

# CANDY

**PIANI COTTURA**  
*ISTRUZIONI PER L'USO*

IT

**TABLES DE CUISSON**  
*NOTICE D'EMPLOI*

FR

**ENCIMERAS**  
*INSTRUCCIONES DE USO*

ES

**HOBS**  
*USER INSTRUCTIONS*

GB IE

**PLACAS**  
*INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO*

PT

**KERAMISK HÄLL**  
*BRUKSANVISNING*

NL

**ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**  
*ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ*

RU

**TYPE PL03 - PL04 - PL73 - PL74**

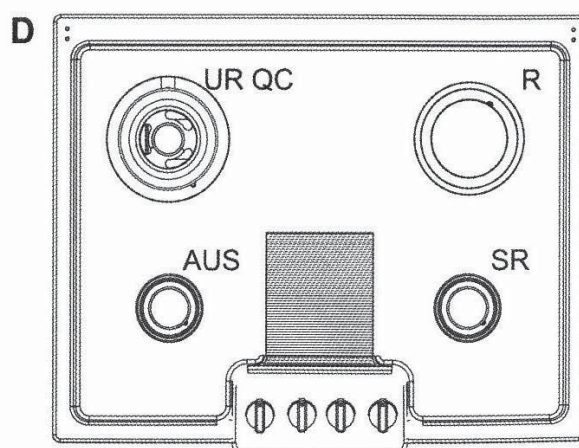
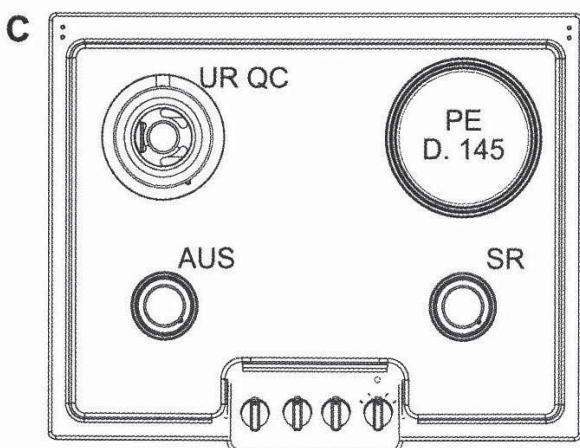
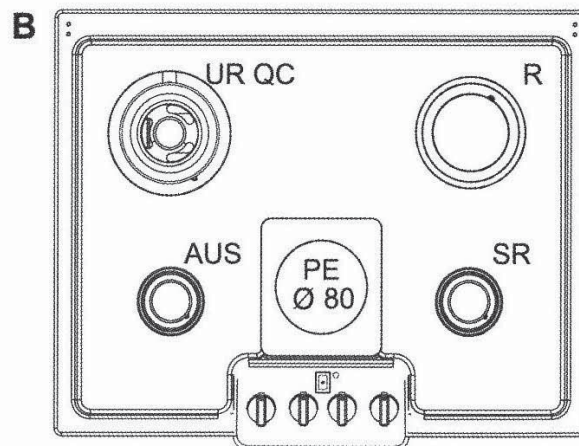
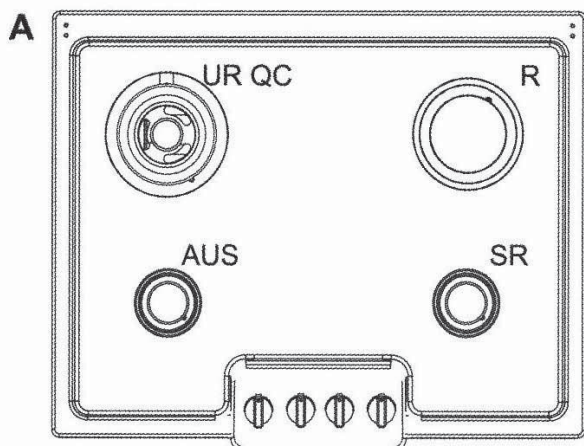
# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
- Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
- Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару..
- **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения на ней предметов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случае появления на варочной поверхности трещины выключите бытовой прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током..
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- перед открыванием из крышки следует удалить с нее пролитую жидкость.
- перед закрыванием крышки дайте варочной поверхности остынуть.
- бытовой электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.

- в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, агентом по техобслуживанию, или специалистом, имеющим достаточную квалификацию. Это необходимо для того, чтобы избежать опасностей.
- **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключательные устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- "Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию".
- "Данная инструкция имеет силу только в том случае, если на бытовом приборе имеется символ страны. Если такого символа нет, то необходимо обратиться к техническому описанию, в котором содержатся необходимые инструкции относительно модификации прибора в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране."
- "перед выполнением установки проверьте, что местные условия распределения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом";
- "условия регулировок для данного бытового прибора указаны на ярлыке (или в паспортной табличке)";
- "данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами подключения. Необходимо обратить особое внимание на требования относительно вентиляции "
- "Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением тепла и влаги в комнате, где установлена плита. Убедитесь в том, что кухня хорошо вентилируется: отверстия естественной вентиляции не должны быть загорожены, или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжка). При продолжительном и интенсивном использовании печи может потребоваться дополнительная вентиляция, например открывание окна, или более эффективная вентиляция, например, увеличение производительности вытяжки (если она используется).

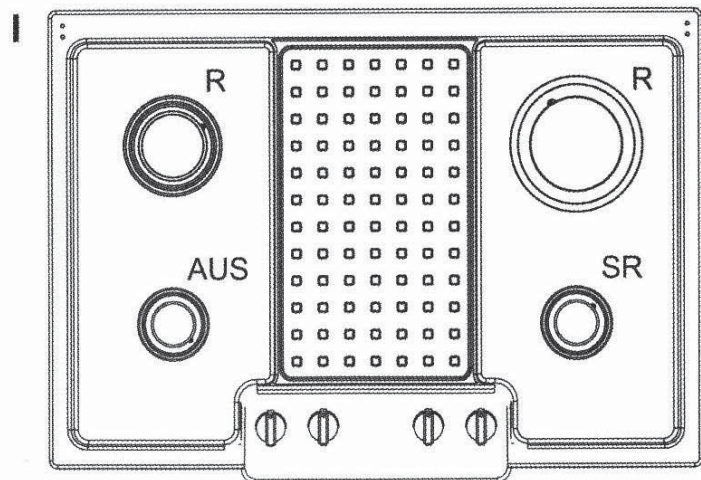
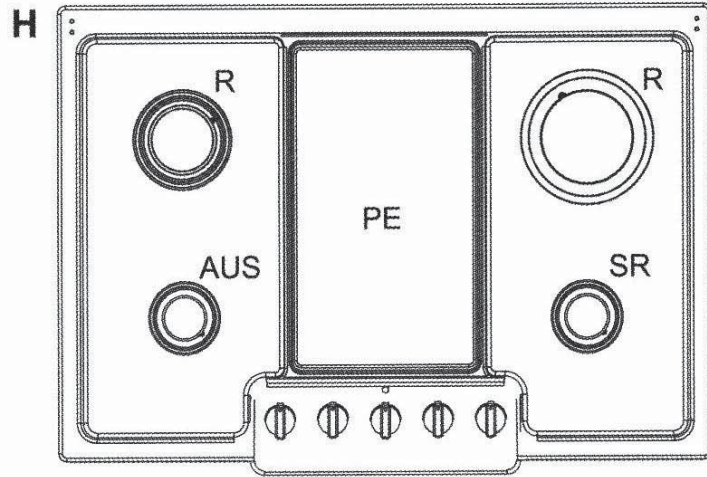
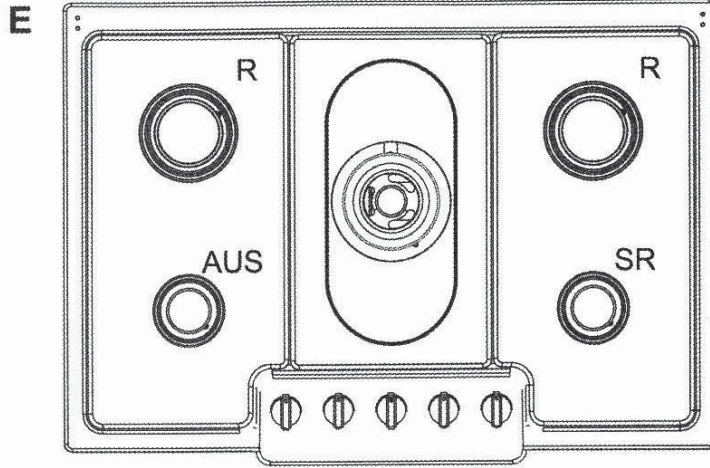
ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	A	B	C	D	E	H	I
Конфорки/электроплитки	4 газовые -	4 газовые 1 электричес кая	3 газовые 1 электричес кая	4 газовые -	5 газовых -	4 газовые 1 электричес кая	4 газовые -
Тип	PL 03/PL 04	PL 03/PL 04	PL 03/PL 04	PL 03/PL 04	PL 73/PL 74	PL 73/PL 74	PL 73/PL 74
Устройство защиты от погасания пламени	- / да	- / да	- / да	- / да	- / да	- / да	- / да
Маленькая конфорка <b>AUS</b> Ø 50 мм	1	1	1	1	1	1	1
Конфорка с двумя венцами <b>QC</b> Ø 135 мм	1	1	1	1	1	-	-
Сверхбыстрая конфорка <b>UR</b> Ø 110 мм	1	1	1	1	1	-	-
Среднебыстрая конфорка <b>SR</b> Ø 75 мм	1	1	1	1	1	1	1
Быстрая конфорка <b>R</b> Ø 100 мм	1	1	1	1	2	2	2
Гриль 174 x 160 мм	-	-	-	-	-	-	-
Гриль 229 x 379 мм	-	-	-	-	-	-	-
Электроплитка Ø 50 PE	-	1	-	-	-	-	-
Электроплитка Ø 145 PE	-	-	1	-	-	-	-
Электроплитка Ø 160x265 мм PE	-	-	-	-	-	-	-
Используемый газ/мощность:	8,75 кВт	8,75 кВт	6,25 кВт	8,75 кВт	11,25 кВт	7,75 кВт	7,75 кВт
G20, 20 мбар* (МЕТАН)	8,75 кВт	8,75 кВт	6,25 кВт	8,75 кВт	11,25 кВт	7,75 кВт	7,75 кВт
G30, 28-30 мбар (СНГ)	636 г/час	636 г/час	454 г/час	636 г/час	818 г/час	636 г/час	636 г/час
Класс установки	3	3	3	3	3	3	3
Напряжение/Частота В/Гц	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Входная электрическая мощность	-	450 Вт	1400 Вт	-	-	2000 Вт	-
Электроподжиг	да	да	да	да	да	да	Да
Размеры варочной поверхности	590x510	590x510	590x510	590x510	745x510	745x510	745x510

\* Установка производителя IE категория II2H3 + GB категория II2H3 +



Данное изделие предназначено только для бытовых применений.

UR - QC



# ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

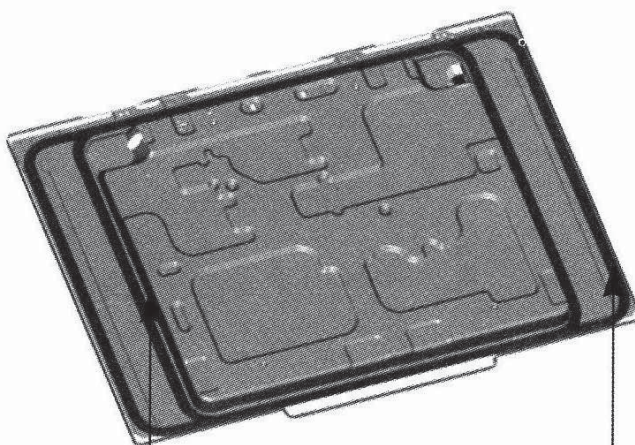
Покупатель несет ответственность за правильность установки варочной поверхности. Производитель не несет ответственности за повреждения и потери, являющиеся следствием неправильной установки варочной поверхности, и такие повреждения не будут устраняться по гарантии.

Варочная поверхность может устанавливаться на любой рабочей поверхности кухонного стола, которая выдерживает нагрев до температуры 100 °С, и имеет толщину от 25 до 40 мм. Размеры отверстия, которое должно быть вырезано в рабочей поверхности кухонного стола, показаны на рис. 1. Если варочная поверхность крепится на обеих сторонах рядом со шкафом, то расстояние между варочной поверхностью и шкафом должно быть не меньше 15 см (см. рис. 2), а расстояние между варочной поверхностью и расположенной сзади стеной должно быть не меньше 5,5 см.

Расстояние между варочной поверхностью и другим электроприбором (например, вытяжной колпак) должно быть не меньше 70 см (см. рис. 2).

Если под варочной поверхностью имеется свободное пространство, то под варочной поверхностью нужно установить разделительную панель, изготовленную из теплоизоляционного материала (например, из дерева) (см. рис. 3).

**Важная информация – На рисунке показано, как наносится герметик**



Plan 60 – Варочная поверхность 60 см    Plan 70 – Варочная поверхность 75 см

Варочная поверхность крепится с помощью фиксирующих зажимов, которые вставляются в отверстия, расположенные на основании варочной поверхности.

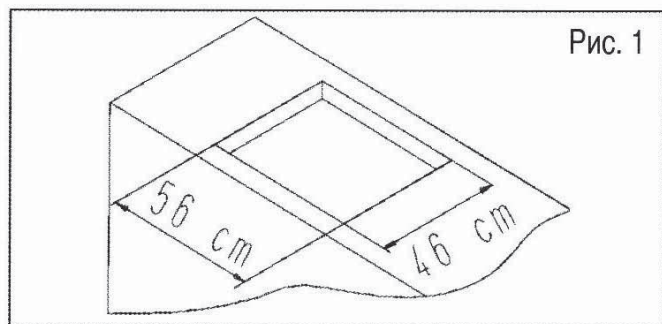


Рис. 1

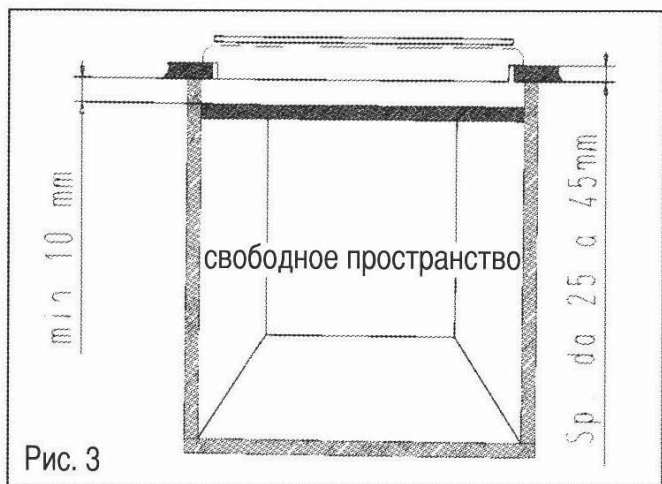


Рис. 3

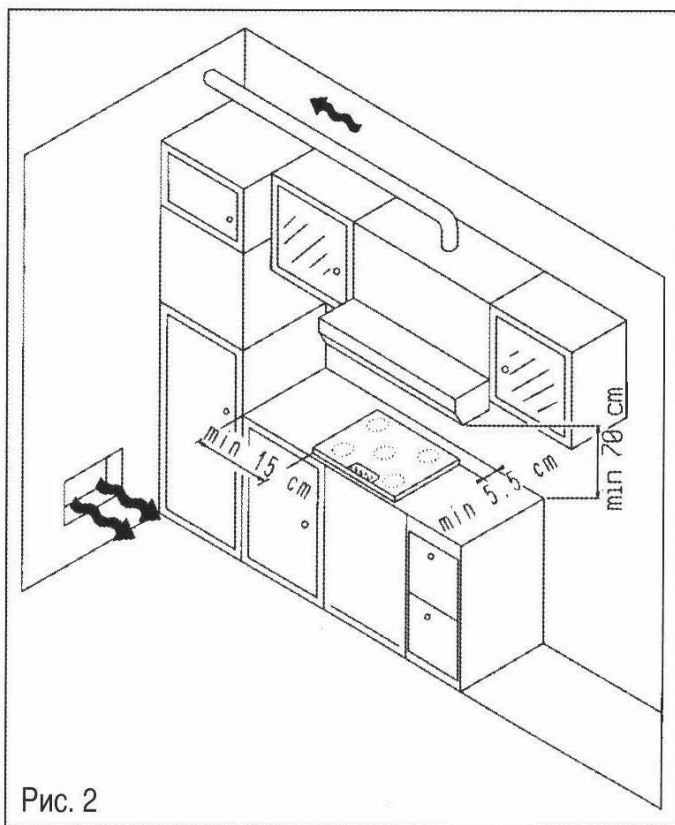
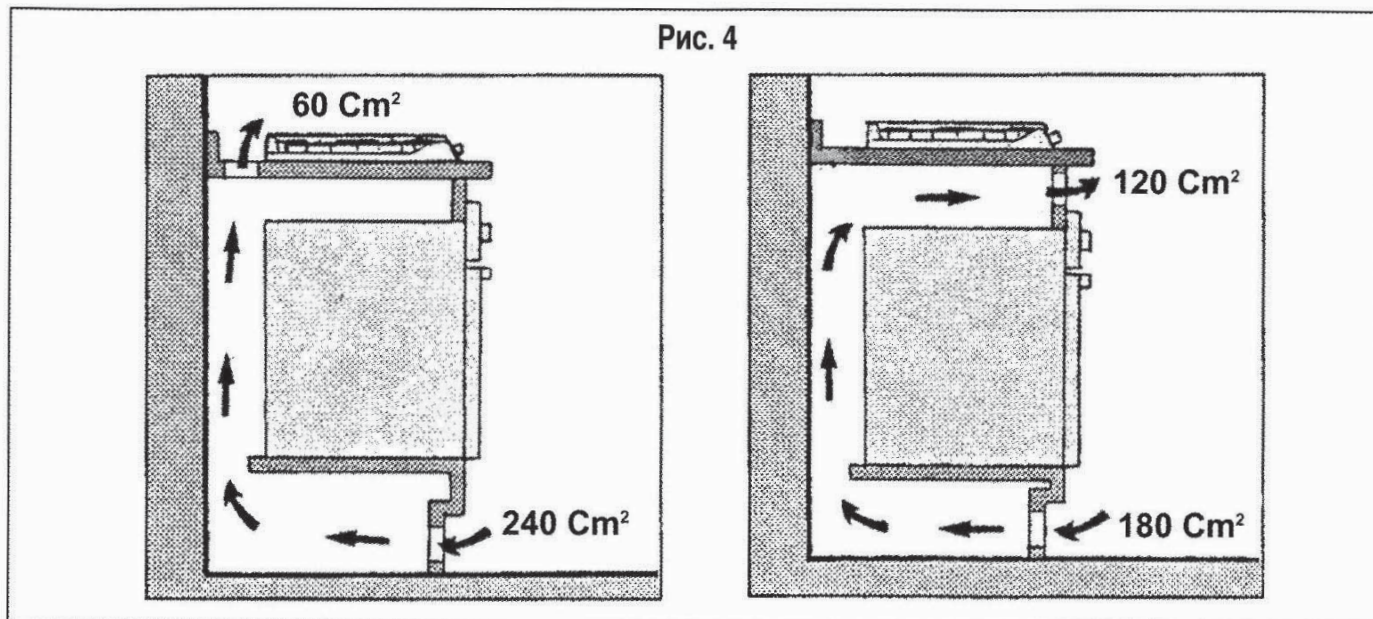


Рис. 2

Если варочная поверхность 60 см устанавливается над духовкой, в которой нет системы охлаждения с вентилятором, то во встраиваемой мебели рекомендуется сделать отверстия для обеспечения нормальной циркуляции воздуха.

Площадь этих отверстий должна быть не меньше 300 см<sup>2</sup> и эти отверстия должны располагаться так, как показано на рис. 4

Если варочная поверхность 75 см крепится над духовкой, то в духовке должна быть система охлаждения с вентилятором.



## ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

Представленная ниже информация предназначена только для квалифицированных специалистов, выполняющих установку варочной поверхности. Специалист, выполняющий установку варочной поверхности, должен соблюдать все требования действующих правил и норм относительно установки газовых приборов.

Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами и нормами для бытовых приборов и должен эксплуатироваться только в хорошо вентилируемых помещениях. Перед тем как приступить к эксплуатации данной варочной поверхности внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

## Выбор места для установки варочной поверхности

В местах, где установлены газовые плиты, выделяется тепло и влага. Поэтому вы должны обеспечить хорошую вентиляцию в помещении либо с помощью отверстий для естественной вентиляции, либо с помощью вытяжного колпака. При интенсивной и продолжительной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, обеспечиваемая, например, с помощью открывания окна, или с помощью увеличения скорости вращения электрического вентилятора (если он установлен). Если нет возможности установить вытяжной колпак, то в стене или в оконном проеме нужно установить электрический вытяжной вентилятор.

Вытяжной вентилятор должен иметь мощность, достаточную для того, чтобы воздух в кухне полностью заменялся 3-5 раз в час. Установка должна выполняться в соответствии с требованиями национальных правил и норм.

Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

Знак **CE** указывает, что прибор соответствует требованиям европейских стандартов, 73/23/CEE и 89/336/CEE, в дальнейшем замененных соответственно регламентами 2006/95/CE и 2004/108/CE с изменениями и дополнениями к ним.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Проверьте данные, приведенные в паспортной табличке, закрепленной снаружи на варочной поверхности, для того, чтобы убедиться в том, что входное напряжение варочной поверхности соответствует напряжению электросети.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте систему заземления. Данный электроприбор обязательно должен быть заземлен. В случае несоблюдения этого требования производитель снимает с себя ответственность за нанесение вреда здоровью людей и повреждение имущества. Если к кабелю питания не подсоединена вилка, подсоедините к кабелю питания вилку, нагрузочная способность которой соответствует указанной в паспортной табличке. Провод заземления имеет желто-зеленый цвет. К электрической розетке должен всегда обеспечиваться свободный доступ. Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель, расстояние между контактами в котором в выключенном состоянии должно быть не меньше 3 мм. Для предотвращения опасностей замена поврежденного кабеля питания должна выполняться только квалифицированным специалистом.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее проводов фазы и нейтрали.

Сечение проводников кабеля питания должно соответствовать мощности, потребляемой варочной поверхностью.

Проверьте значение мощности, потребляемой электроприбором, указанное в паспортной табличке, а также проверьте, что используется кабель питания типа HO5RR-F, HO5VV-F или HO5V2V-F.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Данные инструкции предназначены для специалистов, имеющих достаточную квалификацию для выполнения установки оборудования в соответствии с требованиями национальных правил и норм. Все работы должны выполняться с отсоединенным электропитанием.

В закрепленной на варочной поверхности паспортной табличке указан тип газа, на котором должна работать варочная поверхность. Можно использовать варочную поверхность с другими типами газа после выполнения простых модификаций. (См. инструкции, представленные в последующих параграфах руководства). Подключение варочной поверхности к линии газоснабжения или к газовому баллону должно выполняться в соответствии с требованиями национальных правил и норм. Перед подключением к линии газоснабжения следует проверить, что варочная поверхность отрегулирована на тот тип газа, который будет в нее подаваться. Если варочная поверхность не отрегулирована на нужный тип газа, обратитесь к инструкциям, приведенным в параграфе "Адаптация варочной поверхности на другие типы газа". При работе на жидком газе (газ в баллоне) следует использовать регуляторы давления, соответствующие требованиям национальных правил и норм.

Важное замечание: для обеспечения безопасной работы, экономного расходования энергии, и длительной и безотказной работы варочной поверхности проверьте, что давление в линии газоснабжения соответствует указанному в таблице, представленной на стр. 81.

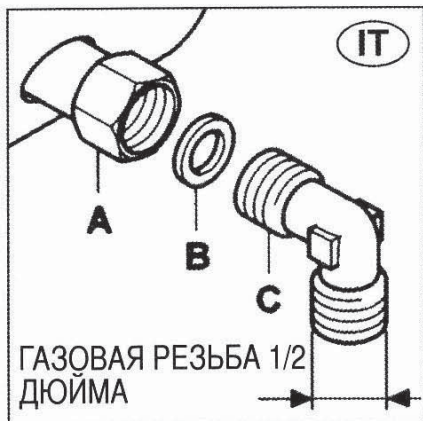
Используйте только такие трубы, шайбы и уплотнительные прокладки, которые соответствуют требованиям национальных правил и норм.

Если подключение варочной поверхности к линии газоснабжения осуществляется с помощью гибкого шланга, проверьте, что длина гибкого шланга не превышает 2 м.

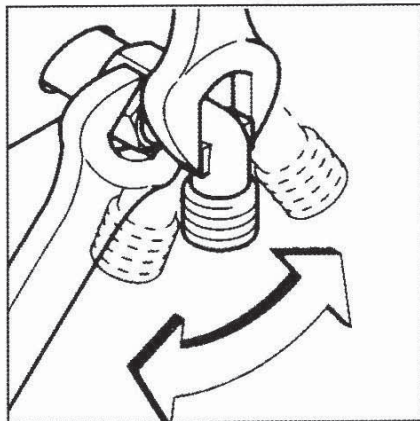
**Важное замечание:** После подсоединения варочной поверхности к линии газоснабжения проверьте на отсутствие утечек газа все трубные соединения с помощью мыльного раствора. Не используйте пламя для проверки утечек газа. Проверьте также, что гибкий шланг не соприкасается с движущимися частями кухонной мебели (например, выдвигной ящик) и не проходит в таком месте, где он может быть поврежден.



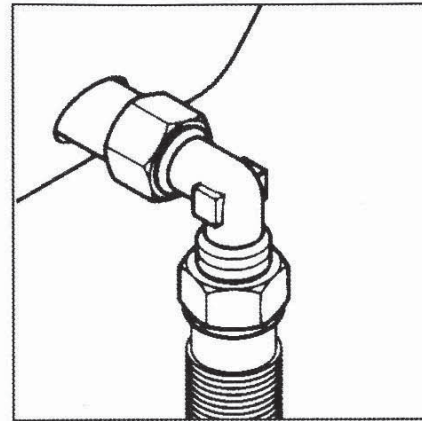
Чтобы не повредить варочную поверхность, выполните ее установку, как описано ниже.



- 1) Подсоедините, как показано на рисунке:  
 А) фиксированная труба  
 В) шайба  
 С) колено с конической резьбой



- 2) Затяните соединение с помощью гаечных ключей. Перед тем как затянуть соединение установите колено в нужное положение.



- 3) Подсоедините колено к линии подачи газа с помощью жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

Некоторые модели поставляются с коленом (переходником), имеющим коническую резьбу. В некоторых странах использование таких переходников является обязательным. На представленном ниже рисунке показано, как отличить переходник с цилиндрической резьбой от переходника с конической резьбой. В любом случае, конец переходника с цилиндрической резьбой должен подсоединяться к варочной поверхности.



## АДАПТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

Для адаптации варочной поверхности для работы с другими газами выполните описанные ниже инструкции:

- снимите решетки и конфорки
- вставьте шестигранный ключ (7 мм) в основание конфорки (рис. 6)
- выверните инжектор и замените его инжектором, соответствующим тому типу газа, который будет использоваться (см. представленную ниже таблицу потребления газа).

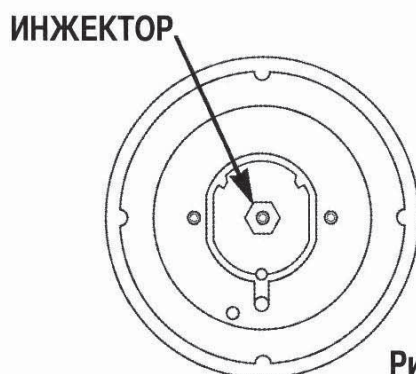


Рис. 6

	G20	G30/ G31	G20 20 мбар G30 / G31 28-30 / 37 мбар				
конфорка	Ø ИНЖ 1/100	Ø ИНЖ 1/100	Qn kW	Qmin W	л/час G20	л/час G30	л/час G31
Маленькая	72 X	50	1	250	95	73	71
Полубыстрая	97 Z	65	1.75	400	167	127	125
Быстрая	109 Y	80	2.5	600	238	182	179
Сверхбыстрая конфорка	140 H3	93	3.5	700	333	254	250
Конфорка с двумя венцами	141	96	3.5	2300	333	254	250

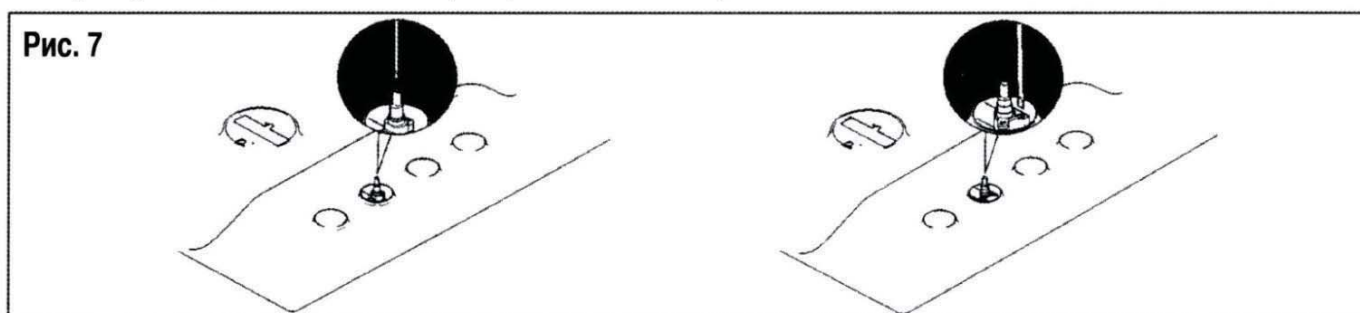
## РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

После зажигания конфорки установите ручку регулятора высоты пламени в положение, соответствующее минимальному пламени, а затем приложив небольшое усилие, снимите ручку регулятора.

Регулировка минимального пламени выполняется с помощью винта и маленькой отвертки, как показано на рис. 7. Поворот винта по часовой стрелке уменьшает поток газа, а поворот винта против часовой стрелки увеличивает поток газа. С помощью этой регулировки получите пламя высотой 3-4 мм, а затем установите на место ручку регулятора.

Если используется сжиженный нефтяной газ (СНГ) (газ в баллоне), поверните винт до упора по часовой стрелке.

### Регулировочные винты (для разных моделей)



После выполнения регулировок для адаптации варочной поверхности на другой тип газа замените старую табличку, закрепленную на варочной поверхности, в которой указан тип газа, на новую (поставляется в комплекте с варочной поверхностью), в которой указан тип газа, на который переведена варочная поверхность.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный электроприбор предназначен только для использования по его прямому назначению, то есть, для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое применение варочной поверхности считается неправильным, и поэтому может быть опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения и потери, являющиеся следствием неправильного использования варочной поверхности.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

Чтобы зажечь конфорку, поднесите к ней зажженную спичку, нажмите на ручку регулировки высоты пламени, и поверните ее против часовой стрелки.

Если конфорки не использовались в течение двух или более дней, то прежде чем зажечь конфорку подождите несколько секунд для того, чтобы из трубок вышел воздух.

Чтобы зажечь конфорку варочной поверхности, снабженную устройством электроподжига, выполните следующие операции:

- нажмите на ручку регулировки высоты пламени и поверните ее против часовой стрелки в положение, обозначенное значком .
- зажгите конфорку с помощью нажатия кнопки электроподжига.

Если варочная поверхность снабжена автоматическим электроподжигом, просто нажмите на ручку регулировки высоты пламени и установите ее в положение, обозначенное значком . Система электроподжига будет постоянно генерировать искры, до тех пор, пока ручка регулировки пламени будет находиться в нажатом положении.

Если конфорка не загорается в течение 5 секунд, установите ручку регулировки в положение 0, и повторите описанную выше операцию.

В моделях, снабженных защитным клапаном, который автоматически перекрывает подачу газа в случае внезапного погасания пламени, конфорки зажигаются, как описано выше, но при этом **после зажигания конфорки необходимо удерживать ручку регулировки в нажатом положении приблизительно 5-6 с.**

**ВНИМАНИЕ:** Перед включением газовой варочной поверхности проверьте, что конфорки и крышки конфорок правильно установлены на варочную поверхность.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения наилучших результатов пользуйтесь сковородами и кастрюлями с плоским дном, размеры которых соответствуют размерам газовых конфорок (см. рисунки на стр. 75-76).

I класс защиты от поражения током

Тип варочной поверхности	Тип конфорки	Диаметр сковороды / кастрюли (см)
A;B;C;D;E;H;I.	Правая передняя конфорка	12÷18
A;B;C;D;E;H;I.	Левая передняя конфорка	10÷18
A;B;D;E;H.I.	Правая задняя конфорка	18÷24
A;B;C;D;	Левая задняя конфорка	24÷26
E;H;I.	Левая задняя конфорка	18÷24
E	Центральная конфорка	24÷28
H	Центральная электрическая плитка СХ	не перегревайте электрическую плитку

При использовании сковороды или кастрюли меньшего размера пламя должно быть отрегулировано таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна сковороды или кастрюли. Не следует пользоваться посудой с выпуклым или вогнутым дном.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если горелка случайно погаснет, установите ручку регулировки в положение **ВЫКЛ.**, и не пытайтесь зажечь пламя в течение, по крайней мере, одной минуты.

Чтобы защитить стеклянную крышку от повреждений и в целях безопасности, перед тем как опустить крышку необходимо выключить конфорки/электроплитки и дать остынуть конфоркам / подставкам / электрическим плиткам.

Если через несколько лет работы варочной поверхности газовые краны будут туго поворачиваться, то их необходимо смазать.

**Эта работа должна выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.** Некоторые модели варочных поверхностей снабжены маленьким грилем. Такой гриль должен устанавливаться только над маленькой конфоркой.

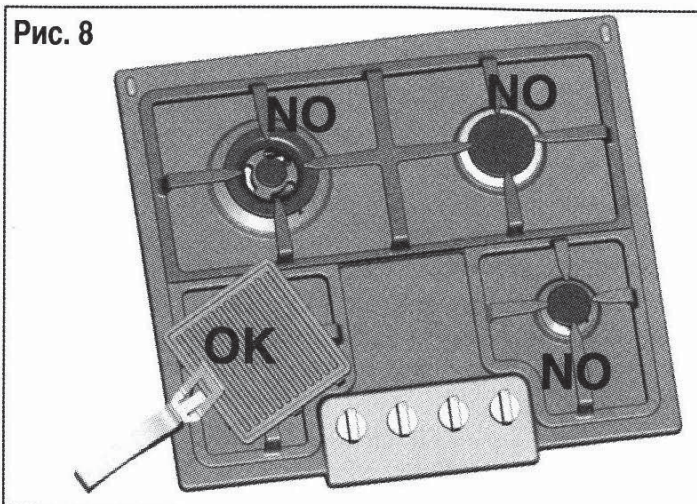
Варочные поверхности, снабженные дополнительной кольцевой электроплиткой ( 80 мм), также снабжены чугунной подставкой, которая предназначена для установки над электроплиткой. **Не устанавливайте чугунную подставку над газовыми конфорками.**

**Предупреждение:** перед использованием кольцевой электроплитки обязательно прочтите параграф руководства, в котором представлены советы относительно правильного выбора кухонной посуды, используемой для электроплиток.

## • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

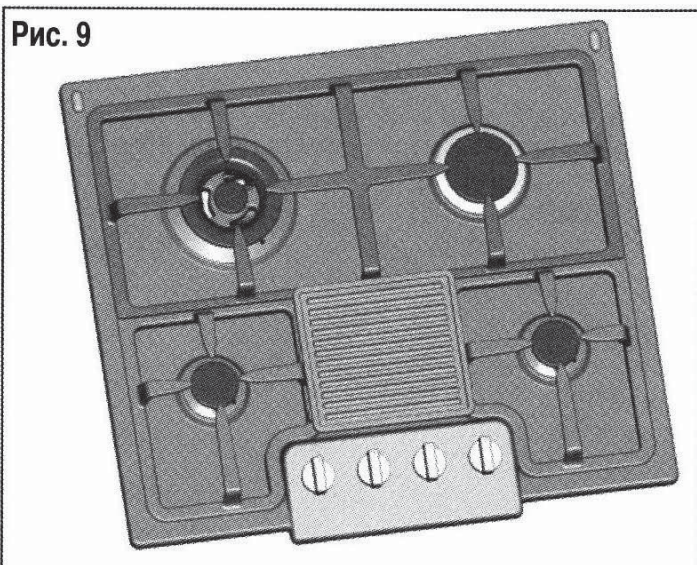
### Рис. 8 – Не рабочее положение гриля

Если гриль не используется, то он должен находиться в таком положении, как показано на рис. 8.



### Рис. 9 – Рабочее положение гриля

- Установите гриль на подставку для посуды, как показано на рис. 9.
- Гриль должен находиться в непосредственном контакте с приготавливаемой пищей, не ставьте на гриль сковороды, кастрюли, кофеварки и другую кухонную посуду.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При использовании гриль нагревается до высокой температуры. Пользуйтесь захватом, как показано на рис. 9.



## • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТОК ИЛИ КЕРАМИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Для оптимального использования электроплиток и минимального расхода электроэнергии пользуйтесь приведенными ниже рекомендациями

Установка мощности	Приготавливаемая пища	Установка регулятора мощности быстрой электроплитки	Установка регулятора мощности керамического нагревательного элемента
ВЫКЛ.		0	0
ОЧЕНЬ НИЗКАЯ	Для подогревания тарелок, распускания масла и шоколада	1	
НИЗКАЯ	Медленное приготовление пищи, приготовление соусов, тушеного мяса, молочных пудингов, яиц пашот (яйца, сваренные без скорлупы)...	2	1
УМЕРЕННАЯ	Овощи, замороженные продукты, фрукты, кипячение воды	3	2
СРЕДНЯЯ	Свежие овощи, макаронные изделия, рыба, булочки	4	3
ВЫСОКАЯ	Омлеты, бифштексы	5	4
ОЧЕНЬ ВЫСОКАЯ	Котлеты	6	

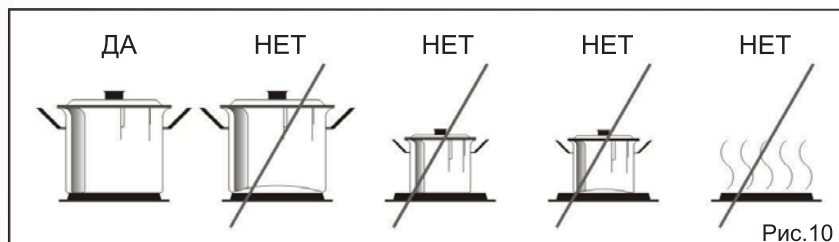
Загорание светового индикатора указывает на то, что электроплитка включена (независимо от установленной мощности электроплитки).

В стеклокерамических варочных поверхностях имеется световой индикатор остаточного нагрева, который будет продолжать гореть до тех пор, пока варочная поверхность не остынет.

При включении электроплитки загорается неоновая индикаторная лампочка, расположенная рядом с ручкой регулировки мощности нагрева плитки.

Дополнительная кольцевая электроплитка (80 мм) включается и выключается с помощью нажатия кнопки 0/I. Мощность этой электроплитки не регулируется.

На электрических плитках должны использоваться только кастрюли и сковороды с плоским дном. Диаметр кастрюли / сковороды должен быть как можно ближе к диаметру электроплитки, и никогда не должен быть меньше диаметра электроплитки. Дно посуды должно быть сухим, и следует избегать проливания жидкости на электроплитку. Не храните пустую кухонную посуду на электроплитках, и не включайте электроплитки без установленной на них посуды.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности стеклокерамической варочной поверхности образовалась трещина, немедленно выключите варочную поверхность, иначе вы можете получить удар электрического тока.

## • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТКИ С ДВУМЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ

Установка ручки регулятора мощности плитки в положение 0 соответствует состоянию ВЫКЛ.

Для включения и регулировки мощности первого нагревательного элемента плитки установите ручку регулятора в положение от 1 до 12.

Для включения всей плитки (первый и второй нагревательные элементы) установите ручку регулятора в положение XXX, а затем отрегулируйте мощность, установив ручку в положение от 12 до 1. Для возвращения в режим работы только одного (первого) нагревательного элемента нужно выключить плитку, а затем снова ее включить.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед тем как приступить к выполнению чистки варочной поверхности, проверьте, что она остыла. Выньте вилку из розетки, или (если варочная поверхность подсоединена к электросети напрямую), выключите питающее напряжение.

Очистка эмалированных, лакированных и хромированных поверхностей должна выполняться с помощью мыльной воды или нейтрального моющего средства. Для очистки поверхностей из нержавеющей стали необходимо пользоваться подходящим чистящим раствором. Электроплитки должны очищаться только с помощью ватного тампона, пропитанного вазелином или растительным маслом.

Запрещается использовать абразивные и коррозирующие чистящие средства, отбеливающие вещества, или кислоты. Не пользуйтесь для чистки эмалированных и лакированных деталей, а также деталей из нержавеющей стали кислотами и щелочами (лимонный сок, уксус и т. п.).

Конфорки можно очищать с помощью мыльной воды. Для восстановления их первоначального блеска используйте бытовое чистящее средство для нержавеющей стали. После чистки горелок высушите их и установите на место.

**Проследите за тем, чтобы конфорки были собраны правильно.**

(Для всех варочных поверхностей): **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – Не пользуйтесь для чистки варочных поверхностей пароочистителями.

## Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки со временем темнеют.

Это нормальное и неизбежное явление, которое не оказывает негативного влияния на работу варочной поверхности.

В любом случае, вы можете приобрести запасные части в отделе послепродажного обслуживания нашей компании.

## КРЫШКА

Крышка варочной поверхности поставляется в качестве дополнительной принадлежности. Невозможно закрыть крышку варочной поверхности, если гриль установлен над конфоркой.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – Чтобы предотвратить воздействие на крышку резких скачков температуры, перед тем как закрыть крышку обязательно подождите, пока конфорки или электроплитки полностью не остынут.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – Если на крышку варочной поверхности была пролита жидкость, то перед тем как открыть крышку обязательно удалите с нее пролитую жидкость. Иначе жидкость может попасть на электрические компоненты варочной поверхности.

## Послепродажное обслуживание

**Перед тем как вызвать специалиста по техническому обслуживанию для выполнения ремонта варочной поверхности, выполните следующие проверки:**

- Проверьте, что вилка кабеля питания правильно вставлена в электрическую розетку, и что не перегорел плавкий предохранитель.
- Проверьте, что газ подается.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности: выключите варочную поверхность и обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

**Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.**



Данное изделие имеет маркировку в соответствии с европейской Директивой 2002/96/ЕС касательно отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциально негативные последствия воздействия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть вследствие неправильной утилизации данного изделия.

Маркировка на изделии показывает, что с данным изделием нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Напротив, его нужно сдать в соответствующий пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна быть произведена в соответствии с местным законодательством по защите окружающей среды касательно утилизации отходов.

Для более детальной информации по восстановлению, повторному использованию и обращению с изделием свяжитесь с местной администрацией, пунктом утилизации отходов или с магазином, в котором Вы приобрели данное изделие.









