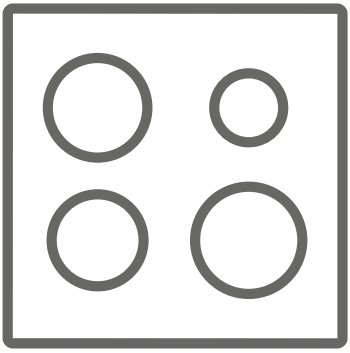
SCHAUB LORENZ

RU

Варочная поверхность — руководство пользователя



SLK GW6523

Благодарим вас за выбор нашего продукта.
Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.
Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Значок	Тип	Значение
	ВНИМАНИЕ!	Серьезная травма или риск смерти
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	Опасное напряжение
	ВОСПЛАМЕНЕНИЯ	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	ОСТОРОЖНО!	Травма или риск повреждения имущества
	ВАЖНО! / Примечание	Правильная эксплуатация системы

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 4
1.1. Общие меры предосторожности 4
1.2. Меры предосторожности при установке 7
1.3. При использовании 8
1.4. При чистке и обслуживании 9
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 11
2.1. Указания для мастера по установке 11
2.2. Установка варочной поверхности 12
2.3. Подключение к сети газоснабжения 14
2.4. Перевод на газ другого типа (при наличии) 15
2.5. Подключение к электросети и безопасность (при наличии) 16
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА 18
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ 19
4.1. Использование газовых горелок 19
4.2. Кнопки управления на варочной панели 19
5.ЧИСТКА И УХОД 21
5.1. Чистка 21
5.2. ЧИСТКА И УХОД 21
5.4. Обслуживание 22
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА 23
6.1. Поиск и устранение неисправностей 23
6.2. Транспортировка 23
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 24
7.1. Утилизация 24

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
- Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.

1.1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к

пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Следить за процессом приготовления нужно обязательно. Нужно постоянно следить за краткосрочным процессом приготовления.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ⚠ ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте для поверхностей духового шкафа абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.
- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал.

Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.
- Данный бытовой прибор не подключен к вентиляционному оборудованию. Оно должно устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям в области вентиляции.
- Если в течение 15 секунд горелка не зажигается, прекратите попытки, откройте дверцу шкафа. Подождите не менее одной минуты перед следующей попыткой зажечь горелку.
- Данные инструкции действительны лишь в том случае, если на табло прибора появляется правильный символ страны. Если же такой символ не появляется, необходимо обратиться

к технической информации о том, как модифицировать прибор в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране.

- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.
- Если в вашем приборе есть электроконфорка из стекла или стеклянной керамики:
  ⚠ **ОСТОРОЖНО!** «В случае трещины стеклянной электроконфорки»:
  - немедленно отключите все горелки и электрические нагревательные элементы, отключите прибор от источника питания,
  - не прикасайтесь к поверхности прибора,
  - не используйте прибор.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

1.2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.

- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку использующиеся для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности.
- Материал вокруг прибора (например, корпус прибора) должен выдерживать температуру не менее 100 °C.
- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться, поэтому под изделием следует установить доску.

1.3. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае чрезмерного нагрева возможно их воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.
- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение так, чтобы их нельзя было ударить

или зацепить.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. Если газовый бытовой прибор не используется, перекройте газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки-регуляторы прибора всегда в положении «**0**» (стоп), когда вы его не используете.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** При использовании бытовой газовой плиты в помещении, где она установлена, выделяются тепло и влага, а также продукты сгорания газа. Обеспечьте хорошую вентиляцию на кухне, особенно во время работы прибора. Используйте естественную вентиляцию или установите механическую принудительную вентиляцию (механическую вытяжку).
- При длительном интенсивном использовании прибора может возникнуть необходимость в обеспечении дополнительной вентиляции, например, путем открытия окна или усиления мощности уже имеющейся принудительной вентиляции, например, повышением уровня мощности механического вытяжного устройства, если таковое имеется.

1.4. ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что питание на бытовом приборе отключено.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части,

а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Утилизация старой машины

Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

2.1. УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА ПО УСТАНОВКЕ

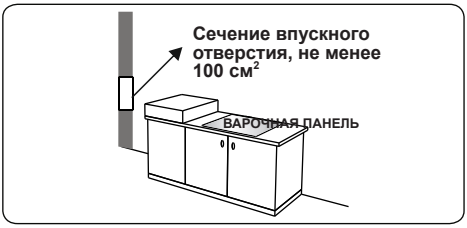
Требования относительно вентиляции

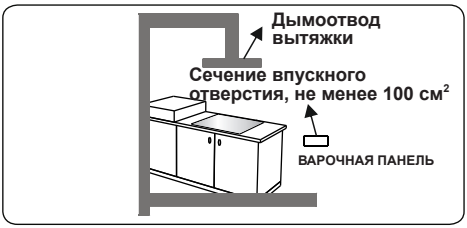
- В помещениях объемом менее 5 м^3 площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 100 см^2.
- В помещениях объемом 5–10 м^3 площадь свободного пространства для постоянной вентиляции должна составлять не менее 50 см^2 при условии, что в этом помещении нет двери, которая открывается наружу; в противном случае в постоянной вентиляции нет необходимости.
- В помещениях объемом более 10 м^3 в постоянной вентиляции нет необходимости.

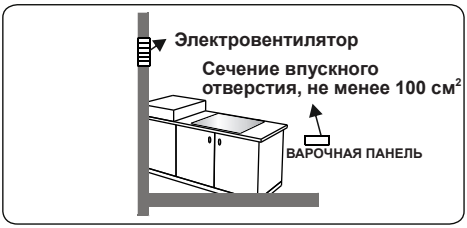
Важно!Независимо от величины, помещение, в котором установлено устройство, должно иметь выход наружу в виде открываемого окна или его эквивалента.

Отвод продуктов сгорания из помещения

Газовые устройства вытесняют сжигаемые газовые отходы наружу либо напрямую, либо через вытяжку с дымоходом. В случае невозможности установки вытяжки установите вентилятор в окно или стену с прямым доступом к свежему воздуху. Мощности этого вентилятора должно хватать на то, чтобы полностью обновлять объем воздуха в кухне 4–5 раз в час.





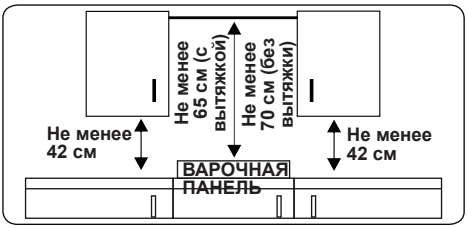


Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не

пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано на рисунке ниже.



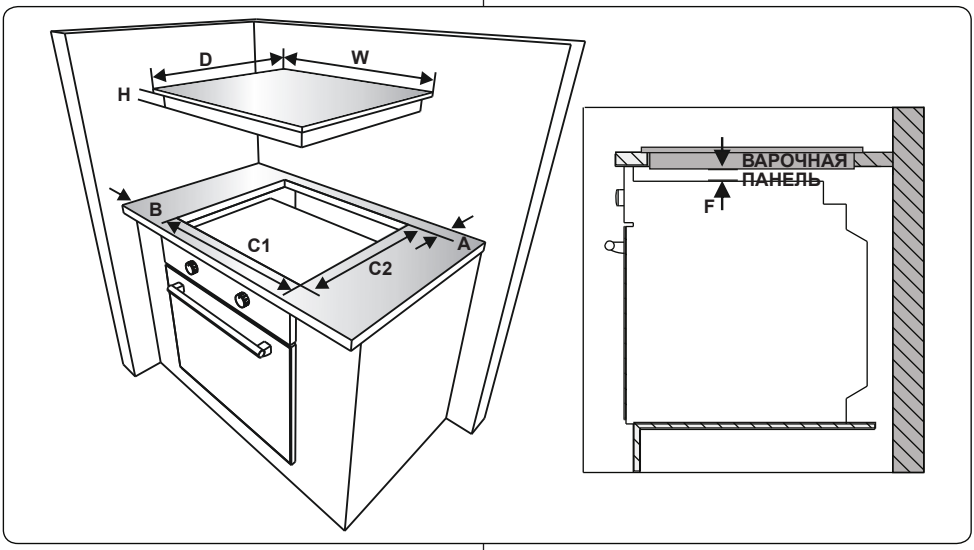
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если до основания прибора можно дотянуться руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.
- Прибор можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте его установки высота мебели не превышает высоту варочной панели плиты.

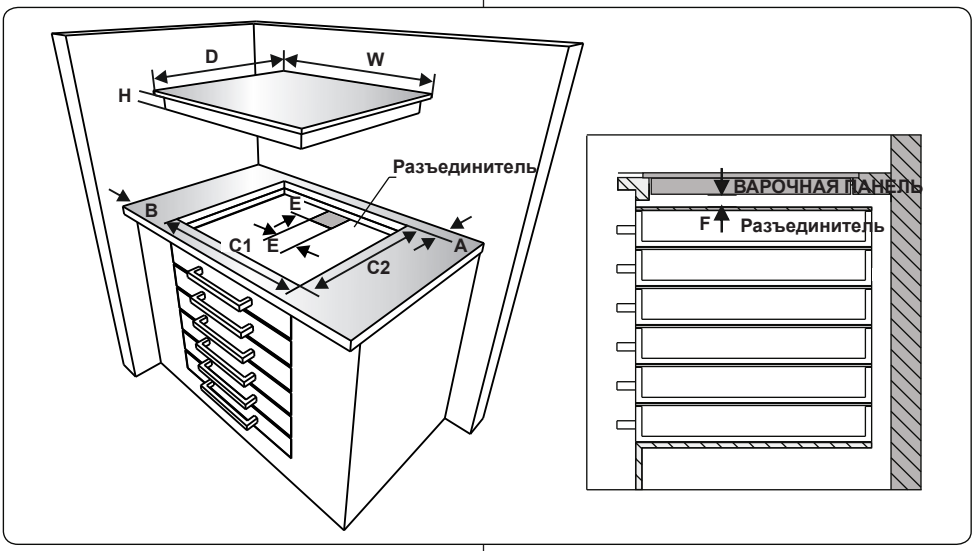
2.2. УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

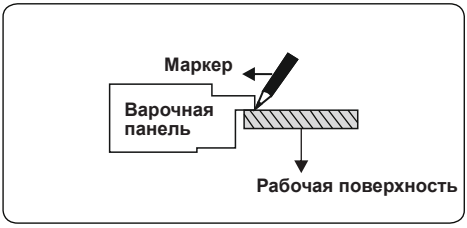
- Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования.

W (мм)	590	**мин. A (мм)**	50
D (мм)	515	**мин. B (мм)**	100
H (мм)	39,5	**E (мм)**	10
C1 (мм)	560	**мин. F (мм)**	10
C2 (мм)	490		

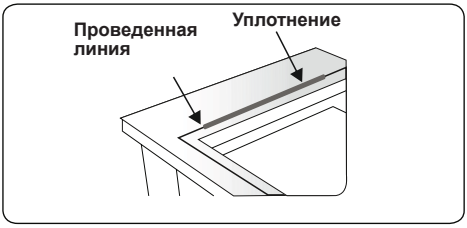




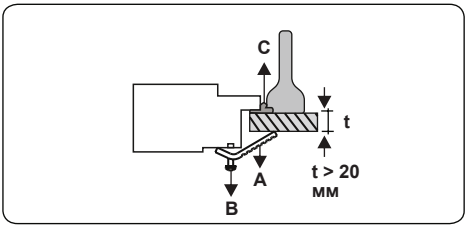
- Разместите плиту в вырезе. Маркером пометьте расположение плиты на варочной поверхности.



- Снимите плиту. Разместите уплотнение на проведенной вами линии. Убедитесь в том, что линия проходит по центру уплотнения. Убедитесь, что соединения перекрываются по углам, а материал уплотнения не содержит зазоров.



- Вставьте прибор в проем и зафиксируйте его с помощью кронштейнов (A) и винтов (B). Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины рабочей поверхности, равномерно затяните винты. Осторожно обрежьте лишний уплотнительный материал (C) по контуру прибора.



2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку

Подключите прибор в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами. Сначала проверьте тип газа, предназначенного для плиты. Эта информация указана на табличке на задней стенке плиты. Информацию о типах газа и соответствующих им газовых инжекторах можно найти в таблице технических данных. Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице технических данных, чтобы добиться наибольшей эффективности при наименьшем потреблении газа. Если давление используемого газа отличается от указанного в этой таблице или оно неустойчивое в вашем регионе, может потребоваться установка комплектного регулятора давления на патрубок подачи газа. Для выполнения этих изменений необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

Места, которые необходимо проверить в случае установки гибкого газового шланга:

- Если подключение к сети газоснабжения выполняется с помощью гибкого шланга, устанавливаемого на впускной газовый патрубок варочной панели, его необходимо также дополнительно зажать хомутом.
- Для подключения плиты используйте короткий шланг из прочного материала, устанавливая ее как можно ближе к газовой трубе.
- Допустимая максимальная длина шланга составляет 1,5 м.
- Устройство должно быть подключено в соответствии с местными нормами эксплуатации газового оборудования.
- При прокладке шланга необходимо обходить участки, которые могут нагреваться до 90 °C и выше.
- Шланг не должен иметь разрывов, перегибов или складок.
- Прокладывайте шланг вдали от острых углов и подвижных объектов.
- Перед сборкой убедитесь, что шланг не поврежден. Для выполнения проверки используйте пузырящуюся воду или индикаторную жидкость. Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.
- Все металлические детали, используемые при подключении газа, должны быть не ржавыми. Проверьте дату истечения срока годности компонентов, используемых для подключения.

Места, которые необходимо проверить в случае установки жесткой газовой трубы:

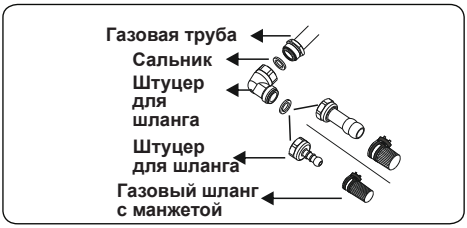
Методы жесткого подключения газа (с помощью резьбовых соединений, например, гайки) отличаются в разных странах. Стандартные для вашей страны

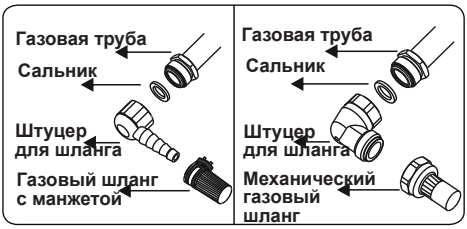
детали входят в комплект поставки прибора. Прочие необходимые детали могут быть поставлены как запчасти.

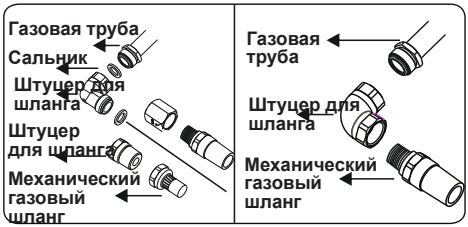
При выполнении подключений гайку на трубе подачи газа крутить нельзя; вместо нее крутите контргайку. Используйте соответствующие гаечные ключи для безопасного подключения. Всегда уплотняйте стыковые поверхности между всеми деталями сальниками, входящими в комплект.

Сальники также должны быть сертифицированы на выполнение газовых соединений. Не используйте водопроводные сальники для выполнения газовых соединений.

Помните, что данный прибор полностью укомплектован для подключения к газораспределительной системе только той страны, в которой он был изготовлен. Основная страна назначения указана на тыльной панели прибора. В случае установки прибора в другой стране может понадобиться какой-нибудь из приведенных типов присоединения на рисунке ниже. В этом случае свяжитесь с местными властями, чтобы узнать, как осуществить подключение к сети газоснабжения.







Плита должна устанавливаться и обслуживаться квалифицированным специалистом по регистрации газа в соответствии с действующим законодательством о безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа.

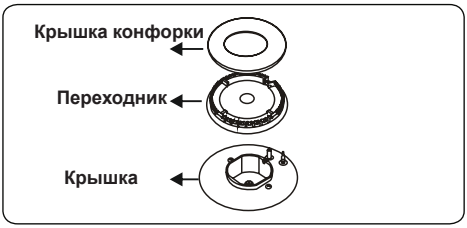
2.4. ПЕРЕВОД НА ГАЗ ДРУГОГО ТИПА (ПРИ НАЛИЧИИ)

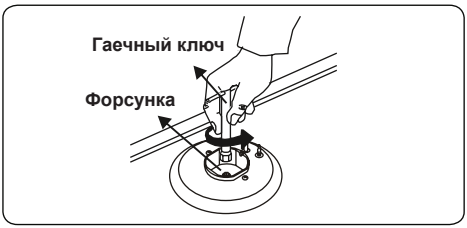
Прибор предназначен для работы со сжиженным нефтяным газом (СНГ) / природным газом (ПГ). Газовые горелки могут быть адаптированы к различным видам газа путем замены соответствующих форсунок и регулировки минимальной длины пламени, подходящей для газа, который используется. Для этого необходимо осуществить следующие действия.

Замена форсунок

Горелки варочной панели

- Перекройте подключение к сети газоснабжения и отключите прибор от электросети.
- Установите на место крышки конфорок и переходники.
- Используйте семимиллиметровый гаечный ключ, чтобы отвинтить форсунки.
- Замените форсунку форсункой из комплекта инструментов для перевода на газ другого типа с диаметром, соответствующим типу газа, который будет использоваться в соответствии с данными в таблице форсунок.





Регулировка минимального пламени

Сначала убедитесь в том, что прибор отсоединен от главной электросети, а подача газа открыта. Регулировка длины пламени на минимальное положение осуществляется при помощи винта с потайной головкой, расположенного на клапане. В случае клапанов с устройством определения пропадания пламени винт устанавливается на внешней стороне штока клапана, как показано на рисунках. В случае клапанов без устройства определения пропадания пламени винт устанавливается на внутренней стороне штока клапана, как показано на рисунке. Чтобы облегчить настройку положения пламени, мы рекомендуем снять панель управления (и микропереключатель, при наличии в вашей модели) во время настройки.

Для того чтобы определить минимальный уровень, зажгите конфорки и оставьте их в положении минимального пламени. С помощью небольшой отвертки затяните или ослабьте перепускной винт на 90 угловых градусов. Когда пламя достигает длины не менее 4 мм, газ подается нормально. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора с положения максимального пламени на минимальное пламя. Создайте рукой движение воздуха по направлению к пламени, чтобы проверить стабильность пламени.

Для перехода от СНГ на ПГ ослабьте переходной винт. При переходе с ПГ на СНГ тот же винт следует затянуть. Убедитесь в том, что прибор отсоединен от главной электросети, а подача газа открыта.

Замена впускного газового патрубка

В некоторых странах впускной газовый патрубок для газов ПГ/СНГ может быть разным. В этом случае снимите компоненты и гайки соединения (если такие имеются) и подсоедините подачу газа соответственно. В любых условиях все компоненты, используемые в газовых соединениях, должны быть одобрены местными и/или международными органами власти. Для более детальной информации о газовых соединениях смотрите пункт «Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку» выше.

2.5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ (ПРИ НАЛИЧИИ)

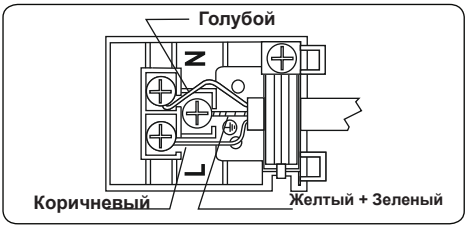
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению

питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.

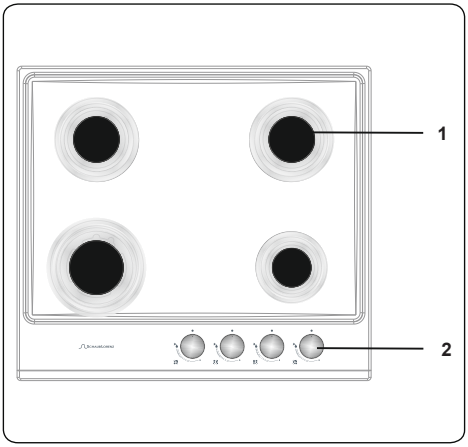
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Важно! Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1. Газовая конфорка
2. Панель управления

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

4.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

Зажигание горелок

Символ размещения над каждой ручкой-регулятором показывает, какой горелкой управляет ручка.

Зажигание газовых горелок вручную

Если ваш прибор не оборудован электрическим запалом или возникли неисправности в электросети, выполните следующие действия.

Для горелок варочной панели:
Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не окажется в положении «максимум». Продолжайте нажимать на ручку и удерживайте зажженную спичку, свечку или другое ручное средство возле верхней окружности конфорки. Когда пламя на горелке будет стабильным, уберите источник запала.

Электророзжиг с помощью ручки-регулятора

Нажмите на ручку горелки, которую вы хотите зажечь, и удерживайте ее нажатой, поворачивая против часовой стрелки до тех пор, пока ручка не будет повернута на 90 градусов. Микроконтакт, находящийся под ручкой, будет создавать искру свечи розжига, пока нажата ручка-регулятор. Удерживайте в нажатом положении ручку-регулятор, пока не увидите над конфоркой устойчивое пламя.

Устройство газ-контроля

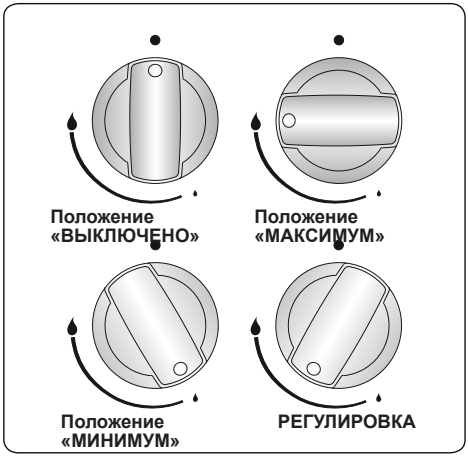
Горелки варочной панели

Варочные панели, оснащенные устройством газ-контроля, обеспечивают безопасность при случайно потушенном пламени. Если такое произойдет, устройство перекроет каналы подачи газа к конфоркам и предотвратит накопление несгоревшего газа. Подождите 90 секунд, прежде чем снова зажигать погасшую газовую конфорку.

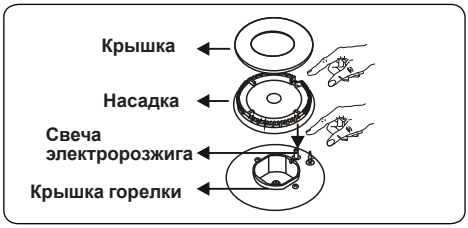
4.2. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Горелка варочной панели

Есть три положения ручки: выключено (0), максимум (значок большого пламени) и минимум (значок маленького пламени). Зажгите горелку, установив ручку в положение «максимум»; можно отрегулировать длину пламени между положениями «максимум» и «минимум». Не используйте горелки, если положение ручки находится между положениями «максимум» и «выключено».



После зажигания визуально проверьте пламя. Если вы видите пламя с желтым верхом, приподнятое или неустойчивое пламя, выключите подачу газа и проверьте сборку крышек и насадок конфорок после их охлаждения. Убедитесь в отсутствии жидкости в крышках горелок. Если пламя горелки погасло, выключите горелку, проветрите кухню и повторно зажгите горелку через 90 секунд.



При выключении варочной панели поверните ручку по часовой стрелке в положение «0», чтобы метка на ручке указывала вверх.

Ваша варочная панель имеет конфорки различного диаметра. Наиболее экономный метод использования газа состоит в выборе газовых конфорок, соответствующих размерам посуды для приготовления пищи, а также в

установке минимального уровня пламени сразу после того, как будет достигнута точка кипения. Мы рекомендуем всегда накрывать кастрюли, чтобы избежать потери тепла.

Для достижения максимальной эффективности конфорок мы предлагаем использовать посуду с плоским дном соответствующего диаметра. Использование посуды меньших размеров, чем указанные минимальные размеры, будет вести к перерасходу электроэнергии.

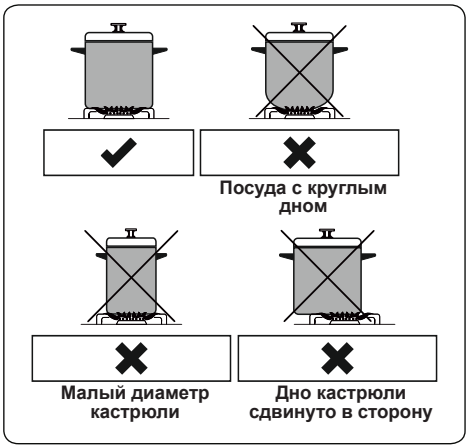
Конфорка быстрого нагрева / для посуды с выпуклым дном	22–26 см
Конфорка средней мощности	14–22 см
Дополнительная конфорка	12–18 см

Убедитесь, что кончики пламени не распространяются по внешней окружности кастрюли, так как оно может повредить пластиковые аксессуары на кастрюле, например, ручки.

Когда конфорки длительное время не используются, всегда перекрывайте общий кран подачи газа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

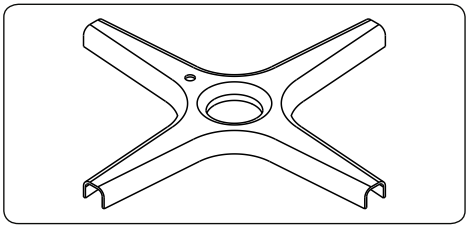
- Используйте только кастрюли с плоским дном и толстыми стенками.
- Устанавливайте на горелку кастрюлю только с сухим дном.
- Во время эксплуатации прибора открытые наружные поверхности могут нагреваться. Крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.
- После использования панель длительное время остается горячей. Не дотрагивайтесь до нее и ничего на нее не ставьте.
- Не кладите на варочную панель ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они нагреются и могут стать причиной ожогов.
- Ставьте кастрюлю таким образом, чтобы ее ручки или другие кухонные принадлежности не выступали за пределы плиты.



Принадлежности

Подставка для турки

Установите подставку для турки на дополнительную решетку горелки при использовании конфорки небольшого размера, чтобы предотвратить опрокидывание посуды.



5. ИСТКА И УХОД

5.1. ЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Очистка нагревателя конфорки

- Регулярно очищайте нагреватель конфорки.
- Протирайте конфорку мягкой тканью, смоченной только водой. Затем включите конфорку на короткое время, чтобы полностью ее высушить.

Чистка эмалированных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из эмали.
- Протрите эмалированные детали мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите их еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

Не очищайте эмалированные детали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из эмали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

5.2. ЧИСТКА И УХОД

Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка газовой варочной панели

- Регулярно очищайте газовую варочную панель.
- Снимите решетку, крышки и насадки на конфорки.
- Протрите поверхность варочной панели мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите поверхность варочной панели еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Промойте и ополосните крышки конфорок. Не оставляйте их влажными. Немедленно осушите их, протерев сухой тканью.
- После чистки убедитесь, что вы правильно установили все детали на места.
- Поверхности подставок для кастрюль могут со временем поцарапаться из-за использования. Это не производственный брак.

Не пользуйтесь металлической губкой для чистки деталей варочной поверхности.

Следите, чтобы вода не попала

внутрь конфорок, поскольку это может заблокировать поджог.

Чистка стеклянных деталей (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Чистка эмалированных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из эмали.
- Протрите эмалированные детали мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите их еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

Не очищайте эмалированные детали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из эмали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

5.3. ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

Другие проверки

- Периодически проверяйте соединение газовой трубы. В случае обнаружения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены неисправной детали.
- Мы рекомендуем ежегодно заменять компоненты газового соединения. Если вы обнаружили какую-то неисправность в работе ручек-регуляторов плиты, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Если конфорки не работают.	Возможно, конфорки находятся в положении «ВЫКЛЮЧЕНО». Давление подаваемого газа может быть неправильным. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено.	Проверьте положение ручек-регуляторов горелок духового шкафа и/или гриля. Проверьте подачу и давление газа. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
На конфорки не подается пламя.	Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Давление подаваемого газа может быть неправильным. В баллоне (в случае его использования) закончился газ. Питание (если прибор имеет электрическое соединение) отключено.	Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Проверьте подачу и давление газа. Может потребоваться замена баллона. Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Цвет пламени оранжевый/ желтый.	Крышка горелки и насадки собраны неправильно. Различный состав газа.	Убедитесь, что детали горелок установлены правильно. Из-за конструкции горелки пламя может быть оранжевым или желтым в определенных зонах горелки. Если вы используете прибор с природным газом, городской природный газ может иметь различный состав. Не используйте прибор в течение нескольких часов.
Горелка не зажигается или горит частично.	Детали горелки могут быть не совсем чистыми или сухими.	Убедитесь, что детали прибора сухие и чистые.
Горелка горит с шумом.	-	Это нормально. При нагреве шум может уменьшаться.
Шум	-	Для некоторых металлических деталей плиты нормально создавать шум во время использования.

6.2. ТРАНСПОРТИРОВКА

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1. УТИЛИЗАЦИЯ

G30 28-30mbar 7.7 kW 560 g/h II2H3B/P RU Classe:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (kW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (kW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	72	50
Номинальная (kW)	1	1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	95,2 l/h	72,7 g/h
ВОК ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	125	90
Номинальная (kW)	3,2	3,2
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	305 l/h	233 g/h

Made in Turkey
Vestel Beyaz Esya San, Ve Tic A.S.
Adress: Organize Sanayi Bolgesi
45030 Manisa/TURKEY
Tel: (+90) 236 226 30 00
Fax: (+90) 236 226 32 15

Импортер
ООО «Вестел – СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
Ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43
Факс: (49244) 6 91 68

Произведено в Турции
«Вестель Беяз Ешья
Санайи, Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи
олгеси 45030 Маниса/ТУРЦИЯ
Тел.: (+90) 236 226 30 00
Факс: (+90) 236 226 32 15

`Дата производства зашифрована в номере, указанном в правом нижнем углу этикетки, расположенной на продукте. Например, 20636701071123, где 07 означает год, 11 месяц и 23 день'.