

INFINITY

en Instructions for use
ru Руководство по эксплуатации
uk Інструкції з експлуатації
kk Пайдалану жөніндегі құралы



EN

Dear customer!

This electric integrated gas cooker is manufactured for household use. Our appliances are packed in the environmentally friendly materials which may be recycled, deposited or destroyed without any hazard to the environment. Such packaging materials are also labeled accordingly. Once the life cycle your appliance is over, make sure not to pollute the environment, and deliver it to the authorized collectors of old household appliances.

Instructions for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the appliance and the way it is handled. These instructions are intended for various types of the appliance, so you may find some descriptions for the functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid if the country symbol is indicated on the appliance. If there is NO country symbol in the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations for use in your country.

Instructions for connection

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

Rating plate

The rating plate indicating the basic information on the appliance is attached to the lower side of the hob.

Important warnings	3
Installation	4
Connecting to the power mains	5
Connecting to the gas supply	6
Technical information	8
Operation	9
Cleaning and maintenance	10
Special warnings and fault reporting	12

TECHNICAL INSTRUCTIONS AND INSTALLATION

Important warnings

- Installation of the appliance (installation class:3) into a kitchen worktop and its connection to the power mains and the gas supply may only be performed by an adequately qualified technician.
- When the appliance is in use, additional heat and moisture are emitted into the room. When the appliance is used for a prolonged period of time at a high performance level, intensive ventilation or use of kitchen hood may be required in the room where the appliance is installed.
- Do not use the gas burners, if the flame seems unstable.
- If you smell gas in the room, immediately close the gas supply valve either on the gas bottle or gas pipeline, extinguish all sources of open fire (including cigarettes), aerate the room, do not turn on any electric appliances, and call a natural gas expert.
- The main gas supply valve should also be closed if gas burners will be out of use for a long period of time (e.g. when going on holiday).
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure have the preparation of such food (fries) under constant control. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the hob surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the cooking hob for room heating.
- Do not place empty pans on the hob.
- Make sure that the parts of the burners are correctly positioned / installed.
- Hob surface should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the hob surface.
- If there is a wall power outlet located near the hob and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the hob, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may discolour. Repair service is not covered by the warranty.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- Connect the equipment to a permanent connection.

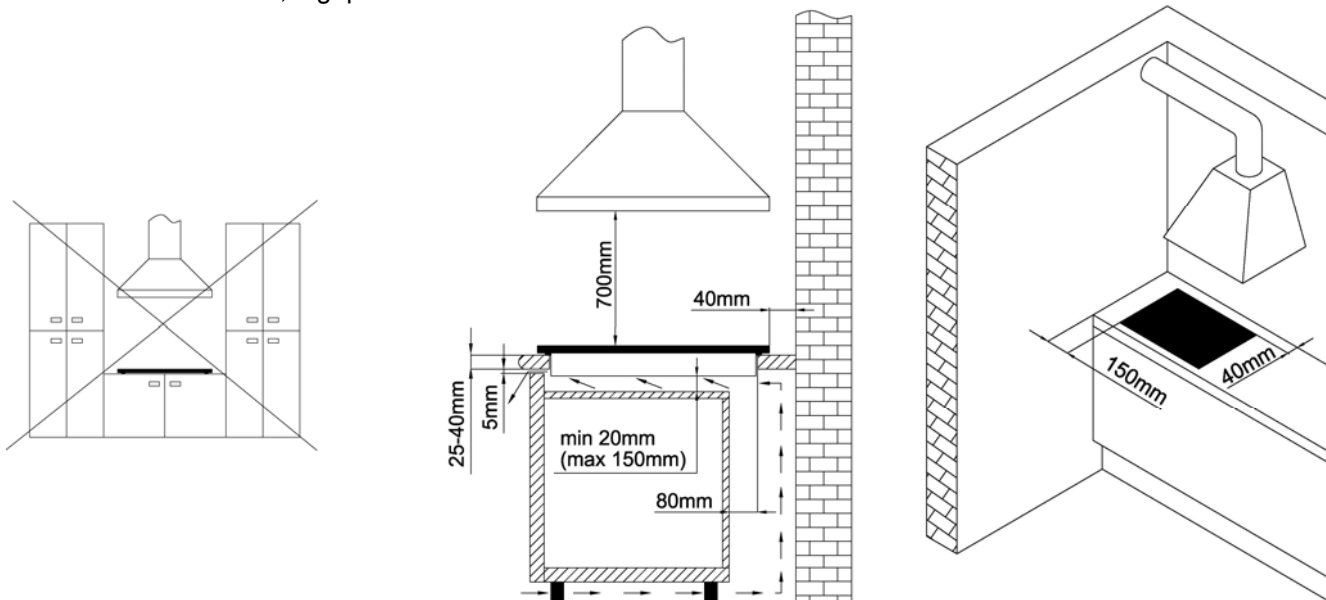


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help 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 city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

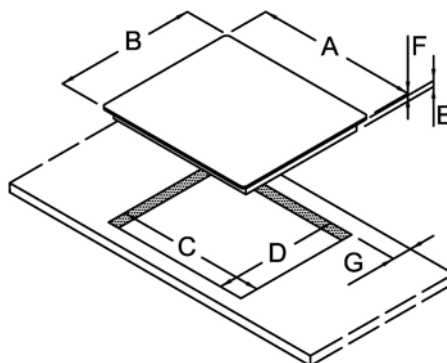
INSTALLATION

Important warnings

- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
 - Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
 - Cooking hob is dimensioned to be built into the worktop over a piece of kitchen furniture, with a width of 600 mm or more.
 - After installation, the front two fastening elements should be freely accessible from below.
 - The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 20mm from the lower surface of the worktop. The space between the partition wall and the hob must be empty; no objects should be placed into that gap.
 - Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
 - The distance between the cooking hob and the kitchen hood should be no less than indicated in the instructions for kitchen hood installation. The minimum distance is 700 mm.
 - The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 150 mm.
 - Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the cooking hob is permitted, if the minimum distance remains the same as indicated in the installation drawings.
 - Minimum distance between the built-in cooking hob and the rear wall is indicated on the installation drawing.
 - Cooking hobs can be installed into worktops that are 25 to 40 mm thick.
- The front part must have an opening of no less than 5 mm.
- Only ovens fitted **with a cooling fan** must be installed underneath this cooking hob.
 - Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the cooking hob cutout. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.



A (mm)	585
B (mm)	510
C (mm)	560
D (mm)	480
E (mm)	40
F (mm)	9
G (mm)	50



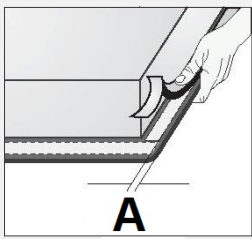
Installing the foam gasket

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob (see figure above).

Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately A=2-3 millimetres from the edge (as shown in the figure). The gasket must be attached along the entire

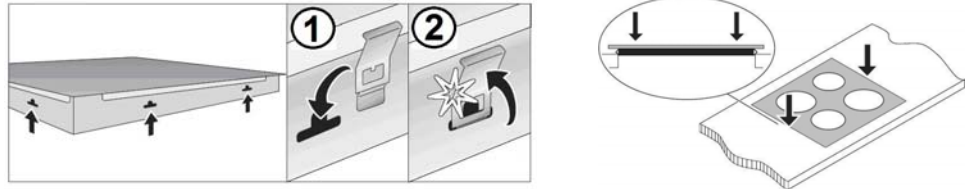


length of the glass edge and should not overlap at the corners.

- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

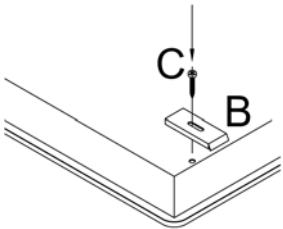
Installation procedure (with springs)

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



Installation procedure (with fixing brackets)

The cook top is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where you can attach the **screws (C)** that hold the **fixing brackets (B)** in place.




CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER MAINS

- The appliance may only be connected by an authorized skilled technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home circuit.
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the hob.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- Given the protection from the risk of fire, appliances of this type may be installed in a worktop next to a piece of kitchen furniture that is taller than the appliance (when installed); however, in this case, a kitchen furniture element must be installed on the other side, adjacent to the appliance.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.

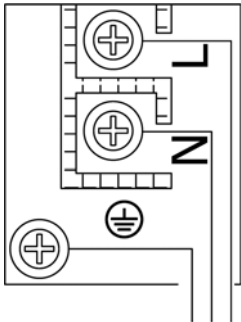
WARNING!

- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the

relevant network voltage is observed! The ground wire  should be connected to the clip indicated by the earthing symbol.

- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.

Connecting:




- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

The following can be used for connection:

- H05RR-F – 3x0,75mm²
- H07RN-F – 3x0,75mm²
- H05RN-F – 3x0,75mm²
- H05V2V2-F – 3x0,75mm²
- H05VV-F – 3x0,75mm²

LIVE = L = BROWN

EARTH =  = GREEN / YELLOW

NEUTRAL = N = BLUE

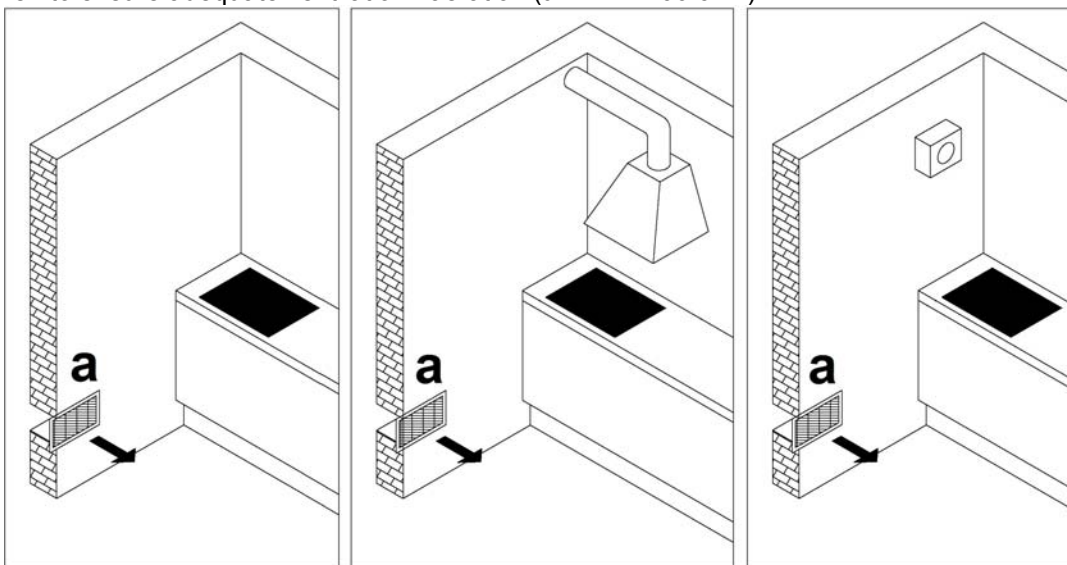
CONNECTING THE COOKING HOB TO THE GAS SUPPLY

- The appliance must be connected in compliance with all relevant regulations, and it may only be used in well ventilated / aerated rooms. Before connecting or using the appliance, please read the instruction manual.
- Before installing and connecting, make sure the local natural gas supply network and connection (type of gas and pressure), are compatible with your appliance version.

The category with the related types of gas can be used are included in "ADAPTATION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS" Table

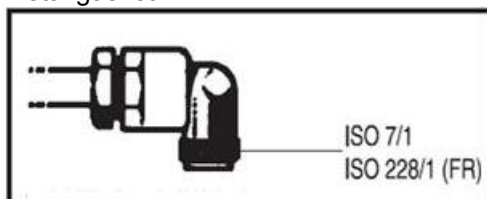
- The version of this appliance is indicated on the rating plate.
- This appliance is not suitable for connection to a burning fumes exhaust system (i.e. a chimney).

The appliance must be installed and connected in compliance with the relevant effective installation regulations. Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration (a = min. 100 cm²).



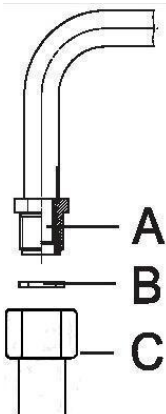
Connection

- When connecting the appliance to the gas supply, follow the regulations of the local gas distributor.
- On the lower side, the cooking hob is fitted with a gas connection plug with a ISO7-1 R1/2 thread.
- Also supplied with the appliance is an adapter for liquid gas, a taper male, and a non-metal gasket.



- When connecting, the knee R1/2 should be held firmly to prevent it from rotating.
- For sealing of the connection joints, use a non-metal approved gaskets and approved sealants.
- The gaskets should only be used once. The thickness of the flat non-metal gaskets should not be deformed more than by 25 percent.

- To connect the appliance to the gas supply, use a tested and certified flexible hose.
- The flexible connection hose should be able to move freely. It should not come into contact with the movable parts of the furniture or the bottom of the cooking hob.
- If an electric oven is built into the kitchen element under the cooking hob, it should be fitted with a cooling fan.



After connecting the gas hob, check the joints for any leaks.

Gas supply connection plug

A ISO7-1 R1/2 connection plug

B Non-metal gasket with thickness of 2 mm

C Pipe adapter for liquid gas (depending on the model)

Only use pipes and seals in accordance with the Standards. These pipes must be installed so that, when fully extended, their length does not exceed 2000 mm. For easier installation and to prevent gas leaks, attach the swivel coupling to the cook top first, and then to the gas mains pipe. Inverting this sequence may hamper the gas seal between the pipe and the cook top.

Important: when the installation is complete, check that all couplings are completely sealed by using a soapy solution. Never use a flame. Also ensure that the flexible pipe cannot come into contact with any moving part of the cook top (e.g. drawer) and that it is not in a position where it could be damaged.

After the connection, check the burners for correct operation.

The flames must be clearly visible, and should be blue and green at the center. If the flame is unstable, increase the minimum power.

Adaptation to a different type of gas



- The procedure or adaptation of the cooker to another type of gas does not require removal of the appliance from the worktop.
- Before adapting, disconnect the appliance from the power mains and close the gas supply valve.
- Replace the existing nozzles for nominal thermal load with corresponding nozzles for the new gas type and supplied provided (see table below).
- After finishing this sequence, replace the old setting label with the new one provided for the new injectors.

Adjustment elements

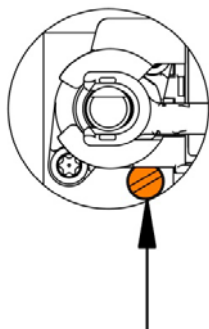
To leave the adjustment elements accessible, please observe the following instructions:

- Remove the support grid and burner covers with respective crowns.
- In double burners, adjustment elements are accessible behind the main nozzle protective plate.
- Remove the control knobs, including the gaskets.

Gas valve

Minimum thermal load regulation valve

Minimum flow adjustment



Instructions for town (G110, G120, G150.1) and methane gas (G20, G25)

1. Light the burner and bring it to the minimum position.
2. Remove the gas tap knob and turn the adjustment screw on the side of the tap rod:
 - anti-clockwise to increase the gas flow
 - clockwise to reduce the gas flow
 until a regular minimum flame is obtained.
3. Re-assemble the knob and verify burner flame stability (when quickly rotating the hand from maximum to minimum position the flame must not shut off).
4. Repeat the operation on all gas taps.

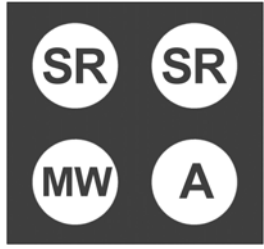
Instructions for liquid gas (LPG: G30, G31)

Tighten the screw on the side of the tap, rod clockwise completely.

Warning: these tasks may only be carried out by a qualified technician, authorized by the gas distributing company or authorized service center!

TECHNICAL INFORMATION

A: Auxiliary
 SR: Semirapid
 MW: Mini-Wok

493044 493045	
	
Operating voltage	220-240 V~ ; 50/60 Hz
Regulated for gas	G20 = 20mbar
Qn _{GAS HOB}	7,8 kW

NOZZLE TABLE

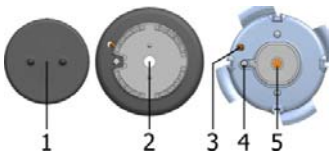
Burner		A	SR	MW
Rated heat output (kW)		1,00	1,75	3,30
Reduced Rate (kW)		0,45	0,70	1,50
Ø INJECTOR (mm)				
G30	30mbar	0,50	0,65	0,90
G20	20mbar	0,72 - X	0,97 - Z	1,28 - T
G20	13mbar	0,84	1,10	1,48
Ø BY-PASS (mm)				
G30	30mbar	0,27	0,31	0,55
G20	20mbar	REG.	REG.	REG.
G20	13mbar	REG.	REG.	REG.

ADAPTATION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

COUNTRY OF DESTINATION	GAS AND SUPPLY PRESSURE
KZ	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
MD	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
RU	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
UA	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar

Important warnings

- The gas burners are fitted a candle as flame failure device. If the burner flame is extinguished accidentally or unintentionally (e.g. when some liquid boils over or when there is draught in the room):
 - gas supply is automatically cut off, thus preventing the gas from being emitted into the room.



- Gas burner cover should always be placed on the burner crown very carefully. Make sure the slots on the burner crown are never obstructed.

- 1 Burner crown cover
- 2 Burner crown with the support for the burner cover
- 3 Candle flame failure device
- 4 Ignition candle
- 5 Nozzle

Wok cradle

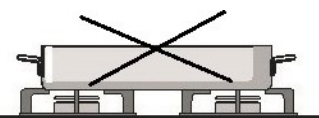
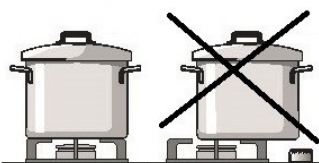
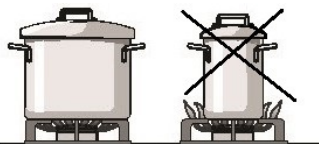


The auxiliary support supplied for the wok burner or available as an accessory provides additional stability in case of a wok with a round base. The auxiliary support for the wok has special recesses so it can be positioned neatly on top of the standard wok pan support.

Coffe reductor



Cookware



(only available with some models)

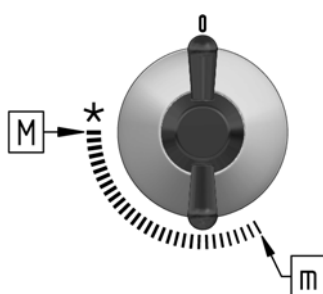
Use the extension when using a pan of a smaller diameter.
Place the extension on the grid above the auxiliary burner.

- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. Pan diameter is the most important parameter.
- Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.
- For combustion, the gas also needs air. If a pan is too large, air supply to the burner is insufficient; as a result, combustion effect is lesser.
- Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over. Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.
- Never use two burners or heat sources to heat one single pan. Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power specially on cristall glass gas hobs.
- Pans should be placed on the hob carefully. Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.
- Place the pans on the pan supports, never directly on the burner. Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.
- Stainless steel working table can burnish when subjected to excessive heat. Therefore we don't recommend prolonged cooking with soapstone, earthenware pans or cast iron plates. Avoid the use of aluminum foil to protect the working table during cooking operation.
- Do not use cast iron plates or griddles for cooking or heating food on the burners (check the sizes of pot allowed for each kind of burner) specially on cristall glass gas hobs
- Cooktop should not be used as a worktop. Sharp objects can cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the cooktop.
- If sugar is spilt on a hot cooktop, or a sugar-laden food, immediately wipe the hob.

Burner		Qn _{BURNER}	Min-Max Pan Ø
A	Auxiliary	1,00 kW	120 - 180 mm
SR	Semirapid	1,75 kW	180 - 220 mm
R	Rapid	3,00 kW	220 - 240 mm
MW	Mini-Wok	3,30 kW	220 - 260 mm
TC	Triple ring	3,80 kW	220 - 260 mm

OPERATION

Hob control elements for gas cooking zones



- 0** Gas valve closed
- *** Ignition
- M** Maximum power
- m** Minimum power

Ignition and operation of the burners

User's instructions

This appliance must be used for the purpose it was designed for, i.e. domestic cooking. Any other use is considered to be improper and therefore dangerous. The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper, incorrect or irrational use.

Using the burners

- If the burners are not used for several days, wait a few seconds before lighting them in order to release any air from the pipes.
- As the cook top burners are fitted with an automatic ignition, to light them simply press and turn the handle to the small star. The appliance uses a spark ignition generator.
- If the flame does not ignite within five seconds, turn the knob back to the 0 position and repeat the procedure; if the electric ignition should not work due to a power failure or damp spark plugs, the gas can also be ignited using a match or a gas lighter.

- For models with a safety tap (which interrupt the gas flow should the flame accidentally go out) the burners are ignited as described above, but ensure **the knob is pressed in for 5 to 6 seconds after the flame has ignited**. After this time, which gives the safety device enough time to cut-in, the flame will be on permanently.
- The flame can then be set between the maximum and minimum level. Any setting between 0 and the large flame is not recommended, as the flame is not stable in this interval and may be extinguished.

WARNING: once the cook top has been cleaned, ensure that the burners are firmly in their seats and do not interfere with the igniter.

To get the best from the burners, use flat-bottomed pots with a diameter suited to the burner being used.

For smaller diameter pots and pans (coffee and tea pots, etc.), the power of the burner being used has to be regulated in order to ensure that the flame laps the bottom of the pot without spilling over. Do not use pots with concave or convex bottoms.

WARNING: if the burner flame is extinguished accidentally, turn off the knob and leave it for at least one minute before trying to re-ignite it.

- To extinguish the flame and close the burner gas supply, rotate the control knob to the 'OFF' position (0).

CAUTION: The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the hob is in use. Young children should be kept away.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach the electrical components and cause a short circuit.

- The appliance should be cleaned regularly, preferably after each use, after cooling down.
- To avoid water marks and limescale deposits, use a soft cloth to dry surfaces that have been cleaned with water.
- Food that has boiled over can cause discolouration of the burner parts and the stainless steel cooktop. **Remove any soiling immediately.**

To avoid damaging the outer surfaces of your appliance, do not use:

- cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- cleaning agents containing descaling agents
- stain or rust removers
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners
- solvent-based cleaning agents
- dishwasher cleaner
- grill and oven cleaners
- glass cleaning agents
- hard, abrasive brushes or sponges, e.g. pot scourers, brushes or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents
- sharp pointed objects (these can damage the seal between the frame and the worktop).

Stainless steel surfaces

Clean stainless steel surfaces using a microfibre cloth or with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. In the case of stubborn dried-on soiling, soak first.

Finally, dry with a soft cloth.

The stainless steel cooktop cleaner can be used to clean the frame when required. Apply with an even pressure following the direction of the "grain".

The care product for stainless steel can be used after cleaning to help keep your appliance looking good and to hinder resoiling.

Apply sparingly with a soft cloth following the instructions on the packaging.

Printed surfaces

The printing can be damaged if soiling (e.g. food or fluids that contained salt, olive oil) is not removed immediately.

Remove any soiling immediately.

Do not use any stainless steel cleaner on printed surfaces. This would rub off the print.

Pan support and control knob

Do not clean the pan support in a dishwasher.

Remove the pan support. Clean the pan support and the control knob with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. Stubborn soiling should be soaked first. After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Burners

Do not clean any parts of the burner in a dishwasher.

The burner should be dismantled and then cleaned by hand using a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge.

Parts of the burner that cannot be removed should be wiped clean with a damp cloth only.

The ignition candle and the candle flame failure device should be very carefully wiped clean using a well wrung out cloth.

Do not let the ignitor get wet. If it gets wet, it will not spark.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Make sure that the flame slits are clean and completely dry.

The surface of the burner crown cover will become more matt with time. This is quite normal and will not affect the operation of the cooktop.

Ceramic glass surface



Fig.1



Fig.2

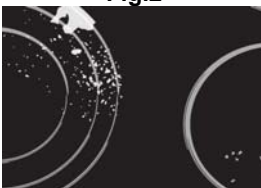


Fig.3



Fig.4



Fig.5

After each use of the glass-ceramic hob, wait for it to cool down and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance.

For regular cleaning and maintenance of the glass-ceramic surface, use special conditioning agents which form a protective layer on the surface, shielding it from dirt. Before each use, wipe any dust or other particles from the hob surface and pan bottom as these could scratch the surface (Figure 1).

Careful: steel wool, abrasive sponges, and abrasive detergents can scratch the hob surface. Glass ceramic surface can also be damaged by aggressive sprays and inappropriate or insufficiently shaken (mixed) liquid cleaning agents (Figure 1 and Figure 2).

Signs and indications on the hob may be worn if aggressive cleaning aids are used on cooking zone edges, or if pans with damaged bottom or used.

Light stains can be removed by a damp soft cloth; then, wipe the surface dry (Figure 3).

Water stains can be removed using a mild solution of vinegar however, do not use this solution to clean the frame (only with some models, as it may become dull. Do not use aggressive sprays or decalcification agents (Figure 3).

Heavier stains can be removed using special agents and utensils for cleaning the glass-ceramic hobs. When using these products, follow the instructions provided by their respective manufacturers.

Make sure any residues of cleaning agents are thoroughly removed, as they could damage the glass-ceramic hob when the cooking zones heat up (Figure 3).

Stubborn and burnt residues can be removed using a scraper.

make sure the plastic part of the scraper does not come into contact with a hot cooking zone. Be careful not to cut yourself with the scraper!

Sugar and sugar-laden food may permanently damage the glassceramic surface (Figure 5); therefore, they should be removed from the glass-ceramic surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Figure 4). Any change in the color of the glass-ceramic surface does not affect its operation

or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminum or copper; these stains are difficult to remove.

Warning: All damage described above predominantly relates to the aesthetics, i.e. appearance of the appliance and do not affect its functionality directly. Such errors cannot be the subject of a warranty claim.

SPECIAL WARNINGS AND FAULT REPORTING

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.

A visit by a service technician during the warranty period will be charged if the appliance is not functioning because of improper use. Store these instructions in a place where they are always readily accessible; if pass the appliance on to another person, the instructions should also be included.

Following is some advice on rectifying some common problems.

Problem	Possible cause	Elimination
The flame is uneven / unstable	Wrong gas power setting.	Have an expert check the gas pipeline!
The flame from the burners suddenly changes	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
Burner ignition takes more time	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
The flame is extinguished shortly after ignition	Knob pressed too short or too weakly.	Keep the knob depressed for a longer period of time. Before releasing it, press it harder.
The grid has discolored in the burner area	This is a commonplace phenomenon resulting from high temperature	Clean the grid with a metal care detergent.
Electric power supply in general is interrupted	The fuse may be blown	Check the fuse in the fuse box and replace it if it is blown
Electric ignition of the burners no longer works	There are food or detergent residues between the spark plug and the burner	Open and carefully clean the opening between the spark plug and the burner
If the burner cover looks unappealing	Regular dirt	Clean the burner covers with a metal care detergent.
Coffee reducer has changed color	This is a commonplace phenomenon resulting from high temperature and has no effect on quality.	Use coffee reducer only on auxiliary burner and only when necessary

If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician. Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Уважаемый покупатель!	<p>Данная газовая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве.</p> <p>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.</p> <p>Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.</p>
Инструкция по эксплуатации	<p>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.</p> <p>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.</p>
Инструкция по подключению	<p>Подключение производится согласно прилагаемой инструкции по подключению и действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.</p>
Заводская табличка	<p>Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.</p>

Важные предостережения	14
Установка	15
Подключение к электросети	16
Подключение к газовой сети	17
Техническая информация	19
Операция	21
Моющие и чистящие средства	22
Специальные предостережения и оповещение о неисправностях	24

ТЕХНИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И МОНТАЖ

Важные предостережения

Встраивать прибор (класс прибора: 3) 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).
 - Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет не находились вблизи прибора или постоянно находились под присмотром!
 - Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
 - 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! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!
 - Не оставляйте на варочной поверхности металлические предметы, например, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут нагреться.
 - Не подсоединяйте варочную панель к источнику питания с помощью удлинителя или удлинителя с многоместными розетками, поскольку они не обеспечивают достаточную безопасность (например, удлинитель с многоместными розетками может перегреться).
 - Обеспечьте постоянное подключение прибора.
 - 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.
 - 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.

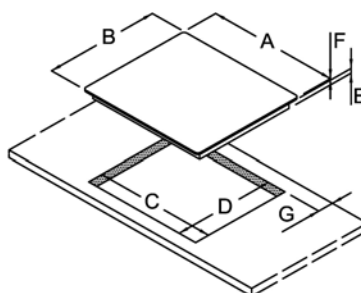
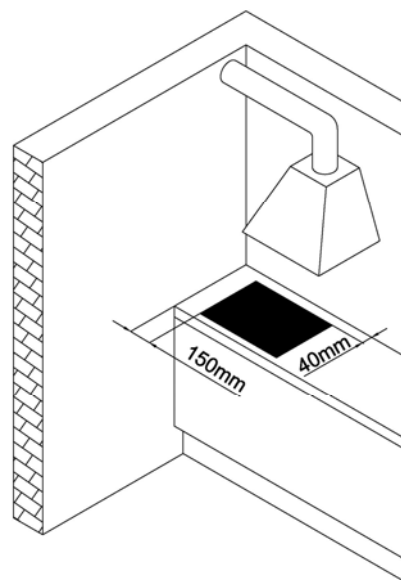
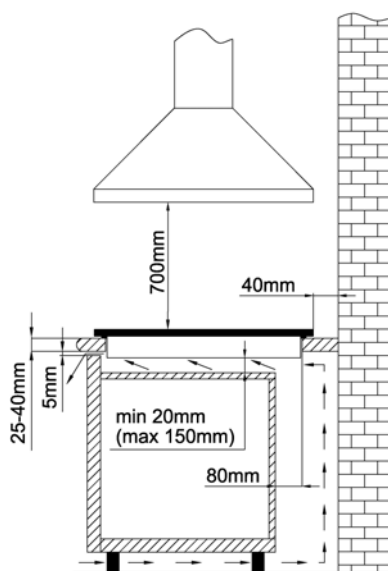
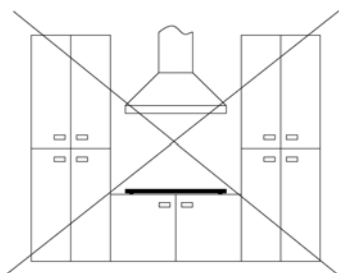


Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба 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

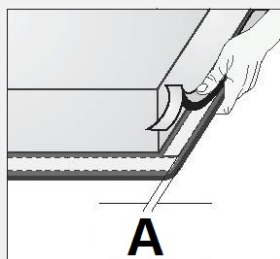
Важные предостережения

- 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°C), 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.
- 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.



	493044 493045
A (mm)	585
B (mm)	510
C (mm)	560
D (mm)	480
E (mm)	40
F (mm)	9
G (mm)	50

Наклейка вспененного уплотнителя



Процесс монтажа с помощью зажимов

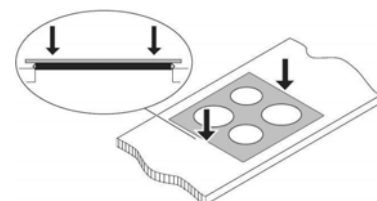
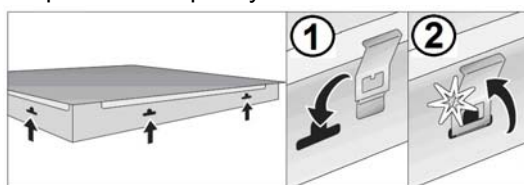
Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте (см. рис.).

Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!

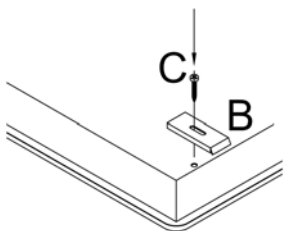
Чтобы наклеить уплотнитель:

- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края $A=2-3$ 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).

- 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 чтобы прикрутить **винты** (С) для крепления **скоб** (В).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ 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!

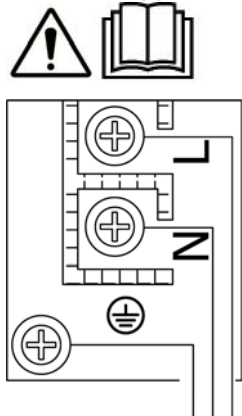
- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме; убедитесь в наличии соответствующего напряжения в сети! Защитный провод заземления



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:

- H05RR-F – 3x0,75mm²
- H07RN-F – 3x0,75mm²
- H05RN-F – 3x0,75mm²
- H05V2V2-F – 3x0,75mm²
- H05VV-F – 3x0,75mm²

ПОД НАПРЖЕНИЕМ = L = КОРИЧНЕВЫЙ

ЗАЕМЛЕНИЕ =  = ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый

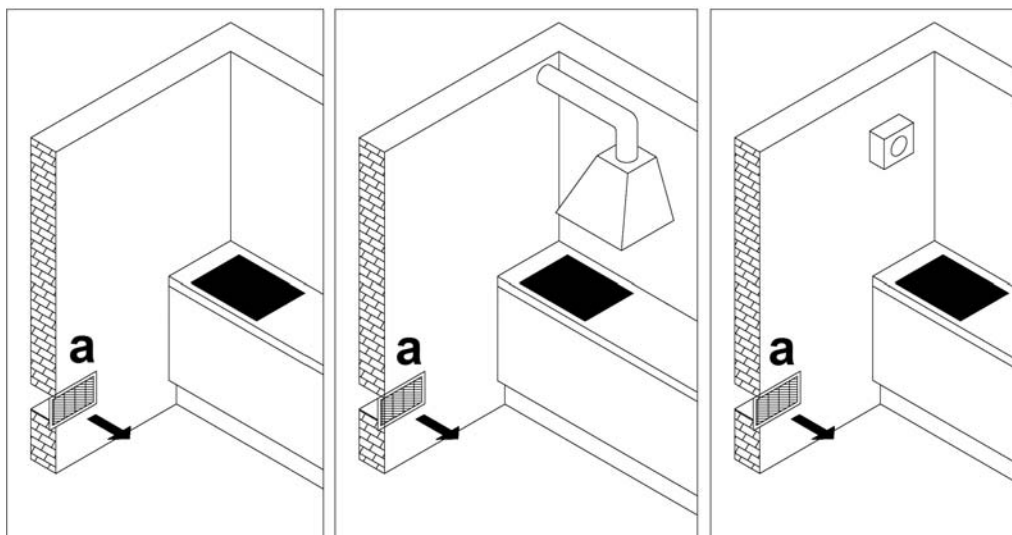
НУЛЕВОЙ = N = СИНИЙ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ 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.

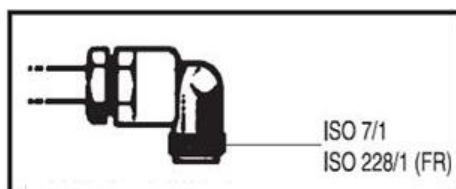
Категории и типы газа, которые могут использоваться, приведены в "Настройка на другой вид газа" таблице.

- 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 (a = мин. 100 см²).

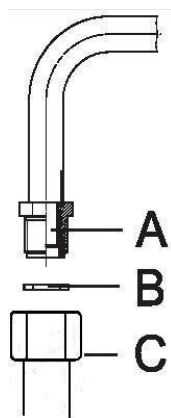


Процесс подключения

- 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.



- 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)

Используйте только трубы и уплотнения, соответствующие стандартам. 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.

Настройка на другой вид газа



- 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.

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.

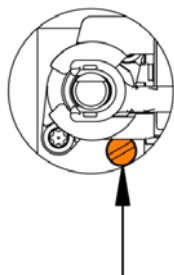
Газовый кран

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

A: Малая SR: Стандартная MW: Мини-вок	493044 493045
Рабочее напряжение	220-240 В~ ; 50/60 Гц
Давление газа	G20 = 20mbar
Qn _{Газовая плита}	7800 Вт

ПЛИТА С ФОРСУНКАМИ

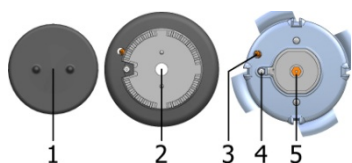
Горелка		A	SR	MW
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1,00	1,75	3,30
Пониженная ставка (кВт)		0,45	0,70	1,50
Ø ИНЖЕКТОР (мм)				
G30	30mbar	0,50	0,65	0,90
G20	20mbar	0,72 - X	0,97 - Z	1,28 - T
G20	13mbar	0,84	1,10	1,48
Ø БАЙПАСС (мм)				
G30	30mbar	0,27	0,31	0,55
G20	20mbar	REG.	REG.	REG.
G20	13mbar	REG.	REG.	REG.

НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

СТРАНА НАЗНАЧЕНИЯ	ТИПЫ ГАЗА
KZ	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
MD	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
RU	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
UA	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar

Важные предостережения

- Прибор оборудован газовыми горелками с системой безопасности (далее— газ-контроль). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекратится. 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

Подставка для сковороды вок



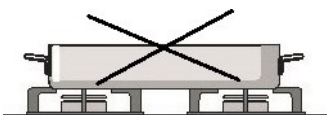
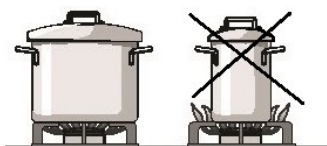
Специальная подставка, которая поставляется в комплекте или которую можно приобрести дополнительно, позволяет готовить в сковороде вок с круглым дном. Пазы на нижней стороне подставки обеспечивают ее стабильную установку подставки на решетке варочной поверхности.

Решетка-подставка под турку



(в некоторых моделях)
Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

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.

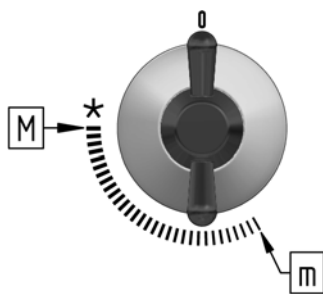
Важные предупреждения относительно стеклокерамической варочной поверхности

- 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.

	Горелки	Qn ГОРЕЛКИ	Диаметр посуды
A	Малая	1,00 кВт	120 - 180 мм
SR	Стандартная	1,75 кВт	180 - 220 мм
R	Большая	3,00 кВт	220 - 240 мм
MW	Мини-вок	3,30 кВт	220 - 260 мм
TC	Трехконтурная	3,80 кВт	220 - 260 мм

ОПЕРАЦИЯ

Элементы управления для газовых варочных зон



- 0 Газовый кран закрыт
- * Розжиг
- M Максимальная мощность
- m 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 сторону 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 кнопку 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 менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

- Для выключения горелки и закрытия клапана подачи газа поверните ручку управления на позицию "OFF" (0).

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 может 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, нанесенным 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).

Трудноудаляемые 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 приводятся 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.
Изменился цвет дополнительной решетки.	Обычное явление из-за высокой температуры, которое влияет на работу прибора.	Используйте дополнительную решетку только при необходимости и только для установки над малой горелкой.

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.

493044 GGW600
493045 GGW600

Официальный импортер и уполномоченное лицо в РФ:
ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4,
стр. 1, Тел. 8 800 700 05 15

EAC

Шановний покупець	Ця газова поверхня із електропідпалом створена для використання в домашніх умовах. Наша техніка упакована в екологічно чисті матеріали, які можна перероблювати або знищити без шкоди для навколишнього середовища. Такі матеріали відповідно марковані. Після завершення експлуатації приладу, переконайтеся у тому, аби не завдати шкоди довкіллю, відвезіть його до уповноваженої установи зі збору старих побутових приладів.
Інструкція з експлуатації	<p>Ця інструкція розроблена спеціально для користувача, і містить опис приладу та способу його експлуатації. Інструкція призначена для кількох моделей, тому ви можете знайти опис деяких функцій, яких немає у вашого приладу.</p> <p>Ці інструкції дійсні лише для країни, символ якої, відображено на пристрої. Якщо на приладі немає жодного символу країни, необхідно дотримуватися технічних інструкцій, щоб переконатися у відповідності приладу до вимог і правил з використання електроприладів у вашій країні.</p>
Інструкція з підключення приладу	Підключення слід проводити у суворій відповідності до інструкції, що додається, та у відповідності до діючих стандартів. Підключення має проводити тільки кваліфікований фахівець.
Таблиця даних	Таблиця даних з основною технічною інформацією прикріплена до дна варильної поверхні.

Важливі застереження	28
Установка	29
Підключення до електромережі	30
Підключення до газопостачання	31
Технічна інформація	33
Робота	34
Чищення і догляд за приладом	35
Спеціальні попередження та повідомлення про несправність	37

ТЕХНІЧНІ ІНСТРУКЦІЇ ТА УСТАНОВКА

Важливі застереження

- Установка приладу (Клас монтажу:3) у робочу поверхню кухні та його підключення до електромережі та газопостачання має проводити тільки кваліфікований фахівець
- Під час роботи приладу виділяється додаткові тепло та волога. Якщо прилад використовується довгий час на високій потужності, у кімнаті, де встановлено прилад необхідно забезпечити належну вентиляцію чи використовувати кухонну витяжку.
- Не користуйтеся конфорками, якщо полум'я нестабільне.
- Якщо Ви відчули запах газу в кімнаті, негайно перекрийте газовий кран(або на приладі, або на трубі подачі газу), погасіть весь відкритий вогонь (в тому числі, сигарету), ретельно провітрити кімнату. Не включайте електричні прилади і терміново викличте фахівця служби газу!
- Газовий кран має бути перекритим, якщо Ви не користуєтесь приладом протягом тривалого часу (напр., відпустка).
- Прилад та його доступні частини розігріваються під час роботи. Будьте обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Тримайте дітей, молодих 8 років, подалі від приладу, а у разі наближення – під постійним наглядом.
- Не залишайте без нагляду маленьких дітей, коли прилад увімкнено. Ризик опіків!
- Цей прилад може використовуватися дітьми, старшими 8 років, а також особами із обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, особами із браком досвіду або знань, якщо вони знаходяться під наглядом відповідальної особи або отримали від неї інструкції щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють загрози, які виникають під час користування приладом. Діти не повинні грати із приладом. Діти можуть мити та здійснювати користувацький догляд за приладом лише під наглядом.
- **УВАГА:** Увімкнена поверхня із жиром чи олією, залишена без нагляду, може бути небезпечною та спричинити пожежу. Забезпечуйте постійний нагляд за приладом при готуванні таких страв (картопля фрі та ін.). В жодному разі не намагайтеся загасити полум'я водою! Спершу вимкніть прилад із розетки, а потім накрийте полум'я, наприклад кришкою чи цупкою вологою тканиною.
- **УВАГА:** Небезпека займання: не використовуйте поверхню приладу для зберігання будь-яких речей.
- Ніколи не кладіть на варильну поверхню під час її роботи металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки, кришки каструль і сковорідок і т.д., бо вони можуть сильно розігрітися.
- Не підключайте варильну поверхню до електромережі через подовжувач чи розетку із кількома гніздами, бо вони не забезпечують необхідної безпеки (напр. ризик перегріву розетки із кількома гніздами).
- Підключайте прилад до постійного стаціонарного джерела струму.
- Не використовуйте прилад для опалення приміщення.
- Не ставте на поверхню пустий посуд.
- Переконайтеся, що деталі конфорок установлені правильно.
- Склокерамічні поверхні не призначені для використання як робочі поверхні. Гострі об'єкти можуть спричинити подряпини.
- Не готуйте їжу у посуді із тонкого алюмінію чи пластику на гарячій склокерамічній поверхні. Не кладіть пластикові предмети чи алюмінієву фольгу на склокерамічну поверхню.
- Якщо неподалік від приладу розташована розетка електромережі і в неї увімкнено інший прилад, переконайтеся, що кабель живлення не торкається гарячої поверхні чи полум'я.
- Не зберігайте предмети, матеріали чи речовини, чутливі до високої температури під варильною поверхнею, наприклад, мийні засоби, спреї і т.д.
- Не використовуйте склокерамічну поверхню, якщо вона тріснула чи має подряпини. У разі виявлення видимих тріщин, негайно відключіть його від електромережі, щоб уникнути ризику ураження струмом.
- У разі виявлення несправності приладу, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру.
- Не використовуйте парові очищувачі чи очищувачі високого тиску для чистки варильної поверхні, це може призвести до ураження струмом.
- Даний прилад виготовлений відповідно до діючих вимог стандартів безпеки.
- З часом, після тривалого використання чавунних конфорок, поверхня та краї конфорки можуть втратити колір. На усунення подібних наслідків експлуатації приладу гарантія не поширюється.
- Не використовуйте зовнішні таймери чи дистанційне керування для управління газовою поверхнею.



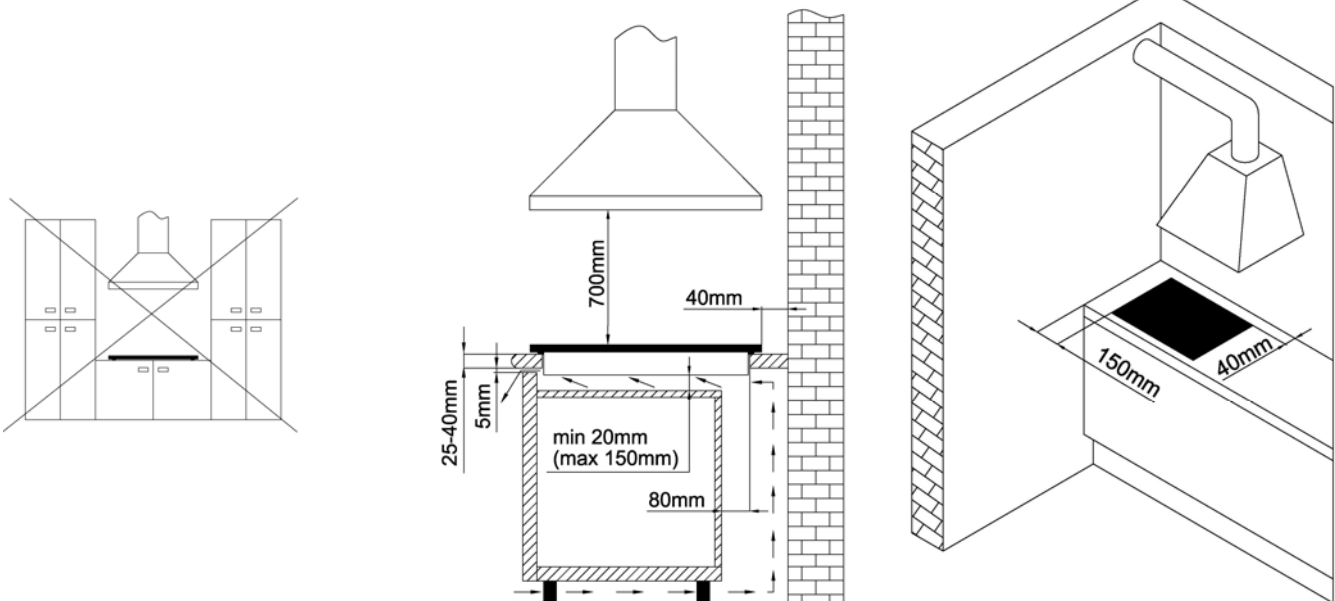
Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежної утилізації цього

виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до місцевої адміністрації, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

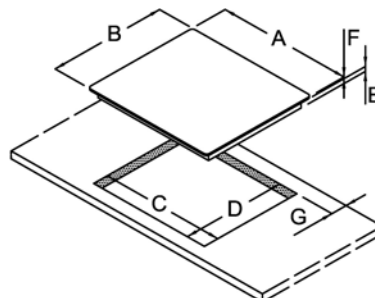
Установка

Важливі застереження

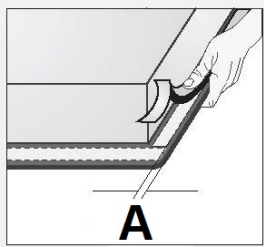
- Установку приладу у робочу поверхню та її підключення по електромережі повинен проводити лише кваліфікований фахівець
 - Шпон або будь-який інший оздоблювальний матеріал кухонних меблів, куди буде встановлена варильна поверхня, має бути стійким до впливу високих температур (100°C), у іншому разі оздоблення робочої поверхні може втратити колір або деформуватися.
 - Варильна поверхня може бути вбудована у робочу поверхню завширшки 600 мм або більше.
 - Після установки два передні елементи кріплення мають бути у вільному доступі знизу.
 - Елемент кухонних меблів, розташований нижче варильної поверхні, не повинен мати шухляду. Якщо елемент кухонних меблів використовується як перегородка, він має бути встановлений не менше ніж за 10 см від найнижчої площини варильної поверхні. Простір між перегородкою та варильною поверхнею має бути вільним – там не можна розміщувати будь-які предмети.
 - Кухонні елементи, закріплені на стіні, мають бути розташовані на такій висоті, щоб вони не заважали під час готування.
 - Відстань між варильною поверхнею та витяжкою повинна бути не менше, ніж зазначено в інструкціях з установки кухонної витяжки. Найменша вертикальна відстань має складати 700 мм.
 - Відстань між краєм приладу та розташованим поруч високим елементом кухонних меблів має складати не менше, ніж 150 мм.
 - Масивні дерев'яні декоративні панелі на робочій поверхні за вбудованою варильною поверхнею можна використати, при дотриманні мінімальної відстані, яка зазначена на малюнках, що стосуються установки.
 - Мінімальна відстань між вбудованою варильною поверхнею та задньою стінкою показані на малюнках, що стосуються установки.
 - Варильна поверхня може бути встановлена у робочу поверхню від 25 до 40 мм завтовшки.
- Передня частина повинна мати отвір не менше ніж 5 мм.
- Тільки духовки, **обладнані вентилятором охолодження**, можна встановлювати під цю варильну поверхню.
 - Перед установкою духовки задню стінку фрагменту кухонних меблів, у який буде встановлена варильна поверхня, треба зняти. З передньої сторони треба залишити проміжок 5 мм завширшки.



	493044	493045
A (mm)	585	
B (mm)	510	
C (mm)	560	
D (mm)	480	
E (mm)	40	
F (mm)	9	
G (mm)	50	



Установка пінного ущільнювача



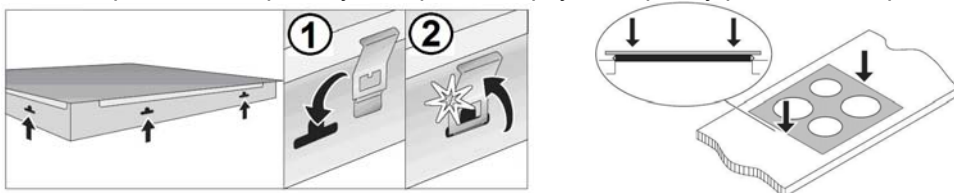
Перед тим, як розмістити прилад у отворі робочої поверхні, необхідно приклеїти пінний ущільнювач, що входить у комплект, до нижньої сторони склокерамічної варильної поверхні (див. рисунок зверху).
Не установлюйте прилад без пінного ущільнювача!

Приклеїти ущільнювач до поверхні необхідно наступним способом:

- Зніміть з ущільнювача захисну плівку.
- Потім приєднайте ущільнювач до нижньої сторони поверхні, приблизно за $A=2-3$ мм від краю (як показано на рисунку). Ущільнювач необхідно приклеїти по всій довжині скляного краю та уникати перекривання у кутках.
- Коли установлюєте ущільнювач, переконайтеся, що скло не контактує із жодними гострими предметами.

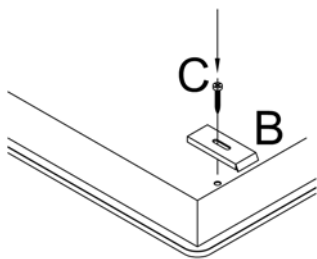
Процедура установки (із заціпками)

- Робоча поверхня має бути установлена суворо горизонтально.
- Отвір для варильної поверхні має бути відповідно захищений.
- Підключіть варильну поверхню до електромережі та газопостачання (дивіться інструкції щодо підключення варильної поверхні до електромережі та газопостачання).
- Вставте спеціальні заціпки, що входять у комплект, на місце.
- Вставте поверхню в отвір для вбудовування.
- Міцно притисніть варильну поверхню зверху в напрямку робочої поверхні.



Процедура установки (із скобами кріплення)

Варильна поверхня кріпиться до робочої поверхні за допомогою скоб та аксесуарів, що входять у комплект. На дні поверхні є отвори, в які вставляються для гвинта (С), яким кріпиться скоба (В).




ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Підключення повинен проводити тільки кваліфікований фахівець.
- Захист електромережі має відповідати діючим вимогам та нормам.
- З'єднувальні кліпси можуть бути доступні тільки після того, як кришки кліпсів відкриті /зняті.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга вказана на фірмовій табличці, відповідає напрузі у електромережі вашого помешкання.
- Фірмова табличка з основною інформацією закріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Прилад виготовлено для роботи із напругою електромережі 220-240 В ~.
- В електромережі має бути установлений комутаційний пристрій, який відокремлює прилад від електромережі на усіх полюсах, забезпечуючи повне від'єднання приладу у випадку перенапруги категорії III.
- Маючи протипожежний захист, прилад цього типу може бути розміщений у робочій поверхні поруч із фрагментом кухонних меблів, вищим за прилад (після установлення), однак, у такому разі висота фрагменту кухонних меблів, розміщеного з іншого боку, не повинна перевищувати висоти варильної поверхні.
- Електропроводка та ізольовані частини мають бути захищені від можливості прямого контакту..

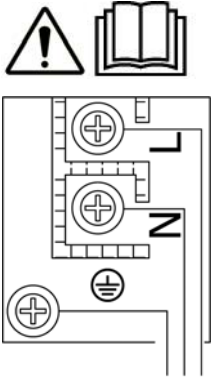
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- Перед будь-яким втручанням відключіть прилад від електромережі. Підключайте прилад відповідно до наданих схем підключення; перевірте напругу електромережі!

Дріт заземлення  має бути приєднаний до кліпси, що має відповідний символ заземлення.

- Основний кабель має бути підключений через фіксуючу кліпсу, яка захистить його від небажаного витягування.

Схема підключення:




- Після підключення приладу увімкніть усі конфорки / нагрівачі приблизно на три хвилини, щоб переконатися, що вони працюють належним чином.
- Неправильне підключення може пошкодити частини приладу, внаслідок чого усі гарантійні зобов'язання анулюються.
- Перед підключення приладу переконайтеся, що напруга вказана на фірмовій табличці, відповідає напрузі у електромережі вашого помешкання. Напруга підключення має бути перевірена кваліфікованим фахівцем за допомогою відповідного вимірювального пристрою!
- Кабель, що знаходиться позаду приладу не повинен торкатися задньої стінки приладу, оскільки вона нагрівається під час роботи.

При підключенні можна користуватися:

- H05RR-F – 3x0,75mm²
- H07RN-F – 3x0,75mm²
- H05RN-F – 3x0,75mm²
- H05V2V2-F – 3x0,75mm²
- H05VV-F – 3x0,75mm²

ПІД НАПРУГОЮ = L = КОРИЧНЕВИЙ

ЗАЗЕМЛЕННЯ=  = ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ

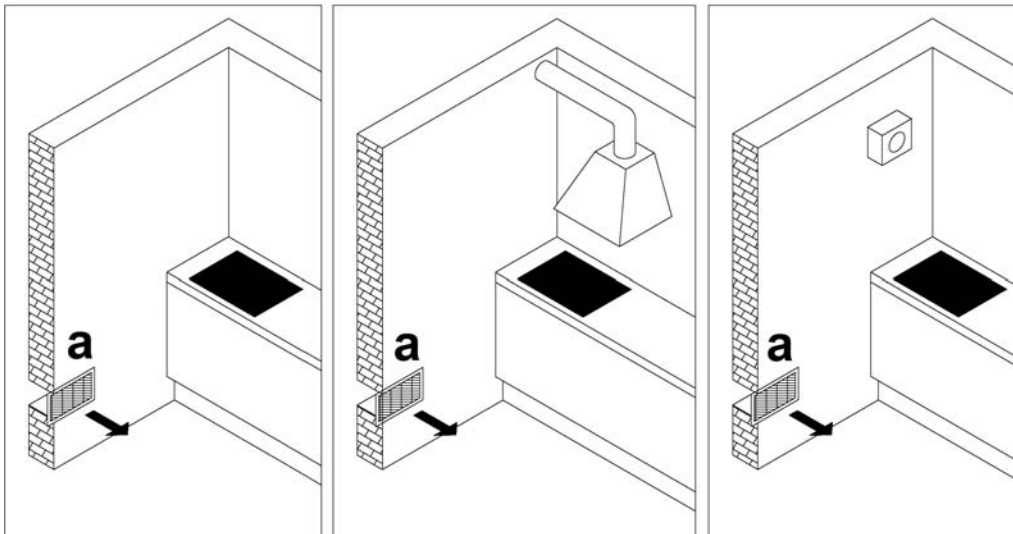
НУЛЬОВИЙ= N = БЛАКИТНИЙ

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОПОСТАЧАННЯ

- Прилад необхідно підключити відповідно до діючих норм та стандартів, ним можна користуватися тільки у приміщенні, яке добре провітрюється. Перед підключенням та користуванням приладом уважно прочитайте інструкції.
- Перед підключенням переконайтеся, чи відповідають місцеві технічні характеристики (тиск та тип газу) даному приладу.

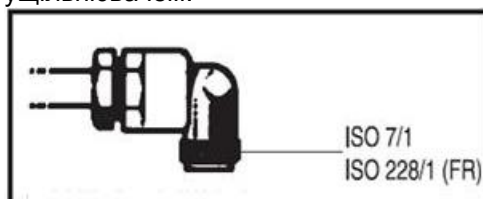
Категорії з відповідними типами газу, які можна використовувати, представлені в "Підключення до іншого типу газу" Таблиці

- Основна інформація щодо приладу вказана на фірмовій табличці.
- Цей прилад не можна приєднувати до установок для відводу продуктів згоряння (напр., димоходів/витяжок). Прилад необхідно установити та підключити згідно діючих норм та стандартів по монтажу та підключенню. Особливу увагу треба звернути на циркуляцію повітря (a = мін. 100 см²).



Підключення

- При підключенні приладу до газової мережі, дійте відповідно до вимог місцевої газової компанії.
- На нижній стороні варильна поверхня обладнана підводом для газу із зовнішньою різьбою ISO7-1 R1/2.
- Прилад також оснащений адаптером для зрідженого газу та неметалевим ущільнювачем.



- Під час підключення підвід R1/2 треба міцно тримати, щоб він не перевертався.
- Для з'єднання вузлів використовуйте неметалеві ущільнювачі.
- Ущільнювачі можуть використовуватися тільки один раз. При використанні

деформація неметалевого ущільнювача не повинна перевищувати 25%.

- При підключенні приладу до газової мережі користуйтеся тільки протестованим гнучким шлангом.
- Шланг має вільно рухатися. Він не повинен торкатися рухомих частин кухонних меблів (шухляд) та нижньої частини варильної поверхні.
- Якщо під варильною поверхнею у елемент кухонних меблів вбудована електрична духовка, вона має бути обладнана вентилятором охолодження.

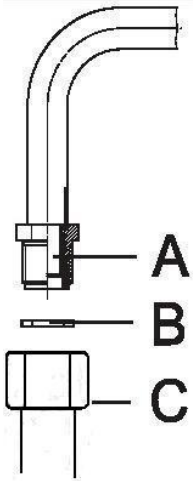
Після підключення газової плити необхідно перевірити щільність з'єднань.

Патрубок підключення

A ISO7-1 R1/2 патрубок

B Неметалевий ущільнювач 2мм завтовшки

C Патрубок для зрідженого газу (в залежності від моделі).



Використовуйте трубки, ущільнювачі та пломби, що відповідають діючим стандартам. Такі трубки повинні бути змонтовані так, щоб при повному розмотуванні, їх довжина не перевищує 2000 мм. Для полегшення установки і запобігання витoku газу, спочатку приєднайте шарнірне з'єднання до варильної поверхні, а потім до труби газопроводу. Приєднання може у зворотному порядку може пошкодити ущільнювач між трубою і плитою.

ВАЖЛИВО: після завершення установки та підключення перевірте надійність усіх з'єднань за допомогою мильного розчину. Ні в якому разі не використовуйте у цих цілях відкритий вогонь. Також переконайтеся, що гнучкий шланг не торкається жодних рухомих частин кухонних меблів (напр. шухляди) та знаходиться у місці, де він не може бути випадково пошкоджений.

ВАЖЛИВО: після завершення установки та підключення перевірте надійність усіх з'єднань за допомогою мильного розчину. Ні в якому разі не використовуйте у цих цілях відкритий вогонь. Також переконайтеся, що гнучкий шланг не торкається жодних рухомих частин кухонних меблів (напр. шухляди) та знаходиться у місці, де він не може бути випадково пошкоджений.

ВАЖЛИВО: після завершення установки та підключення перевірте надійність усіх з'єднань за допомогою мильного розчину. Ні в якому разі не використовуйте у цих цілях відкритий вогонь. Також переконайтеся, що гнучкий шланг не торкається жодних рухомих частин кухонних меблів (напр. шухляди) та знаходиться у місці, де він не може бути випадково пошкоджений.

Після підключення перевірте роботу конфорок.

Полум'я має бути чутким, в центрі – блакитного і зеленого кольору

Підключення до іншого типу газу



- Для підключення приладу до іншого типу газу не потрібно виймати прилад із ніші.
- Перед початком процедури відключіть прилад від електромережі і перекрийте подачу газу.
- Замініть встановлені форсунки на форсунки, розроблені для типу газу, що приєднується (див. таблицю).
- В разі підключення до зрідженого газу пропан/бутан регулюючий гвинт мінімального теплового навантаження завжди слід затягувати.
- В разі підключення до природного газу, відкрутіть регулюючий гвинт, щоб досягти мінімального теплового навантаження, але не більше, ніж на 1,5 обороти.
- Після того, як заміну зроблено, наклейте нову таблицю даних з параметрами встановленого газу зверху старої.

Регульовальні елементи

Щоб забезпечити доступ до елементів:

- Зніміть решітки конфорок, а також кришки і корони.
- У подвійних конфорках елемент регулювання доступний позаду захисної пластини головної форсунки.
- Зніміть перемикачі управління разом із ущільнювачами.

Газовий вентиль

Регулюючий гвинт мінімального теплового навантаження.

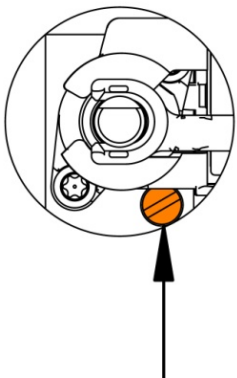
Інструкції для централізованого газопостачання (G110, G120, G150.1) та природного газу (G20, G25)

- 1 Увімкніть конфорку та встановіть мінімальну потужність.
2. Зніміть перемикач управління та поверніть регульовальний гвинт збоку перемикача:
 - проти годинникової стрілки, щоб збільшити мінімальний потік
 - за годинниковою стрілкою, щоб зменшити мінімальний потік, поки не досягнете бажаного.
3. Встановіть перемикач управління на місце та перевірте стабільність полум'я конфорки (при швидкому повороті перемикача від максимальної до мінімальної позиції полум'я не повинно гаснути).
4. Повторіть процедуру для кожної газової конфорки.

Інструкції для зрідженого газу(G30, G31)

Затягніть гвинт збоку перемикача повністю за годинниковою стрілкою.

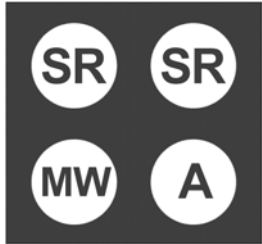
Регулювання мінімального газового потоку



Застереження: цю процедуру може проводити лише кваліфікований спеціаліст, уповноважений газовою

компанією чи авторизованим сервісним центром!

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

A: Мала SR: Середня MW: Мала подвійна	493044 493045
	
Робоча напруга та частота	220-240 В~ ; 50/60 Гц
Тиск та тип газу	G20 = 20mbar
QnГазова плита	7800 Вт

ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК

Конфорка		A	SR	MW
Номінальне теплове навантаження (кВт)		1,00	1,75	3,30
Знижена ставка (кВт)		0,45	0,70	1,50
Ø Впорскувач (мм)				
G30	30mbar	0,50	0,65	0,90
G20	20mbar	0,72 - X	0,97 - Z	1,28 - T
G20	13mbar	0,84	1,10	1,48
Ø Обвод (мм)				
G30/G31	28..30/37mbar	0,27	0,31	0,55
G20	20mbar	REG.	REG.	REG.
G20	13mbar	REG.	REG.	REG.

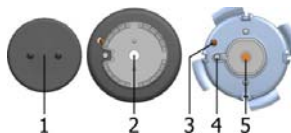
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

КРАЇНА ПРИЗНАЧЕННЯ	ТИПАМИ ГАЗУ
KZ	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
MD	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
RU	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
UA	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar

Важливі застереження

• Газові конфорки обладнано термоелементом подібним до свічки. Якщо полум'я випадково погасло (перелив рідини, протяг, ін.) газ автоматично перекривається і вже не може потрапити до кімнати.

• Кришку конфорки слід класти на корону конфорки дуже обережно. Завжди перевіряйте чи отвори у короні конфорки нічим не заблоковані.



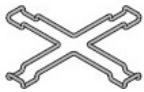
- 1 Кришка конфорки
- 2 Корона конфорки з утримувачем кришки конфорки
- 3 Термоелемент
- 4 Свічка запалювання
- 5 Форсунка

Решітка для Wok конфорки



Допоміжна решітка для wok конфорки входить в комплект плити, або доступна як аксесуар, забезпечує додаткову стійкість для посуду з сферичним дном. Допоміжна решітка для wok конфорки має спеціальні поглиблення, тому її можна акуратно розташувати на основній решітці над wok конфоркою

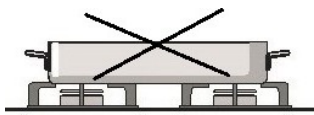
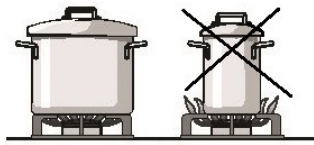
Маленька підставка для кави



(комплектуються деякі моделі)

Використовуйте дану підставку, коли користуєтесь посудом малого діаметру. Розмістіть дану підставку над найменшою конфоркою на решітку.

Посуд



- Вибір підходящого посуду забезпечує оптимальний час приготування і споживання газу. Діаметр посуду є найважливішим параметром.
- Полум'я, сягаючи за край посуду з маленьким діаметром може зіпсувати посуд в той час, як споживання газу збільшується.
- Для горіння газу потрібен кисень. У випадку з надто великим діаметром посуду доступ кисню обмежений і відповідно зменшується потужність.

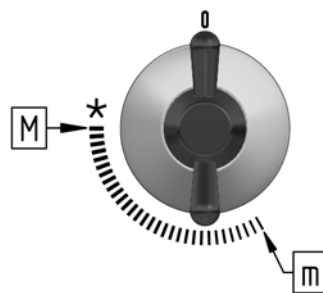
Важливі застереження стосовно склокерамічних варильних поверхонь

- Зони приготування досягають обраного рівня потужності чи температури дуже швидко; однак поверхня навколо залишається відносно прохолодною.
- Варильна поверхня стійка до перепадів температури.
- Поверхня міцна, посудом важко її пошкодити, навіть якщо ставити його жорстко.
- Склокерамічна поверхня не призначена для використання як робоча поверхня. Гострі предмети можуть її подряпати.
- Не використовуйте посуд із тонкого алюмінію чи пластика. Не кладіть на склокерамічну поверхню пластикові предмети чи алюмінієву фольгу.
- Не користуйтеся склокерамічною поверхнею, що має подряпини чи тріщини. Падіння гострих предметів на поверхню може розбити склокерамічну поверхню/панель. Наслідки падіння можуть бути спочатку непомітні. Якщо ви помітили тріщини на поверхні, негайно відключіть її від електромережі!
- Якщо цукор, чи продукти, що містять цукор, потрапили на поверхню, негайно витріть поверхню.

	Конфорки	Qn _{конфорки}	Діаметр посуду
A	Мала	1,00 кВт	120 - 180 мм
SR	Середня	1,75 кВт	180 - 220 мм
R	Велика	3,00 кВт	220 - 240 мм
MW	Мала подвійна	3,30 кВт	220 - 260 мм
TC	Потрійна	3,80 кВт	220 - 260 мм

РОБОТА

Елементи управління газових конфорок



- подача газу перекрита
- ★** Підпал
- M** Максимальна потужність
- m** Мінімальна потужність

Підпал та робота конфорок

Інструкції для користувача

Цей прилад має використовуватися виключно за призначенням, для якого його було спроектовано, тобто для готування їжі у домашніх умовах. Будь-яке інше використання вважається неналежним, а тому небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки чи пошкодження, викликані неналежним, неправильним чи нераціональним використанням приладу.

Користування конфорками

- Якщо конфорками не користувалися протягом кількох днів, зачекайте кілька секунд перед тим, як запалювати їх, щоб випустити повітря із труб.
- Конфорки обладнані автоматичним електропідпалом, щоб їх запалити, просто натисніть та поверніть ручку в позицію із маленькою зірочкою. Прилад обладнано генератором іскри запалювання.
- Якщо полум'я не загорається протягом 5 секунд, поверніть ручку перемикача назад у початкову позицію та повторіть процедуру; якщо електропідпал не працює через відсутність електроживлення чи вологу свічку запалювання, газ можна запалити за

- допомогою сірників чи запальнички.
- У моделях із газконтролем (який перекриває газ у разі згасання полум'я) конфорки запалюються як описано вище, однак після того, як полум'я загорілося, **необхідно потримати перемикач натиснутим протягом 5-6 секунд**. Після закінчення цього часу, достатнього для термоелемента, щоб увімкнутися, полум'я горітиме постійно.
 - Після цього можна регулювати потужність конфорки від мінімальної до максимальної. Встановлювати регулятор у положення між 0 та великим полум'ям не рекомендовано, бо у цьому інтервалі полум'я не стабільне та може згаснути.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Після чищення поверхні, переконайтеся, що всі конфорки встановлено на свої місця, а також, що вони не контактують із запалювачем.

Для найкращої роботи конфорок використовуйте каструлі із плоским дном та відповідним діаметром.

Для посуду малого діаметру необхідно регулювати потужність горіння так, щоб полум'я торкалося дна посуду, але не перетікало за краї. Не користуйтеся посудом із вигнутим чи увігнутим дном.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: якщо полум'я випадково згасло, поверніть ручку регулятора у позицію 0 та залиште принаймні на 1 хвилину до того, як спробувати запалити її знову.

- Щоб загасити вогонь та перекрити подачу газу, поверніть ручку перемикача у позицію 'OFF' (0).

УВАГА: Використання газової варильної поверхні може викликати підвищення температури, вологості та рівня продуктів згорання у приміщенні, де її встановлено. Забезпечте хорошу вентиляцію кухні, особливо під час роботи поверхні: відкрийте призначені для цього вентиляційні отвори, чи встановіть механічний вентиляційний прилад (механічну витяжку).

Довге інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкритого вікна, або збільшення потужності вентиляції, наприклад, збільшенням швидкості механічної витяжки, якщо така використовується.

УВАГА: Деякі частини поверхні можуть нагріватися під час використання. Не залишайте дітей без нагляду.

УВАГА: Цей прилад призначено лише для приготування їжі. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, наприклад, опалення кімнати

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Не використовуйте пароочисники для чищення цього приладу. Пара може викликати коротке замикання електричних елементів.

- Регулярно очищуйте прилад від бруду, бажано після кожного використання після того, як поверхня охолоне.
- Щоб уникнути плям від води та вапняного нальоту, використовуйте м'яку тканину щоб витерти поверхню, що була помита водою.
- Їжа, що перекипіла через край, може викликати знебарвлення частин конфорки та сталеві поверхні. **Одразу ж видаляйте усі забруднення**

Щоб уникнути пошкодження поверхні Вашого приладу, не користуйтеся наступним:

- мийними засобами, що містять соду, луги, аміак, кислоти та хлориди.
- мийними засобами, що містять засоби для видалення накипу
- засобами для видалення плям та іржі
- абразивними мийними засобами, наприклад, порошкові чи кремові мийні засоби
- мийними засобами, що містять розчинник
- мийними засобами для посудомийних машин
- мийними засобами для грилів та духовок
- мийними засобами для скла
- жорсткими, абразивними щітками чи губками, наприклад, щітки або губки, що використовувалися із абразивними мийними засобами
- гострі предмети (це може пошкодити ущільнювач між рамкою та робочою поверхнею).

Поверхні із нержавіючої сталі

Поверхню із нержавіючої сталі мийте ганчіркою із мікрофібри чи слабким розчином рідкого мийного засобу із м'якою губкою. Перші ніж чистити стійкі засохлі плями, розмочіть їх.

Вкінці протріть насухо м'якою тканиною.

Мийний засіб для нержавіючої сталі можна за потреби використовувати для чищення

рамки приладу. Застосовуйте рівномірно в напрямку «зернистості».
Засіб по догляду за нержавіючою сталлю можна використовувати після чищення, щоб допомогти зберегти привабливий вигляд Вашого приладу та зменшити забруднення у майбутньому.

Застосувати помірно м'якою тканиною, дотримуючись інструкції на упаковці.

Написи та візерунків на поверхні

Написи та візерунків на поверхні можуть бути пошкоджені якщо забруднення (напр., їжа чи рідини, що містять сіль, оливкову олію) не видалити одразу.

Будь-яке забруднення видаляйте одразу.

Не використовуйте сталеві губки чи щітки на поверхні із написами чи візерунками. Вони можуть стерти надруковані символи.

Решітка та ручки перемикачів

Не мийте решітку у посудомийній машині.

Зніміть решітку. Помийте решітку та ручки перемикачів слабким теплим розчином рідкого мийного засобу та м'якою губкою. Стійке забруднення спочатку відмочіть. Після чищення витріть усі поверхні насухо м'якою тканиною.

Конфорки

Не мийте жодних частин конфорки у посудомийній машині.

Конфорки мають бути розібрані та вимиті вручну слабким теплим розчином рідкого мийного засобу та м'якою губкою.

Не зйомці частини конфорки можна чистити лише мокрою ганчіркою.

Свічка запалювання та термоелемент треба обережно протирати сильно віджатою ганчіркою.

Не мочіть запальник. Мокрий запальник не дає іскру.

Після чищення витріть усі поверхні насухо м'якою тканиною.

Переконайтеся, що отвори для полум'я чисті та повністю сухі.

Поверхня кришки конфорки із часом стане більш матовою. Це нормально та не впливає на роботу конфорки.

Склокерамічні поверхні



Рис.1



Рис.2

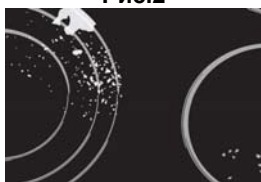


Рис.3



Рис.4



Рис.5

Склокерамічну поверхню можна чистити тільки, якщо вона повністю холодна, бажано після кожного використання, в іншому випадку навіть маленькі плями, що залишились після готування, можуть залишитись на поверхні назавжди. Для регулярного догляду за скло керамічною поверхнею використовуйте спеціальні засоби, розроблені таким чином, що залишають після себе тонку плівку.

Перед кожним використанням витирайте поверхню від пилу – він може залишити подряпини (Рис. 1).

ОБЕРЕЖНО: Застереження: використання металевої щітки, абразивних мочалок та агресивних мийних засобів спричиняє подряпини. Поверхня може бути ушкоджена агресивними спреями та невідповідними рідкими хімікатами (Рис. 1 і 2).

Позначки зон можуть стиратись від використання неадекватних м'яких засобів або нерівного чи ушкодженого дна посуду.

Маленькі плями можна усунути вологою м'якою ганчіркою, потім поверхню слід витерти насухо (Рис. 3).

Плями від води видаляються слабким розчином оцту, але ним не можна чистити рамку поверхні (тільки окремі моделі) – вона може втратити блиск. В жодному разі не використовуйте агресивні спреї або засоби для видалення накипу (Рис. 3).

Великі плями видаляються спеціальними засобами для чищення склокераміки.

Дотримуйтесь інструкцій виробника засобу.

Будьте уважними: не залишайте частинок мийних засобів на поверхні, інакше вони нагріються під час готування і можуть ушкодити поверхню (Рис. 3).

«Складні» плями видаляються спеціальним скребком для склокераміки. Пильуйте, щоб ручка скребка не торкалась конфорок (Рис. 4). Поводьтесь із скребком обережно, щоб не поранитись!

Цукор і їжа, що містить цукор становить загрозу для склокерамічної поверхні (Рис. 5), отже залишки цукру або плями від їжі, що містить цукор слід відразу видаляти, коли конфорки все ще теплі (Рис. 4). Знебарвлення склокерамічної поверхні не впливає на якість її функціонування. В більшості випадків це є наслідком пригорання частинок їжі або результатом пересування посуду (особливо з алюмінієвим або мідним дном) по поверхні. Таке знебарвлення тяжко усунути.

Примітка:

Всі зазначені вище ушкодження стосуються естетичного вигляду поверхні і не впливають на її функціонування. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню.

СПЕЦІАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НЕСПРАВНІСТЬ

Важливо

- Протягом гарантійного періоду лише авторизований виробником сервісний центр може здійснювати ремонт.
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі.
- Будь-які некваліфіковані спроби та/або ремонт можуть спричинити коротке замикання або удар струмом. Щоб уникнути цього, не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. Зверніться до фахівця авторизованого сервісного центру..
- У випадку невеликих збоїв чи проблем у роботі приладу, перевірте таблицю нижче, щоб перевірити, чи можете Ви самостійно усунути причину збою.

Якщо збій в роботі приладу спричинений неправильним використанням, сервісне обслуговування впродовж гарантійного періоду не безкоштовне. Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, ; якщо Ви передаєте прилад третій особі, ці інструкції також мають передані разом із ним.

Поради щодо усунення звичайних проблем.

Проблема	Можлива причина	Усунення
Полум'я нестабільне.	Неправильне підключення газу.	Фахівець повинен правильно підключити газ!
Миттєва зміна полум'я.	Неправильно складені компоненти конфорки.	Розберіть конфорку і складіть її правильно!
Підпалення конфорок триває надто довго	Неправильно складені компоненти конфорки.	Розберіть конфорку і складіть її правильно!
Полум'я гасне після підпалу	Рано відпустили ручку конфорки. Ручку недостатньо натиснуто.	Утримуйте ручку натиснутою довше. Перед тим, як її відпустити, натисніть її ще раз ретельно.
Змінився колір решітки конфорки.	Нормальна ситуація, спричинена високою температурою	Чищення спеціальними засобами для чищення металу.
Не спрацьовують електричні операції.	Згорів запобіжник.	Перевірте запобіжник і замініть його, якщо це необхідно.
Не функціонує електропідпал.	Частинки їжі або детергенту заблокували контакт між запалювальним пристроєм конфоркою.	Розберіть конфорку і почистіть отвір
Кришка конфорки виглядає жакливо.	Звичайне забруднення	Почистіть кришку засобом для чищення металу.
Додаткова решітка для посуду малого діаметру змінила колір	Це звичайне явище, що виникає внаслідок дії високої температури, але жодним чином не впливає на якість.	Використовуйте додаткову решітку тільки на найменшій із конфорок та лише за потреби

Якщо Вам не вдалося усунути проблему самостійно, слідуючи інструкціям вище, зверніться до авторизованого сервісного центру. Усунення будь-яких неполадок чи звернення про ремонт під час гарантійного строку, які стали наслідком неправильного підключення або використання приладу не покривається гарантією. У таких випадках ремонт проводиться за рахунок користувача.

Виробник прагне до постійного вдосконалення. З цієї причини, текст та ілюстрації в цій книзі, можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Құрметті сатып алушы!

Осы газ ісіру панелі тағамды үй шаруашылығында пайдалану үшін арналған. Орауыш экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаған ортаға зиян тигізбей, қайта өңдеуге, қалдықтарды сақтауға арналған арнайы полигондарда жинақтауға және пайдаға жаратуға болады. Орауыш материалдарының тиісті таңбалануы бар. Жұмысы өтелген бұйымды электронды және электр жабдығын қабылдаудың тиісті пунктіне кейіннен пайдаға жарату үшін тапсырыңыз.

Пайдалану жөніндегі ұралы

Пайдаланушы үшін пісіру панелі мен оны басқару сипатталған пайдалану жөніндегі нұсқаулығы дайындалған. Нұсқаулық аспаптардың бірнеше түрлері үшін әзірленген, сондықтан сіздің моделіңізде жоқ жеке функциялардың сипаттамасын қамтуы мүмкін.

Осы нұсқалық егер аспапта елінің символы болған жағдайда жарамды. Егер елінің символы болмаса, сіздің елдің талаптарына сәйкес аспапты бейімдеу жөніндегі техникалық нұсқаулыран ұстаныңыз.

Іске қосу жөніндегі құралы

Іске қосуы қоса берілген іске қосу жөніндегі нұсқаулық және қолданыстағы ұйғарымдар мен стандарттарға сәйкес жүргізіледі. Іске қосуды тек білікті маман ғана жүргізе алады.

Зауыттық тақтайшасы

Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық тақтайшасы пісіру панелінің төменгі жағында орналасқан.

Маңызды ескертулер	40
Орнату	41
Электр желісіне қосу	42
Газ желісіне қосу	43
Техникалық ақпарат	45
Пайдалану	46
Жуғыш және тазартқыш құралдары	48
Арнайы ескертулер және ақаулануы туралы хабардар ету	50

ТЕХНИКАЛЫҚ НҮСҚАУЛАР ЖӘНЕ ЖИНАҚТАУ

Маңызды ескертулер

- Аспапты асүй жиһазының элементіне орнатуды және оны электр желісіне және газ көзіне қосуды тек білікті маман ғана орындай алады.
- Аспаптың жұмыс істеу кезінде жайдың ішінде жылу мен ылғалдың пайда болуы ұлғаяды. Аспаптың ұзақ жұмыс істеуі барысында жайдың неғұрлым үдемелі желдетілуі талап етіледі немесе ас үй сүзіндісін пайдалану керек.
- Жалын тұрақты жанбаса, газ жанарғыларын пайдаланбаңыз.
- Егер сіз жайдың ішінде газдың иісін сезсеңіз, газдың келуін газ құбырын бітеп немесе баллонды вентильмен жауып тастаңыз, кез келген алауды сөндіріңіз, соның ішінде темекі бұйымдарын, электр аспаптары мен жарықты іске қоспаңыз, жайдың ішін жақсылап желдетіңіз (терезелерді ашыңыз!), жедел сервистік орталығы немесе газбен жабдықтау кәсіпорнымен байланысыңыз.
- Газ жанарғыларын ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз (мысалы, демалысқа кеткенде), газды вентильмен жауып қойыңыз.
- Егер сіз ұзақ уақыт болмауды жоспарласаңыз (мысалы, демалысқа кетуді), газдың келуін газ құбырын бітеп немесе баллонды вентильмен жауып тастаңыз.
- Қызып кеткен май тұтанып кетуі мүмкін, сондықтан сұйық майдың немесе майдың көп мөлшері пайдаланылатын тамақтарды үнемі бақылап тұрып дайындаңыз. Күйіп қалу және тұтану қаупі бар!
- Аспап жайды жылыту үшін арналмаған.
- Бос ыдысты жұмыс істеп тұрған және ыстық конфоркаларға қоймаңыз.
- Жанарғылардың барлық бөлшектері дұрыс жиналғанын және орнатылғанын қадағалаңыз.
- Пісіру панелін жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз. Үшкір заттар шыныкерамикада сызаттар қалдыруы мүмкін.
- Пісіру панелінде жұқақабырғалы алюминий ыдысы мен фольга, сондай-ақ пластикалық ыдыста дайындамаңыз. Осы материалдар балқып кетіп, пісіргіш бетін ақауландыруы мүмкін. Пісіргіш бетіне пластик заттары мен алюминий фольгасын қоймаңыз.
- Жақын тұрған электр аспаптарының жалғама кабельдері ыстық конфоркаларға жанаспауы керек.
- Аспаптың астында оңай тұтанатын заттарды, мысалы, тазарту құралдарын немесе аэрозольдарды сақтамаңыз.
- Жарылған немесе сынған пісіру панелін пайдаланбаңыз. Электр тогының соғу қаупі бар! Жарықшақ айқындалған жағдайда электр тогының соғуын болдырмау үшін жедел аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Ақаулықтар пайда болған кезде аспапты тез арада электр желісінен ажыратыңыз және сервис орталығына хабарласыңыз.
- Пісіру панелін тазарту үшін жоғары қысымды тазартқыштарды және бу ағынды тазартқыштарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін және электр тогына ұрынуға әкеп соғады.
- Аспап қауіпсіздік жөніндегі стандарттарға сәйкес әзірленген.
- Аспапты сегіз жастан асқан балаларға және физикалық, қозғалу және психикалық қабілеттері шектеулі адамдардың, сондай-ақ оны пайдалану үшін жеткілікті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдардың пайдалануына қадағалау арқылы ғана немесе олар аспапты пайдалануға оқытылған не аспапты дұрыс емес пайдаланумен байланысты ықтимал қауіпті жете түсінетін болса ғана рұқсат етіледі.
- Балалардың аспаппен ойнауына рұқсат бермеңіз!
- Ұзақ пайдаланғаннан кейін шойын конфоркаларының беттері мен конфорка маңындағы металл дөңгелектері түсін өзгертуі мүмкін. Ауыстыру кепілдік нысаны болып табылмайды.
- Аспап сыртқы таймерге немесе қашықтық басқару блогына қосылу үшін арналмаған.

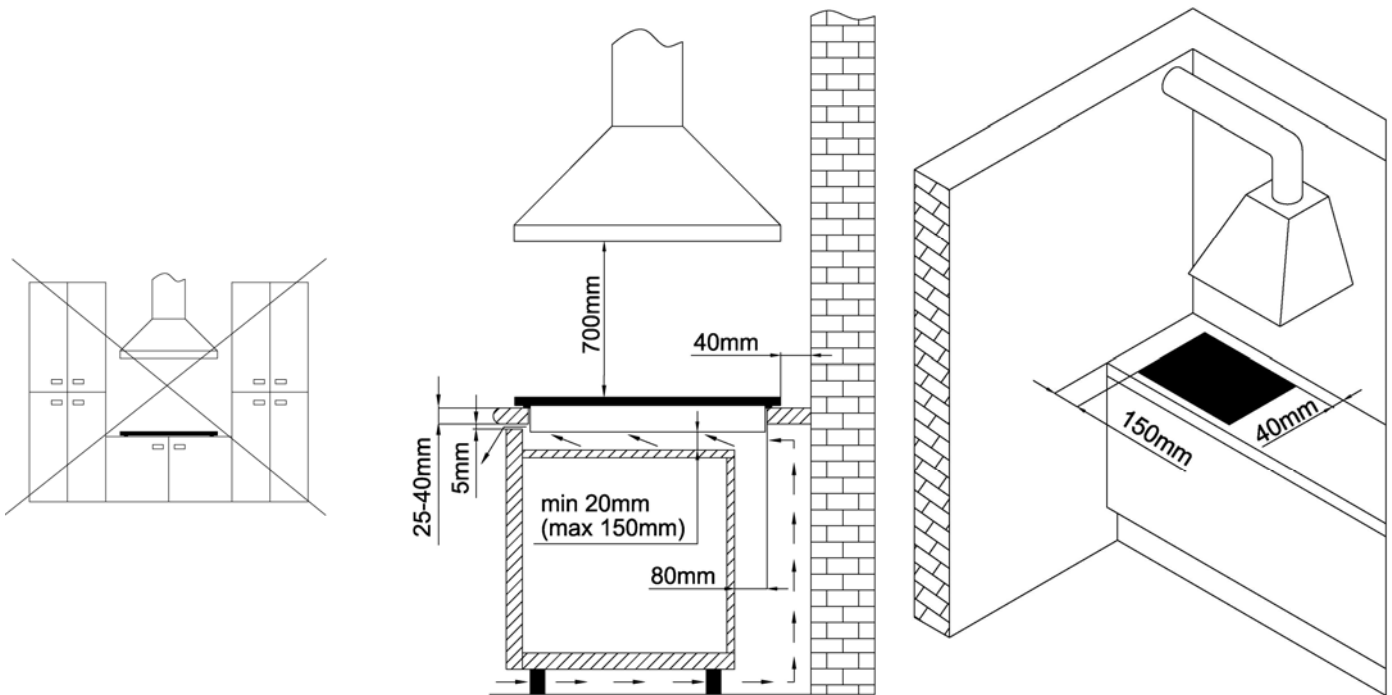


Бұйымдағы немесе оның орауышындағы символ оның тұрмыстық қалдықтар ретінде пайдаға жаратылуға жатпайтындығын білдіреді. Бұйымды электронды және электр жабдығын қабылдаудың тиісті пунктіне кейіннен пайдаға жарату үшін тапсыру керек. Бұйымды пайдаға жарату ережелерін сақтай отырып, сіз қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына осындай қалдықтарды дұрыс қолданбау салдарынан ықтимал зиян келтірудің алдын ала аласыз. Бұйымды пайдаға жарату туралы анағұрлым толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, шақыру және қалдықтарды пайдаға жарату қызметіне немесе бұйымды сатып алған дүкенге хабарласуыңызды өтінеміз.

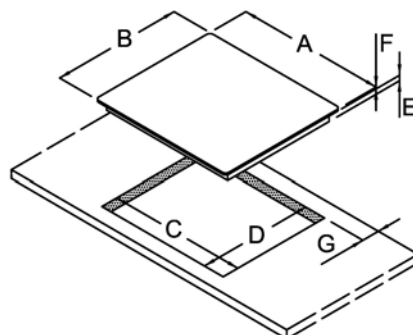
ОРНАТУ

Маңызды ескертулер

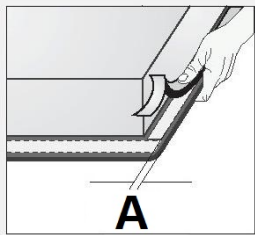
- Аспапты асүй жиһазының элементіне орнатуды, электр желісіне және газ көзіне қосуды тек білікті маман ғана орындай алады.
- Шпон және ас үй жиһазының аспап ішіне қондырылатын басқа да материалдары, термотөзімді болулары керек (100°C), кері жағдайда материалдардың неғұрлым төмен термотөзімділігі олардың деформациялануына және түсінің өзгеруіне алып келуі мүмкін
- Пісіру панелі ені 600 мм және одан артық болатын асүй шкафының үстіңгі тақтайына орнатуға арналған.
- Пісіру панелін жинақтау алдыңғы екі бекіту элементіне тұрақты қолжетімділікті қамтамасыз етуге тиіс.
- Пісіру панелінің астындағы асүй шкафында суырмалы жәшіктер болмауға тиіс. Егер асүй шкафында көлденең қалқа орнатылған болса, ол асүй шкафының үстіңгі тақтайының төменгі бетінен 20 мм қашықтықта орналасуға тиіс. Қалқа мен пісіру панелінің арасындағы кеңістік бос болуға тиіс, ол жерде заттарды сақтауға болмайды.
- Пісіру панелінің үстіндегі кішкентай асүй шкафтары ас пісіргенде бөгет болмайтындай биіктікке ілінуге тиіс.
- Пісіру панелі мен сорып шығару құрылғысының арасындағы арақашықтық сорып шығару құрылғысын жинақтау нұсқаулығында көрсетілген қашықтықтан кем болмауға тиіс. Минимальді арақашықтығы 700 миллиметров.
- Пісіру панелінің шетінен көршілес биік үй шкафының қабырғасына дейінгі ең төмен арақашықтық 150 мм құрайды.
- Пісіру панелінің артқы жағындағы тақтайдың ағаш ернеуліктерін пайдалану орнату сызбасында келтірілген ең төмен рұқсат берілген арақашықтықты сақтаған жағдайда пайдалануға болады.
- Пісіру панелі мен артқы қабырға арасындағы ең төмен арақашықтық орнату сызбасында келтірілген.
- Пісіру панелі қалыңдығы 25-40 мм үстелдің үстіңгі тақтайына орнатылуы мүмкін. Ас үй шкафының алдыңғы қабырғасының жоғарғы бөлігінде, шкафтың бүкіл ені бойынша биіктігі кемінде 5 мм болатын ойық жасау керек.
- Пісіру панелінің астына **суытқыш желдеткішімен** жабдықталған духовкаларды орнатуға болады.
- Пісіру панелінің астына духовканы орнату барысында ас үй шкафының артқы қабырғасын шешіп алу керек. Ас үй шкафының алдыңғы қабырғасының жоғарғы бөлігінде шкафтың бүкіл ені бойынша 5 мм кем емес биіктікте тілік жасау қажет.



	493044
	493045
A (mm)	585
B (mm)	510
C (mm)	560
D (mm)	480
E (mm)	40
F (mm)	9
G (mm)	50



Көбіктенген тығыздағышты жапсыру



Қысқыш көмегімен жинақтау процесі

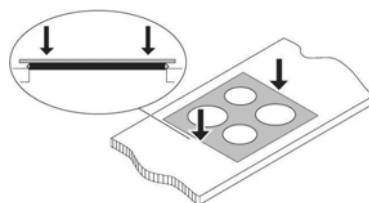
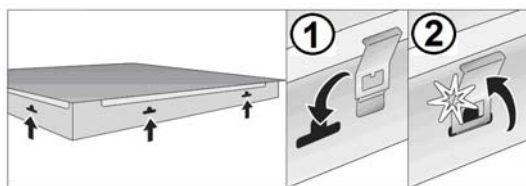
Аспапты үстел бетіне орнатар алдында шыныкерамикалық немесе шыны пісіру панелінің төменгі жағына жиынтықта қоса берілетін тығыздағышты жапсыру керек (суретті қара).

Аспапты тығыздағышсыз салып орнатуға рұқсат етілмейді!

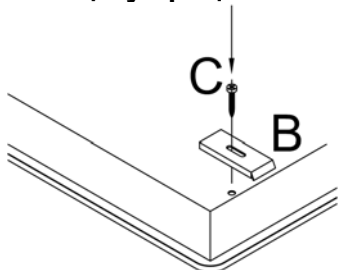
Тығыздағышты жапсыру үшін:

- тығыздағыштан қорғауыш үлдірін шешіп алыңыз;
- шетінен $A = 2-3$ мм алшақ ұстап, шыныкерамика немесе шынының төменгі жағынан тығыздағышты жапсырыңыз (суретті қара). Тығыздағыш пісіру панелінің бүкіл периметрі бойынша жапсырылуы керек және шеттерінде бір біріне қондырылмауы керек;
- тығыздағышты жапсыру барысында өткір заттар шыныкерамика немесе шынымен жанаспауын қадағалаңыз (мысалы, тығыздағышты пісіру панелінің үстінде кеспеңіз).

- Ас үй гарнитурасының үстел беті тегіс және көлденең болуы керек.
- Тілік кесіктері ылғал мен кірден қорғалуы үшін тиісті түрде герметикаландырылуы керек.
- Пісіру панелін электр желісіне қосыңыз (тиісті бөлімін қараңыз).
- Көзделген саңылауларға қысқыштарды орнатыңыз.
- Пісіру панелін жинақтау ойығына орналастырыңыз.
- Пісіру панелін үстел бетіне қысыңыз.



Қапсырма көмегімен жинақтау процесі



Пісіру панелі жиынтықта қоса берілетін қапсырма және қыстырғыш элементтері көмегімен бекітіледі. Пісіру панелінің түбінде **B қапсырмаларын** бекітуге арналған **C бұрандаларын** бұрау үшін бекіту пластиналарын салу үшін саңылаулар қарастырылған.

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

- Аспапты электр желісіне қосуды және жалғайтын кабельді ауыстыруды тек сервис орталығы немесе білікті маман ғана жасай алады!
- Электр желісіне қосуды қорғау қолданыстағы ұйғарымдарға сәйкес келуі керек.
- Клеммдерге қолжетім үшін клем колодкасының қақпағын ашыңыз.
- Қосар алдында, зауыттық тақтайшада көрсетілген кернеудің желідегі іс жүзіндегі кернеумен сәйкестігін тексеру керек.
- Аспаптың негізгі деректері бар зауыттық тақтайшасы пісіру панелінің төменгі жағында орналасқан.
- Аспап 220-240В~ кернеуі бар желіде пайдалану үшін арналған.
- Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін барлық полюстердегі алшақ тұрған түйіспелері бар ажырату құрылғысын қарастыру керек. Қорғау құрылғысының деңгейі III санаттағы артық кернеу деңгейіне қарағандыдан төмен болмауы керек.
- Пісіру панелі асу жиһазының элементтерінің арасына орнатылуы мүмкін, әрі олардың біреуі пісіру панелінен биік болуы мүмкін, ал екіншісі онымен бірдей биіктікте болуға тиіс.
- Жинақтаған соң ток өткізгіш және оқшауланған бөлшектеріне тиіп кетуден толық қорғанышты қамтамасыз ету қажет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

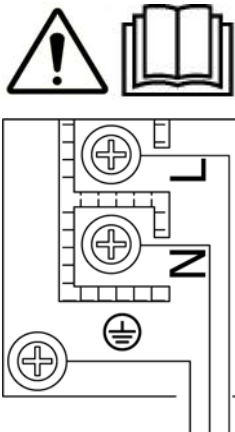
- Кез келген араласу алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Желілік кернеуге байланысты пісіру панелін сұлбаға сәйкес қосыңыз. Жерге тұйықтаудың қорғаныш сымын



тұйықтау символымен белгіленген клеммаға қосыңыз.

- Жалғау кабелін міндетті түрде кабелдің шамадан тыс созылуын болдырмайтын қысқыш арқылы төсеңіз.
- Аспап қосылған соң, барлық қыздыру элементтерін, олардың жұмысын тексеру үшін, 3 минутқа қосыңыз.

Іске қосу схемасы




- Аспапты дұрыс қоспау оның бөлшектерінің зақымдануына әкеп соғуы мүмкін. Бұл жағдайда сіз кепілді қызмет көрсету құқығын жоғалтасыз!
- Қосар алдында зауыттық маңдайшада көрсетілген кернеудің желідегі нақты кернеуге сәйкес келуін тексеру керек. Желідегі жалғау кернеуін маман өлшеу аспабының көмегімен тексеруге тиіс!
- Аспаптың артқы қабырғасындағы жалғау кабелін ол пісіру панелінің артқы қабырғасына жанаспайтындай төсеңіз, өйткені аспап жұмыс істеп тұрған кезде ол қызып кетеді.

Іске қосу үшін мыналарды пайдалануға болады:

- H05RR-F – 3x0,75mm²
- H07RN-F – 3x0,75mm²
- H05RN-F – 3x0,75mm²
- H05V2V2-F – 3x0,75mm²
- H05VV-F – 3x0,75mm²

ПОД НАПРЖЕНИЕМ = L = КОРИЧНЕВЫЙ

ЗАЕМЛЕНИЕ =  = ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ

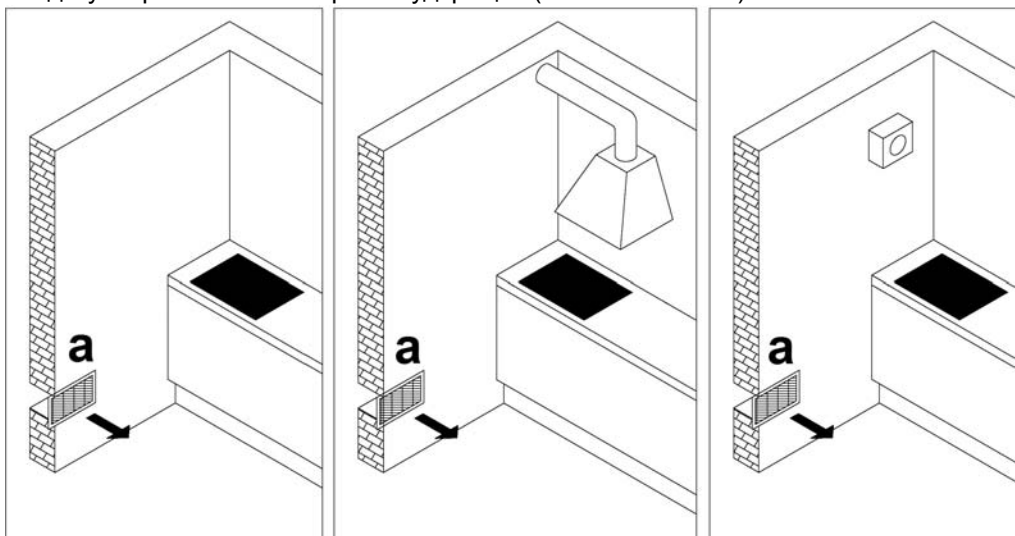
НУЛЕВОЙ = N = СИНИЙ

ГАЗҒА ҚОСУ

- Аспап қолданыстағы ұйғарымдарға сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек. Ерекше назарды жеткілікті желдетуге аударыңыз! Аспапты іске қосу және пайдалану алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз
- Іске қосар алдында жергілікті іске қосу талаптары (газдың түрі мен қысымы) аспапты күйге келтіруге сәйкес келетінен көз жеткізіңіз.

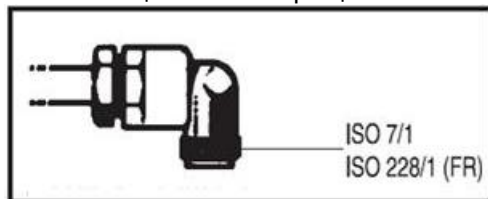
Пайдалануға болатын газдың санаты мен түрі "Газдың басқа түріне күйге келтіру"-кестеде келтірілген.

- Аспаптың газды күйге келтіру өлшемдері зауыттық тақтайшасында көрсетілген.
- Аспап жанатын өнімдерді өткізуге арналған түтіктерге қосылу үшін арналмаған (мысалы, түтіндік).
- Аспап іске қосу жөніндегі қолданыстағы ұйғарымдарына сәйкес орнатылуы және іске қосылуы керек. Ерекше назарды жайды желдетуге арналған талаптарына аударыңыз ($a = \text{мін. } 100 \text{ см}^2$).



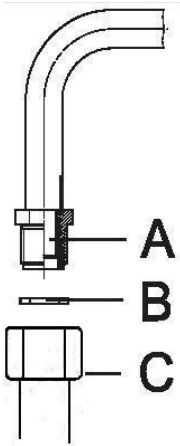
Іске қосу процесі

- Газ көзіне қосу қолданыстағы ұйғарымдарға және жергілікті газбен жабдықтау кәсіпорнының қосу талаптарына сәйкес жүргізіледі.
- Аспаптың төменгі жағынан ISO7-1 R1/2 сыртқы оймасы бар газ көзіне қосылу үшін газқұбырының түтігі орналасқан.
- Аспаптың жиынтығында сұйытылған газға арналған өткізгіш, сыртқы бұрандасы бар коникалық өткізгіш ажыратқышы және металл емес төсемі қоса беріледі.



- Іске қосу барысында R1/2 түтігін ол айналып кетпеуі үшін ұстап тұру қажет.
- Жалғауларды герметикаландыру үшін рұқсат етілген металл төсемдер мен басқа да герметикаландыру үшін рұқсат етілген материалдары қолданылады.
- Төсемдер тек бір рет қолданыла алады. Тегіс металл төсемдерін қысудың мүмкін деформациясы 25% құрайды.
- Аспап газ көзіне сертифицирталған иілмелі шлангысы көмегімен қосылады.

- Иілмелі шлангысы еркін өтуі керек. Шланг ас үй шкафының жылжымалы бөлітері (мысалы, жәшігі) мен пісіру панелінің түбіне жанаспауы керек.
- Қоса салынатын электр духовкасын пісіру панелінің астына егер духовка салқындату желдеткішімен жабдықталған болса, орнатуға болады.



Аспапты іске қосқаннан кейін жалғаулардың герметикалығын тексеріңіз.

Газға қосылуға арналған элементтері

A ISO7-1 R1/2 газ құбырының түтігі

B Жуандығы 2 мм металл емес төсемі

C Сұйытылған газға арналған өткізгіші (Әр жеке елдің қосылу жөніндегі ұйғарымдарына қатысты)

Тек стандарттарға сәйкес келетін құбырлар мен тығыздағыштарды

пайдаланыңыз. Осы құбырлар толық жылжытылған қалпында олардың ұзындығы 2000 мм-ден аспайтындай етіліп орнатылуы керек. Орнатуды жеңілдету және газдың ағуын болдырмау үшін, алдымен бұралатын жалғағышты пісіру панеліне, содан кейін газ құбырының түтігіне қосыңыз. Осы жүйелікті бұзу түтік пен плитаның арасындағы газ тығыздалуын қиындатуы мүмкін. Тек сертификатталған құбырлар мен төсемдерді пайдалануға рұқсат етіледі. Осы құбырлар толық жылжытылған қалпында олардың ұзындығы 2000 мм-ден аспайтындай етіліп орнатылуы керек. Жинақтауды оңайлату және газдың ағып кетуін болдырмау үшін.

Маңызды ескерту: барлық орнатулар аяқталғаннан кейін, барлық жалғанулар сабын ерітіндісі көмегімен толық герметикаландырылғанына көз жеткізіңіз. Ешқашан жалынды қолданбаңыз. Сондай-ақ, иілмелі құбыры пісіру панелінің кез келген жылжымалы бөлігімен (мысалы, жәшіктері) түйісуге түспейтініне және оның қалпы оның ақаулануын болдырмайтынына көз жеткізіңіз.

Қосқаннан кейін жанарғыларды дұрыс жұмыс істейтініне тексеріңіз.

Жалын айқын көрінуі керек, және ол ортасында көк және жасыл түсті болуы керек.

Егер жалын тұрақсыз болса, қуатын көтеріңіз.

Газдың басқа түріне күйге келтіру



- Газдың басқа түріне күйге келтіру үшін стол үстіндегі пісіру панелін алып шығу талап етілмейді.
- Күйге келтіру алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз да, газдың келуін жауып тастаңыз.
- Форсункаларды газдың жаңа түріне арналған тиісті форсункаларға ауыстырыңыз (кестені қараңыз).
- Газдың басқа түріне күйге келтіргеннен кейін зауыттық күйге келтірулері бар деректердің үстіне зауыттық тақтайшасына жаңа күйге келтірулерінің белгілері бар жапсырманы жапсырыңыз. Аспаптың функционалдығы мен герметикалығын тексеріңіз.

Газдың басқа түріне күйге келтіру элементтері

- Пісіру панелінен қақпақтарымен бірге торлар мен жанарғыларды шешіп алыңыз.
- Жанарғы форсункасы қос жанарғы вок форсунканың қорғау тілімшесі астында орналасқан.
- Ауыстырып қосқыштарды тығыздағыштарымен бірге шешіп алыңыз.

Газ краны

Шағын шығынның реттеу бұрандалары

Қалалық газбен жабдықтауы (G110, G120, G150.1) және метанға (G20, G25) арналған нұсқаулығы

1. Конфорканы іске қосыңыз да, оны минимальді қалыпқа орнатыңыз.

2. Басқару тұтқасын газ кранымен шешіп алыңыз да, реттеу бұрандасын кран стержені жағына қарай бұрыңыз:

- газ шығынын ұлғайту үшін сағат тіліне қарсы
- газ шығынын азайту үшін сағат тілі бойынша,

жүйелі минимальді жалын болғанша.

3. Тұтқасын жинаңыз да, жанарғы жалынының тұрақтылығын тексеріңіз

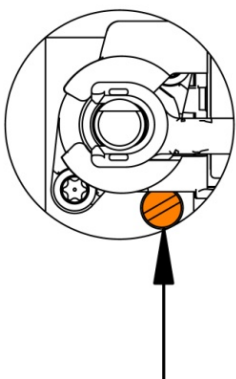
(максимальдіден минимальдіге дейін қолды тез айналдыру барысында жалын өшпеуі керек).

4. Осы операцияны барлық газ крандары үшін қайталаңыз.

Сұйылтылған газға (LPG: G30, G31) арналған нұсқаулығы

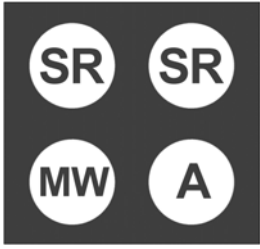
Кран жағындағы бұранданы тартыңыз, штокты толық сағат тілі бойынша бұрыңыз.

Шағын шығынды реттеу



Ескерту: осы әрекеттерді тек білікті маман, газбен жабдықтау кәсіпорнының уәкілетті тұлғасы немесе авторластырылған сервистік орталығының маманы ғана орындай алады!

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

	493044 493045
	
Жұмыс кернеуі	220-240 В~ ; 50/60 Гц
Газ реттелетін	G20 = 20mbar
QnГАЗ ПЛИТА	7800 Вт

A: Шағын жанарғы
SR: Стандартты жанарғы
MW: Мини-Wok

ФОРСУНКАЛАРЫ БАР ПЛИТАСЫ

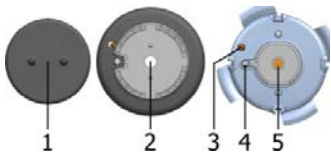
Жанарғы		A	SR	MW
Номинальді жылу қуаты (кВт)		1,00	1,75	3,30
Төмендетілген (кВт)		0,45	0,70	1,50
Ø ИНЖЕКТОР (мм)				
G30	30mbar	0,50	0,65	0,90
G20	20mbar	0,72 - X	0,97 - Z	1.28 - T
G20	13mbar	0,84	1,10	1,48
Ø БАЙПАСС (мм)				
G30	30mbar	0,27	0,31	0,55
G20	20mbar	REG.	REG.	REG.
G20	13mbar	REG.	REG.	REG.

ГАЗДЫҢ БАСҚА ТҮРІНЕ КҮЙГЕ КЕЛТІРУ

МЕЖЕЛІ ЕЛ	ГАЗДЫҢ ТҮРІ
KZ	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
MD	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
RU	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar
UA	G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar

Маңызды ескертулер

- Аспап қауіпсіздік жүйесі бар газ жанарғыларымен жабдықталған (бұдан әрі — газ-бақылау). Егер жанарғының жалыны өшіп қалса (сұйықтық төгілген, желдің өті және т.б.), газдың берілуі автоматты түрде тоқтатылады. Солай, газдың жайға кеміп қалу ықтималы болмайды.
- Жанарғының қақпағы белгіште тура орнатылуы керек. Белгіштің саңылаулары әрқашан таза болғанын қадағалаңыз.



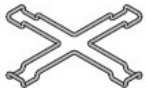
- 1 Жанарғының қақпағы
- 2 Жанарғының белгіші
- 3 Газ-бақылау құрылғысы
- 4 Электртұтату шамы
- 5 Форсунка

Табаға арналған вок түпқоймасы



Жиынтықта берілетін немесе қосымша сатып алуға болатын арнайы түпқойма, түбі дөңгелек вок табасында тағам дайындауға мүмкіндік береді. Түпқойманың төменгі жағындағы ойық жерлер тағам пісіру бетінің торына түпқойманың тұрақты орнатылуын қамтамасыз етеді.

Туркаға тор-түпқойма



Ыдыс

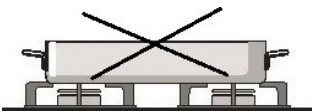
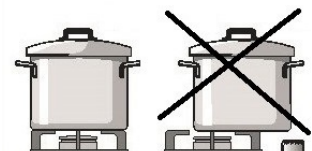
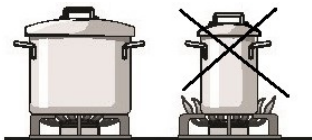
(кейбір модельдерде)

Қосымша тор диаметрі кіші ыдыста дайындау кезінде пайдаланылады. Кіші жанарғының үстіндегі торға қосымша торды орнатыңыз.

- Дұрыс таңдалған ыдым даярлаудың ұтымды уақытын және газдың шығынын қамтамасыз етеді. Ең маңызды өлшемі болып ыдыстың диаметрі табылады.
- Тым кішкентай ыдыстың шетінен шағытын алау тілдері ыдысты бұзуы мүмкін, осы орайда газдың шығыны ұлғаяды.
- Газдың жануы үшін сондай-ақ ауа қажет, оның келуі тым үлкен ыдыспен шектеледі, сондай-ақ жану тиімділігі азаяды.

Шыныкерамикалық пісіру бетіне қатысты маңызды ескертулері

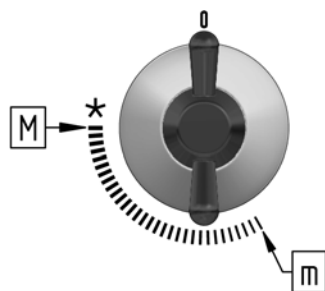
- Конфоркалар таңдалған қуат немесе температура деңгейіне жылдам жетеді, алайда конфорканың айналасындағы алаң қатысты салқын болып қалады.
- Пісіру панелі температуралық өзгерістеріне төзімді: сіз оған ыстық ыдысты және т.б. қоя аласыз.
- Пісіру панелі берік болады, алайда нүктелі соққыларға төзімді емес, сондықтан оған қатты және өткір заттар түспеуін қадағалаңыз, себебі олар бетін ақаулауы мүмкін.
- Пісіру панелін жұмыс үстелі ретінде пайдаланбаңыз. Үшкір заттар шыныкерамикада сызаттар қалдыруы мүмкін.
- Пісіру панелінде жұқақырғалы алюминий ыдысы мен фольга, сондай-ақ пластикалық ыдыста дайындамаңыз. Осы материалдар балқып кетіп, пісіргіш бетін ақауландыруы мүмкін. Пісіргіш бетіне пластик заттары мен алюминий фольгасын қоймаңыз.
- Жарылған немесе сынған пісіру панелін пайдаланбаңыз. Электр тогының соғу қаупі бар! Жарықшақ айқындалған жағдайда электр тогының соғуын болдырмау үшін жедел аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Қант пен тәтті тағамдар әйнек керамикалық бетті қатты бүлдіруі мүмкін, сол себепті бетті бүлдіріп алмас үшін, тіпті егер пісіру беті әлі суымаса да, оларды қырғыштың көмегімен бірден тазалаңыз.



	Жанарғының	Q _п ЖАНАРҒЫНЫҢ	Ыдыстың диаметрі
A	Шағын	1,00 кВт	120 - 180 мм
SR	Стандартты	1,75 кВт	180 - 220 мм
R	Үлкен	3,00 кВт	220 - 240 мм
MW	Мини-Wok	3,30 кВт	220 - 260 мм
TC	Үш цикл	3,80 кВт	220 - 260 мм

ПАЙДАЛАНУ

Газ пісіру аймақтары үшін басқару элементтері



- 0** Газ краны жабық
- *** Тұтату
- M** Максимальді қуаты
- m** Минимальді қуаты

Тұтату және жанарғыны пайдалану

Пайдалану жөніндегі нұсқаулығы

Бұл құрылғы пайдалануы бойынша қолданылуы керек, яғни үй жағдайында тамақ даярлау үшін. Кез келген басқа пайдалануы дұрыс емес болып және қауіпті саналады, Өзірлеуші Аспапты дұрыс емес іске қосумен, жинақтаумен және пайдаланумен байланысты ықтимал ақаулықтар үшін өндіруші жауапкершілікті алып жүрмейді.

Жанарғыны пайдалану

- Егер жанарғы бірнеше күн бойына қолданылмаса, түтіктерден ауа жіберу үшін жағар алданда бірнеше секунд күте тұрыңыз.
- Пісіру панелінің жанарғылары автоматы тұтанту құрылғысымен жабдықталғандықтан, оларды жағу үшін тұтқасын жай ғана басыңыз да, кішкентай жұлдызша жағына қарай бұраңыз. Аспапта ұшқын жануы бар генераторы қолданылады.
- Егер жалын бес секунд ішінде жанбаса, тұтқасын 0 қалпына бұраңыз да, рәсімді

қайталаңыз, егер электр тұтануы қоректену ақаулықтары немесе жағу шамдарындағы ылғал болу себебінен пайдаланылмаса, газды сондай-ақ сіріңке немесе газ жаққышын пайдалана отырып жағуға болады.


- Газ-бақылау жүйесі бар модельдері үшін жанарғы жоғарыда сипатталған тәсілімен жандырылады, бірақ сіз **жалынды жаққаннан кейін 5 секундтан 6 секунд бойына басуыңыз қажет**. Осы уақыттың өтуі бойынша, сақтандырғыш құрылғыға іске қосу үшін уақыт жеткілікті, жалын тұрақты жанып тұратын болады.
- Жалын максималды және минималды деңгейге орнатыла алады. Қуатты 0 және максималды жалын арасына орнату ұсынылады: осы диапазонда жалын тұрақсыз және өшіп қалуы мүмкін.

Назар аударыңыз! Бетін тазартқаннан кейін жанарғылар өз орындарына тұрақты орнатылғанына және тұтандыруға кедергі жасамайтынына көз жеткізіңіз.

Жанарғыны неғұрлым тиімді пайдалану үшін пайдаланатын жанарғыға сәйкес келетін диаметрі бар жайпақ түбі бар ыдысты пайдаланыңыз.

Шағын диаметрдегі кастрюль мен таба үшін (кофе мен шайға арналған шәйнек, және т.б.) жалын кастрюль түбінің шегінен шығып кетпеуі үшін пайдаланылатын жанарғы қуаты реттеліп отыруы керек. Ойыс немесе дөңес түбі бар кастрюльді пайдаланбаңыз.

Назар аударыңыз! Егер қандай да бір себеп бойынша жанарғының жалыны өшіп қалса, жанарғыны өшіріңіз де, 1 минуттан аспайтын уақыт күте тұрыңыз. Содан кейін тұтануды қайталаңыз.

- Жанарғыны өшіру және газ беру клапанын жабу үшін басқару тұтқасын "OFF" () позициясына бұраңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Газ пісіру аспабын пайдалану аспап орнатылған жайда температурасын, ылғалдығын және жану өнімдері концентрациясын жоғарылатуға алып келеді. Аспаптың жұмыс істеу кезінде ас үйде жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету саңылауларын жаппаңыз немесе мәжбүрлі желдету құрылғысын (сорғыны) іске қосыңыз.

Аспаптың жұмыс істеу кезінде жайда жылу мен ылғалдықтың пайда болуы ұлғаяды. Аспапты ұзақ уақыт пайдалану барысында қосымша желдету немесе ас үй сорғысын іске қосу қажет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс істеу кезінде аспаптың қолжетімді бөлшектері қатты қызуы мүмкін. Балалар аспапқа жақын болмауын қадағалаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Осы аспап тек тамақ даярлау үшін арналған. Аспап жайды жылыту үшін арналмаған.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

Пісіру панелін тазарту үшін жоғары қысымды тазартқыштарды және бу ағынды тазартқыштарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін және электр тогына ұрынуға әкеп соғады.

- Аспапты жиі тазартыңыз, әр пайдаланғаннан кейін оны арнайы суытып алып тазартқан жөн.
- Су дақтары мен әк шөгінділерін болдырмау үшін, сумен тазартылған беттерін құрғатып сүрту үшін жұмсақ матаны пайдаланыңыз.
- Ағып кеткен тамақ жанарғы элементтері мен тотықпайтын болаттан жасалған плитаның түссізденуін тудыруы мүмкін. Барлық кірленулерді бірден кетіріңіз.

Өз құрылығыңыздың сыртқы беттерінің ақаулануын болдырмау үшін мыналарды пайдаланбаңыз:

- құрамында сода, сілті, аммиак, қышқыл немесе хлоридтері бар жуғыш құралдарын,
- құрамында қаспақты кетіруге арналған құралдары бар жуғыш құралдарын,
- дақ кетіргіштері мен тот кетіруге арналған құралдарын,
- абразивті жігіш құралдарын, мысалы, ұнтақ және крем тәрізді жуғыш құралдарын,
- ерітінді негізіндегі жуғыш құралдарын,
- ыдыс жуғыш машинасына арналған құралдарын,
- гриль мен духовкаға арналған жуғыш құралдарын,
- шыны тазартуға арналған құралын,
- қатты, абразивті щеткаларын немесе ысқыштарын, мысалы, құмыра тазартуға арналған жеке, бұрын абразивті жуғыш құралымен қолданылған щеткалар немесе ысқыштарды,
- өткір шанышпалы заттарды (олар рама мен үстел бетінің арасындағы тығыздағышты ақаулауы мүмкін).

Тотықпайтын болаттан жасалған беті

Тотықпайтын болаттан жасалған беттерді микрофибрадан жасалған майлықпен немесе жуғыш құралының шағын көлемі қосылған, оны жұмсақ ысқыш көмегімен жаға отырып, жылы судың ерітіндісімен тазартыңыз. Қиын кетірілетін кірленулерді бірінші кезек суға малып қою керек. Тазартқаннан кейін барлық беттерін таза шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Тотықпайтын болаттан жасалған плитаның рамасын тазарту барысында қажет болған жағдайда тазартқыш құралын пайдалануға болады. Оны «дәндер» бағыты бойынша біркелкі жағу керек. Тазартқаннан кейін өз аспабыңыздың жақсы сыртқы түрін сақтау үшін және кірленуді болдырмау үшін тотықпайтын болатты күту бойынша өнімді пайдалануға болады. Ораудағы нұсқаулықты ұстана отырып, жұмсақ шүберек көмегімен баяу пайдаланыңыз.

Боялған беттері

Егер кірленулерді (мысалы, тамақпен немесе құрамында тұз, зәйтүн майы бар сұйықтықпен) жедел кетірмесе, боялған беттері ақауланып қалуы мүмкін.

Барлық кірленулерді жедел кетіріңіз.

Беті боялған тотықпайтын болаттар үшін жуғыш құралдарын пайдаланбаңыз. Бұл бояуды өшіруі мүмкін.

Торлар және басқару тұтқалары

Тұғырықты жуу үшін ыдыс жуғыш машинасын пайдаланбаңыз.

Торларды шешіп алыңыз. Тор мен басқару тұтқасын жұмсақ жуғыш көмегімен, оны жаға отырып, жуғыш құралының шағын көлемі қосылған жылы судың ерітіндісімен тазартыңыз. Қиын кетірілетін кірленулерді бірінші кезек суға малып қою керек. Тазартқаннан кейін барлық беттерін таза шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Жанарғылар

Жанарғының кез келген бөлшектерін жуу үшін ыдыс жуғыш машинасын пайдаланбаңыз.

Жанарғы бұралып алынып, содан кейін жұмсақ ысқыш көмегімен жағылған жуғыш құралының шағын көлемі бар жылы судың ерітіндісін пайдалана отырып, қолмен жуу керек.

Кетіруге болмайтын жанарғының бөлшектерін тек ылғал матамен сүрту керек. Жағу шамдары мен тұтантуды сөндіруге арналған құрылғысы жақсы сығылған шүберекпен мұқият сүртілуі керек.

Тұтанту құрылғысының сулануына жол бермеңіз. Егер ол суланып қалса, ол жанбайды. Тазалағаннан кейін барлық беттерін таза матамен сүртіңіз.

Жанатын кеңістік таза және толық құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Жанарғының беті уақыт өте күңгірттенеді. Бұл қалыпты құбылыс және пісіру панелінің жұмыс істеуіне әсер етпейді.

Шыныкерамикалық беті



1-сурет



2-сурет



3-сурет



4-сурет



5-сурет

Әйнек керамикалық бетті әр жолы оны қолданғаннан кейін тазалаңыз (оның суығанын күтіңіз!), әйтпесе келесі қолдану кезінде тіпті азғантай ластанудың өзі қызған бетте күйетін болады.

Әйнек керамикалық бетті тұрақты күтіп ұстау үшін әйнек керамикалық бетте ластан қорғайтын қабатты түзетін арнайы құралдарды пайдаланыңыз.

Әр жолы пайдаланар алдында әйнек керамикалық беттен және ыдыстың түбіндегі бетті сызып кетуі мүмкін шаң мен ластануды сүртіңіз. (1–сур.).

Абай болыңыз! Пісіру бетін тазалау үшін металл губкаларды, абразивті тазарту құралдарын пайдалануға болмайды, өйткені олар әйнек керамикалық бетті сызып кетуі мүмкін. Пісіру бетін тазалау үшін агрессивті тазалау спрейін және лайықты емес сұйық тазалау құралдарын пайдалануға болмайды (1 және 2–сур.).



Пісіру бетіндегі декоративті сурет агрессивті және қатты тазалау құралдарын, сонымен қатар түбі бүлінген немесе қатты ыдысты пайдаланғаннан өшіп қалуы мүмкін. Азғантай ластануларды жұмсақ сулы шүберекпен кетіруге болады. Содан кейін таза бетті құрғатып сүртіңіз. (3–сур.).

Су дақтарын сірке қышқылының әлсіз ерітіндісінің көмегімен кетіруге болады. Бұл ерітіндімен аспаптың жиектерін, ол жылтырын жоғалтатын болғандықтан, сүртуге болмайды. Әк шөгінділерін кетіру үшін агрессивті спрейлер мен тазалау құралдарын пайдалануға болмайды. (3-сур).

Қатты кірленулер шыныкерамикалық беттерін күтуге арналған арнайы құралдар көмегімен кетіріледі. Арнайы тазартқыш құралдары өндірушісінің нұсқауларын ұстаныңыз.

Қызған кезде оның агрессивті қасиетке ие болып, әйнек керамикалық беттің құрлысының өзгеруіне әкеп соғатындықтан, әйнек керамикалық бетте тазалау құралының дақтарының қалып қоймауын тексеріңіз. (3–сур.).

Кетуі қиын ластанулар мен күйген тағамды арнайы қырғыштың көмегімен кетіруге болады. Қырғыштың пластмассалы тұтқасының ыстық пісіру бетіне тиіп кетпеуін қадағалаңыз. Қырғышпен жұмыс істеу кезінде сонымен қатар жүзімен жарақаттанудан абай болыңыз!

Қант пен тәтті тағамдар әйнек керамикалық бетті қатты бүлдіруі мүмкін (5-сур.), сол себепті бетті бүлдіріп алмас үшін, тіпті егер пісіру беті әлі суымаса да, оларды қырғыштың көмегімен бірден тазалаңыз (4-сур.). Әйнек керамикалық бет түсінің өзгеруі аспаптың жұмыс істеуіне әсер етпейді. Көбінесе бұл күйген тағам қалдықтары, ыдыстың кейбір түрлерін пайдаланудың нәтижесі (мысалы, алюминий немесе мыс). Мұндай дақтарды толық жою қиынға түседі

Ескертпе! Жоғарыда айтылған бүлінулер сыртқы түріне жатады да, аспаптың жұмыс істеуіне әсер етпейді. Осы тектес бүлінулерге кепілдік таратылмайды.

АҚАУЛЫҚТАР ТУРАЫ АРНАЙЫ ЕСКЕРТУЛЕР ЖӘНЕ ХАБАРДАР ЕТУ

Маңызды ақпарат

- Кепілдік кезеңі ішінде аспапты жөндеуді тек авторластырылған сервистік орталығының маманы ғана жүргізе алады!
- Жөндеу алдында сақтандырғашты бұрап алып немесе бас сөндіргішті сөндіріп не айырын желілік розеткадан суырып алып, аспапты эдектржелісінен ажыратыңыз.
- Аспаптың ақаулануы және зақымдануды болдырмау үшін техниканы өздеріңіз жөндеуге тырыспаңыз. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін қауіптің себебі болуы мүмкін. Қысқа тұйықталу және электр тогының соғу қауіпі бар!
- Жұмыс істеудегі ақаулықтар себебі ұсақ жөнсіздіктер болуы мүмкін. Сервистік орталығына өтініш жасау алдында, оларды өздеріңіз жоя алатындарыңызды тексеріңіз (төмендегіні қараңыз).

Өндіруші дұрыс емес іске қосу, жинақтау және аспапты пайдаланумен байланысты ықтимал ақаулықтарына жауапкершілікті алмайды. Осындай ақаулықтарға кепілдік таратылмайды. Нұсқаулықты аспапқа жақын сақтаңыздар. Аспапты жаңа иесіне тапсыру барысында нұсқаулықты да беруді ұмытпаңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Ақаулықты жою
Жанарғының жалауы біркелкі емес.	Дұрыс емес күйге келтіргендіктен газ жалауы біркелкі емес.	Маман газдың күйге келтіруін тексеруі керек!
Жанарғының жалауы кенет өзгерді .	Жанарғының бөлшектері дұрыс емес орнатылған.	Жанарғының бөлшектерін дұрыс орнатыңыз!
Жанарғыларды тұтанту үшін ұзағырақ басып ұстау керек.	Жанарғының бөлшектері дұрыс емес орнатылған.	Жанарғының бөлшектерін дұрыс орнатыңыз!
Тұтанғаннан кейін жалау сөніп қалады.	Ауыстырып қосқышты басудың уақыты тым қысқа немесе басылуы әлсіз.	Ауыстырып қосқышты ұзақ басып ұстаңыз. Ауыстырып қосқышты жіберер алдында, оны қатты басыңыз.
Жанарғының айналасындағы тордың түсі өзгерді.	Жоғары температура болғандықтан қалыпты құбылыс	Торды металды күту құралымен тазартыңыз.
Тұрмыстық электрсымы үнемі өшіп қалады.	Сақтандырғышы жанып кеткен.	Тұрмыстық электрсымының сақтандырғышын тексеріңіз, ақауланған жағдайда ауыстырыңыз.
Жанарғылардың электртұтатқышы жұмыс істемейді.	Электртұтанту мен жанарғы Арасында тамақ не тазартқыш құралының қалдықтары бар.	Жанарғылар қақпағын шешіп алыңыз да, электртұтанту шамы мен жанарғы арасындағы кеңістікті тазалаңыз.
Жанарғылар қақпағы кірленген.	Қалыпты кірлену.	Металды күту құралдарымен жанарғылар қақпағын тазартыңыз..
Қосымша тордың түсі өзгерді.	Аспаптың жұмысына әсер ететін жоғары температураның әдеттегі құбылысы.	Қосымша торды қажеттілік болған кезде ғана және кіші жанарғының үстіне орнату үшін ғана пайдаланыңыз.

Келтірілген ұсыныстарға сәйкес ақаулықтарды жою мүмкін болмағанда сервистік орталығына өтініш жасаңыз. Аспапты дұрыс емес іске қосумен, жинақтаумен және пайдаланумен байланысты ықтимал ақаулықтар үшін өндіруші жауапкершілікті алып жүрмейді. Осындай ақаулықтар үшін кепілдік таратылмайды.

Өндіруші өз өнімін үнемі жетілдіруге тырысады, сондықтан осы брошюрадағы мәтіні мен суреттері алдын ала хабарлаусыз өзгертілуі мүмкін.

www.gorenje.com

INFINITY

LIB30689

REV00 - 030715