

Built-in hob
User Manual

**Варочная
Поверхность**
Руководство
пользователя

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.

Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
 - Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
 - Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
 - Прочтите также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям.
- Различия между моделями четко указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

 Важная информация или полезные советы по использованию.

 Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

 Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

 Предупреждение об опасности пожара.

 Предупреждение о горячих поверхностях.

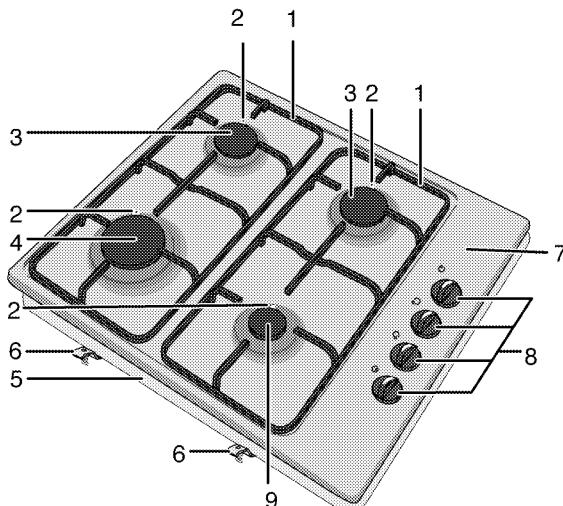


Содержание

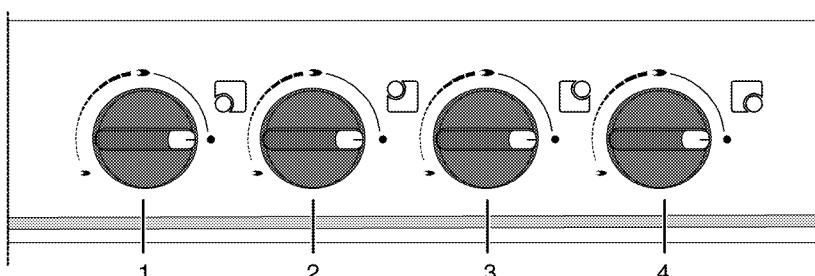
1 Общие сведения	4
Обзор	4
Технические характеристики	5
Характеристики горелок	5
2 Правила техники безопасности.....	6
Общие правила техники безопасности... 6	
Использование по назначению	7
Безопасность детей	7
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием... 7	
3 Установка	9
До начала установки..... 9	
Установка и подключение	10
Переход на другой вид газа	12
Утилизация	13
Утилизация упаковочных материалов 13	
Для будущей транспортировки..... 14	
Утилизация старого изделия..... 14	
4 Подготовка к эксплуатации..	15
Рекомендации по экономии электроэнергии..... 15	
Подготовка к эксплуатации..... 15	
Очистка прибора перед началом эксплуатации	15
5 Правила эксплуатации варочной панели	16
Общие сведения о приготовлении пищи 16	
Эксплуатация варочных панелей..... 17	
6 Уход и техническое обслуживание.....	18
Общие сведения..... 18	
Чистка варочной панели	18
7 Поиск и устранение неисправностей.....	19

1 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Подставка для посуды | 6 | Монтажный зажим |
| 2 | Свеча розжига | 7 | Рабочий стол плиты |
| 3 | Обычная конфорка | 8 | Ручка регулировки газовой конфорки |
| 4 | Конфорка быстрого разогрева | 9 | Вспомогательная конфорка |
| 5 | Основная крышка | | |



- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| 1 | Вспомогательная конфорка Передняя правая | 3 | Обычная конфорка Задняя левая |
| 2 | Конфорка быстрого разогрева Передняя левая | 4 | Обычная конфорка Задняя правая |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля/сечение	H05RR-FG 3 x 0,75 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	II 2НЗВ/Р
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	7.9 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	LPG G 30/28-30 мбар NG G 20/13 мбар - NG 20/10 мбар - Пропан 31/37 мбар
Габариты (высота / ширина / глубина)	84 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Мощность	1000 Вт
Передняя левая	Конфорка быстрого разогрева
Мощность	2900 Вт
Задняя левая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
Задняя правая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт

Класс защиты -1

- i** При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
- i** Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.
- i** Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

Характеристики горелок

Расположение конфорки	1000 Вт Передняя правая	2900 Вт Передняя левая	2000 Вт Задняя левая	2000 Вт Задняя правая
G 20/10 мбар	90	155	125	125
G 20/13 мбар	84	145	116	116
G 20/20 мбар	72	115	103	103
G 30/28-30 мбар	50	87	72	72
G 31/ 37 мбар	50	87	72	72

2 Правила техники безопасности

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля питания или штепсельной вилки. Обратитесь в фирменный сервисный центр.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений.

Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 19

- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - После использования обязательно выключайте прибор.
- ⓘ** Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

"ВНИМАНИЕ! Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения." Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остывло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.

- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- "Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора."
- "Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделять требованиям к вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 9*).
- "ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытymi отверстия, через

- которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется»."
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Рекомендуется ежегодно проводить профилактическое техническое обслуживание.
 - Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
 - В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (СО). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
 - Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами

предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

⚠ Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.
Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).
Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

1. Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
2. Откройте окна и двери.
3. Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
4. Предупредите соседей.
5. Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
6. Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

3 Установка

Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ.

-  Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
-  Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

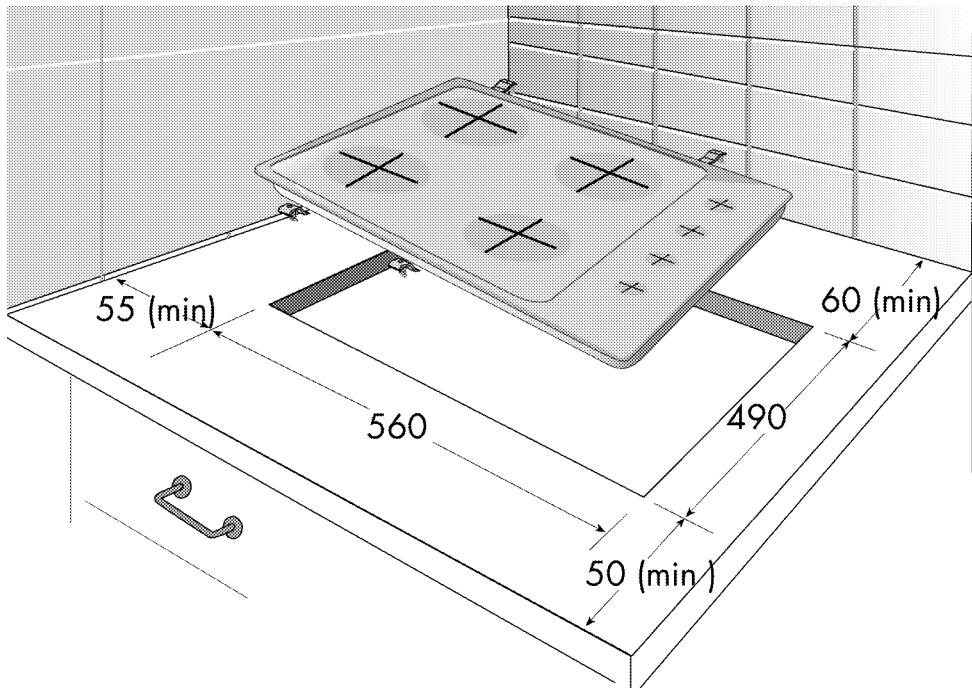


Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (минимум 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



Вентиляция помещения

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.

Поэтому для безопасной эксплуатации прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Продолжительное интенсивное использование изделия может потребовать применения дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции, например, вытяжного вентилятора или надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.

Размер помещения	Вентиляционный проем
менее 5 м^3	не менее 100 см^2
от 5 м^3 до 10 м^3	не менее 50 см^2
более 10 м^3	не требуется
В подвальном помещении	не менее 65 см^2

Установка и подключение

- Для установки бытовой прибор следует подключить в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

Подключение к электрической сети

- !** **Духовка должна быть заземлена!**
Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования изделия без заземления.

⚠ Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.

⚠ Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка расположена на задней части корпуса прибора.
- Шнур питания должен соответствовать указанным техническим характеристикам и мощности прибора (см. раздел *Технические характеристики*, стр. 5).

ℹ Розетка должна находиться в легкодоступном месте (но не над варочной панелью).
Подключите шнур питания к розетке электрической сети.

⚠ Остерегайтесь поражения электрическим током!
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

Подключение к газовой сети

⚠ Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.
Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.

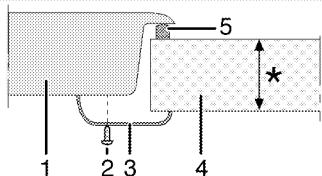
⚠ Остерегайтесь взрыва!
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

- "Условия регулировки данного устройства указаны в паспортной табличке."
- ℹ Эта плита настроена для работы на природном газе.**
 - Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
 - К выпускному отверстию источника газа должен быть присоединен гибкий шланг с заглушкой для подвода газа к приборам.
 - При установке прибора представитель фирменного сервисного центра вынет заглушку и присоединит шланг к прибору с помощью муфты.
 - Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
 - Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для

получения консультации о том, как выполнить такой переход.

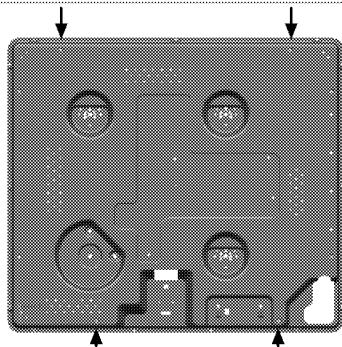
Установка

1. Установите варочную панель в проем и выровняйте ее.
2. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей перед установкой варочной панели нанесите входящий в комплект герметик по периметру установочного отверстия в столешнице, не допуская при этом наложения слоев герметика.
3. Варочную панель можно закрепить в столешнице при помощи зажима и винтов, входящих в комплект.



- * мин. 20 мм и макс. 40 мм
1 Варочная панель
2 Винт
3 Установочный зажим
4 Столешница
5 Герметик

Вид снизу (отверстие для присоединения)



Закрепите варочную панель.

После установки варочной панели установите на место конфорки, крышки конфорок и решетки.

! Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.
2. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
3. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

! Горелка должна гореть ровным голубым пламенем. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

Переход на другой вид газа

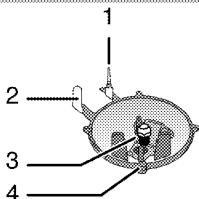
! Остерегайтесь взрыва! Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
2. Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

И Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок, стр. 5.*



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча зажигания
- 3 Форсунка
- 4 Горелка

И Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

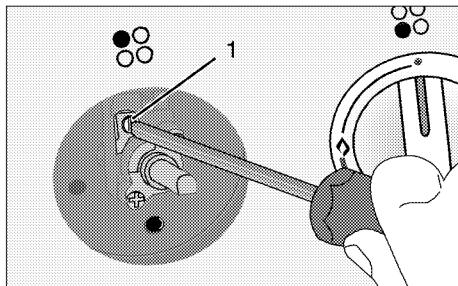
Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.

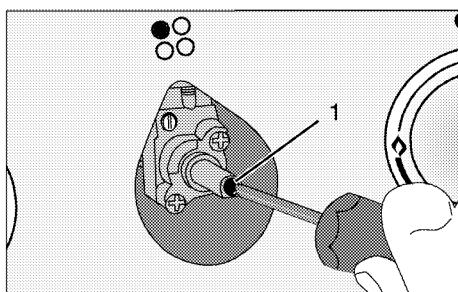
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорок в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.
6. Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

И При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы

в безопасном и недоступном для детей месте

Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
 - Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
 - Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.
- !** Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
- !** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти. Электронные изделия, не подвергнутые процессу раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей. Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона. Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации

 Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, сусpenзии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи

- ⚠ Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!** Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.

Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

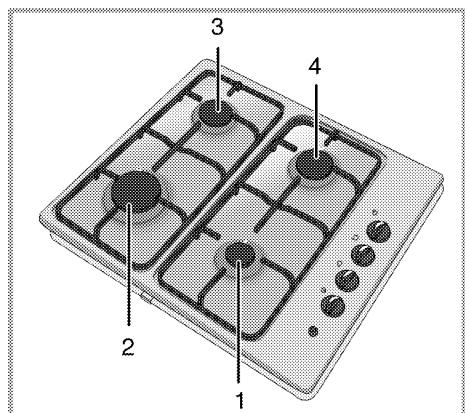
Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

- Можно использовать только посуду с плоским дном.
 - Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.
- Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Вспомогательная конфорка 12–18 см
- 2 Конфорка быстрого разогрева 22–24 см
- 3 Обычная конфорка 18–20 см
- 4 Обычная конфорка 18–20 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении "выключено" (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

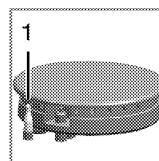
Розжиг газовых горелок

1. Прижмите регулятор горелки и
2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
» При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение "Выключено" (вверх).

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкостью.

1. Система предотвращения утечки газа

- Для розжига прижмите регулятор и поверните ее против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпускания регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.

- ⚠ Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!**
Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.
Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.

⚠ Остерегайтесь поражения электрическим током!

Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.

⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.

• Не используйте для чистки ручки и поверхности из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

💡 Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, сусpenзии или острыми предметами.

💡 Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте конфорки и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Аккуратно установите накладки горелок на свои места.
4. При установке верхних решеток следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру конфорок.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- ⓘ** При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки.
Это не является неисправностью.

При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей.
- Не установлено время. >>> Установите время

Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Перегиб газового шланга. >>> Правильно расположите газовый шланг.

Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> Очистите компоненты горелки.
- Горелки влажные. >>> Просушите компоненты горелки.
- Накладка горелки плохо установлена. >>> Правильно установите накладку горелки.
- Перекрыт газовый кран. >>> Откройте газовый кран.
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> Замените газовый баллон.

- ⓘ** Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

**Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)**

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

**Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод
«БЕКО»**

**Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую
линию**

8-800-200-23-56.

**Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке,
расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера
обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05"
обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.**

Part no: 185.9265.63
Rev: AA/27.06.2011