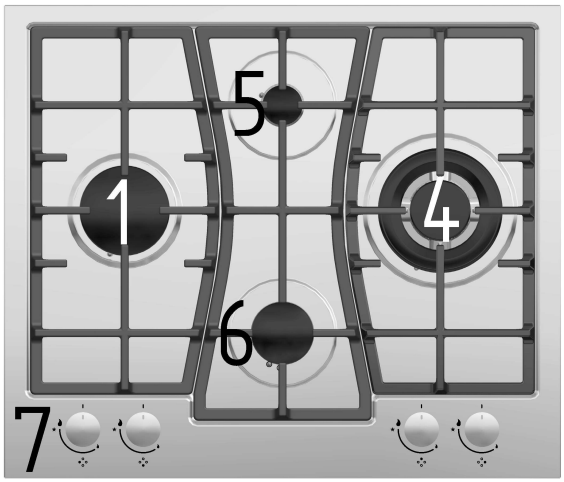
• Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
• Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
• Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается слишком большой посудой, также уменьшается эффективность сгорания.



Тип горелки	Диаметр посуды
Малая (1,0 кВт)	120-180 мм
Стандартная (1,75 кВт)	180-220 мм
Большая (3,0 кВт)	220-260 мм
Трехконтурная (3,8 кВт)	220-300 мм

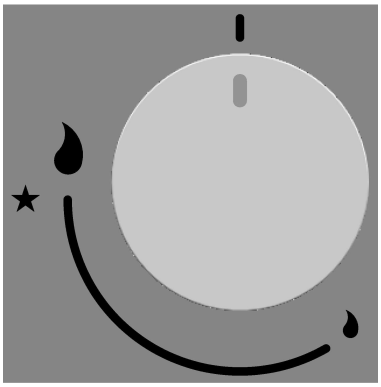
Важные предупреждения относительно стеклокерамической варочной поверхности
• Конфорки достигают выбранного уровня мощности или температуры очень быстро, однако, область, окружающая конфорку, остается относительно прохладной.
• Варочная поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
• Варочная поверхность является прочной, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить поверхность.
• Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
• Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
• Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.
• Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Газовая варочная зона передняя левая
4. Газовая варочная зона передняя правая
5. Газовая варочная зона задняя центральная
6. Газовая варочная зона передняя центральная
7. Панель управления плитой

Элементы управления для газовых варочных зон



Газовый кран закрыт

Розжиг

Максимальная мощность

Минимальная мощность

Розжиг и эксплуатация горелки

Инструкция по эксплуатации
Это устройство должно быть использовано по применению , т.е. для целей приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
Изготовитель не несет ответственность за любые повреждения, вызванные неподходящим, неправильным или нерациональным использованием.

Использование горелки
• Если горелка не используется в течение нескольких дней, подождите несколько секунд, прежде чем зажечь их, для того, чтобы выпустить воздух из труб.
• Поскольку горелки варочной поверхности оснащены устройством автоматического розжига, чтобы зажечь их, просто нажмите и поверните ручку в стороны маленькой звездочки. В приборе используется генератор с искровым зажиганием.
• Если пламя не зажигается в течение пяти секунд, поверните ручку в положение 0 и повторите процедуру, если электрическое зажигание не применимо из-за сбоя питания или влаги в свечи зажигания, газ также может быть зажжен с использованием спички или газовой зажигалки.
• Для моделей с системой газ-контроля горелка зажигается способом, описанным выше, но вам необходимо **нажимать кнопка в течение от 5 до 6 секунд после розжига пламени**. По истечении этого времени, предохранительному устройству достаточно времени для включения, и пламя будет гореть постоянно.
• Пламя может быть установлено на уровень между максимальным и минимальным. Не рекомендуется устанавливать мощность между 0 и максимальным пламенем: в данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.

Внимание! После очистки поверхности убедитесь, что горелки стабильно

установлены на своих местах и не мешают розжигу.

Для наиболее эффективного использования горелок используйте посуду с плоским дном с диаметром, соответствующим используемой горелке.
Для кастрюль и сковородок меньшего диаметра (чайники для кофе и чая, и т.д.) мощность используемой горелки должна регулироваться, чтобы обеспечить, что пламя не выходит за пределы дна кастрюли. Не используйте кастрюли с вогнутым или выпуклым дном.

Внимание! Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее1 минуты. Затем повторите розжиг.

• Для выключения горелки и закрытия клапана подачи газа поверните ручку управления на позицию "OFF" ( ).

ВНИМАНИЕ! Использование газового варочного прибора приводит к повышению температуры, влажности и концентрации продуктов сгорания в помещении, где установлен прибор. Во время работы прибора обеспечьте в кухне хорошую вентиляцию: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или включите устройство принудительной вентиляции (вытяжку).

Во время работы прибора в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция или включение кухонной вытяжки.

ВНИМАНИЕ! Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи от прибора.

ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Прибор не предназначен для обогрева помещения.

ОЧИСТКА И УХОД

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

• Очищайте прибор регулярно, желательно после каждого использования, предварительно охладив его.
• Чтобы избежать водяных пятен и известковых отложений, используйте мягкую ткань для вытирания насухо поверхностей, которые были очищены водой.
• Убежавшая пища может вызвать обесцвечивание элементов горелки и плиты из нержавеющей стали. Удалите все загрязнения незамедлительно.

Во избежание повреждения внешних поверхностей вашего устройства не используйте:

• чистящие средства, содержащие соду, щелочь, аммиак, кислоту или хлориды,
• чистящие средства, содержащие средства для удаления накипи,
• пятновыводители и средства для удаления ржавчины,
• абразивные чистящие средства, например, порошковые и кремовидные чистящие средства
• чистящие средства на основе растворителей,
• средство для посудомоечной машины,
• чистящее средство для гриля и духовки,
• средства для чистки стекла,
• жесткие, абразивные щетки или губки, например, мочалки для чистки горшков, щетки или губки, которые ранее использовались с абразивными чистящими средствами,
• острые колющие предметы (они могут повредить уплотнение между рамой и столешницей).

Поверхности из нержавеющей стали

Очищайте поверхности из нержавеющей стали с использованием салфетки из микрофибры или раствора теплой воды с небольшим количеством моющего средства, нанося его при помощи мягкой губки. В случае трудновыводимых засохших загрязнений, замочите их в первую очередь.
Наконец, вытрите их насухо мягкой тканью.
При очистке рамки плиты из нержавеющей стали может быть использовано очищающее средство в случае необходимости. Наносить его необходимо равномерно по направлению "зерна".
После чистки можно использовать продукцию по уходу за нержавеющей сталью, чтобы помочь сохранить хороший внешний вид вашего прибора и препятствовать загрязнениям.
Применять умеренно при помощи мягкой ткани, следуя инструкциям на упаковке..

Окрашенные поверхности

Окрашенные поверхности могут быть повреждены, если загрязнение (например, пищей или жидкостью, содержащей соль, оливковое масло) немедленно не удалить.
Удалите все загрязнения незамедлительно.
Не используйте очищающие средства для нержавеющей стали с окрашенными поверхностями.
Это сможет стереть окраску.

Решетки и ручки управления

Не пользуйтесь посудомоечной машиной для мытья подставки.
Снимите решетки. Очистите решетки и ручку управления с раствором теплой воды с небольшим количеством моющего средства, нанося его при помощи мягкой губки.
Трудновыводимые загрязнения следует замочить в первую очередь.
После чистки протрите насухо все поверхности чистой тканью.

Горелки

Не пользуйтесь посудомоечной машиной для мытья любых частей горелки.
Горелка должна быть демонтирована и затем очищена вручную, используя раствор теплой воды с небольшим количеством моющего средства, нанесённым при помощи мягкой губки.
Части горелки, которые не могут быть удалены, следует протирать только влажной тканью.
Свечи зажигания и устройство для отключения розжига должны очень тщательно протираться хорошо отжатой тканью.
Не позволяйте устройству розжига промокнуть. Если он намокнет, он не зажжется.
После чистки вытрите все поверхности чистой тканью.
Убедитесь в том, что пламенное пространство чистое и абсолютно сухое.
Поверхность горелки станет более матовой со временем. Это вполне нормально и не будет влиять на работу варочной панели.

Стеклокерамические поверхности

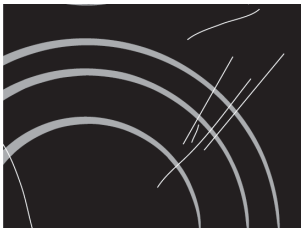


Рис.1

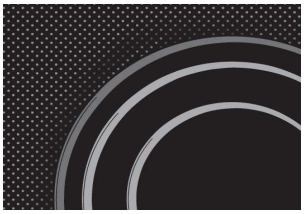


Рис.2

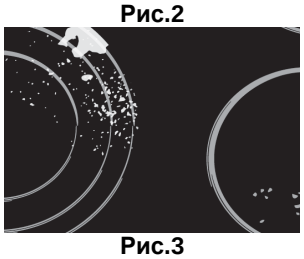


Рис.3

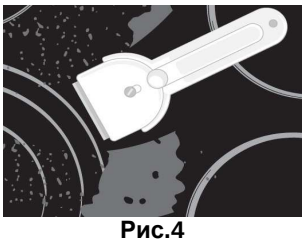


Рис.4

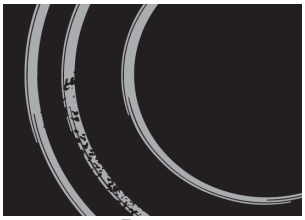


Рис.5

Очищайте варочную поверхность каждый раз после ее использования(дождитесь, пока она остынет!), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.
Каждый раз перед использованием протирайте с варочной поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).
Осторожно! Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать варочную поверхность, а также нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).
Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.
Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).
Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора(в некоторых моделях), так как она потеряет блеск.
Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).
Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.
Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).
Трудноудалимые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности. Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!
Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).
Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.
Предупреждение! Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

Специальные предостережения и оповещения о неисправностях

Важная информация

- В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию. Ниже приводится несколько советов по исправлению некоторых общих проблем.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Пламя горелки неравномерно.	Из-за неправильной настройки газа пламя неравномерное.	Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось.	Неправильно установлены детали горелки.	Правильно установите детали горелки!
Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	Неправильно установлены детали горелки.	Правильно установите детали горелки!
Пламя гаснет после розжига.	Слишком короткое время или слабое нажатие на переключатель.	Держите переключатель нажатым дольше. Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.
Изменился цвет решетки вокруг горелки.	Обычное явление из-за высокой температуры.	Очистите решетку средством по уходу за металлами.
Бытовая электропроводка постоянно отключается.	Перегорел предохранитель.	Проверьте предохранитель бытовой электропроводки и, если он перегорел, замените.
Не работает электроподжиг горелок.	Между свечой электроподжига и горелкой находятся остатки пищи или чистящего средства.	Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой.
Загрязнены крышки горелок.	Обычное загрязнение.	Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.
Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Производитель стремится к постоянному совершенствованию своей продукции, поэтому текст и иллюстрации в этой брошюре могут быть изменены без предварительного уведомления.