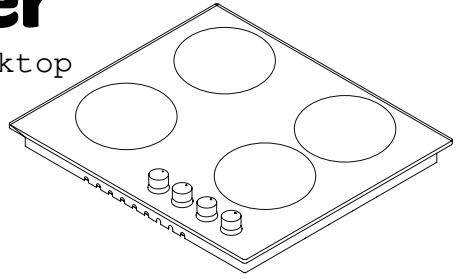


simfer

Gaz and electric built-in cooktop
from tempered glass

Газовые и комбинированные
варочные поверхности встраиваемые
из закаленного стекла



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике Simfer.

Simfer – это качество, надёжность, и внимательное отношение к потребностям покупателей. Надеемся, что Вам понравится продукция нашей компании.

Данное изделие произведено на современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

ПРИМЕЧАНИЕ

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, наличие режимов и функций может отличаться. Все рисунки схематичны. Функции и комплектующие, обозначенные знаком «*», являются дополнительной опцией и могут отсутствовать в Вашем изделии.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

Содержание

Важные предупреждения.....	33
Электрическое подключение	46
Подключение к газовой магистрали.....	47
Описание прибора.....	50
Технические характеристики.....	51
Установка прибора	54
Габаритные размеры варочной панели	56
Панель управления	57
Эксплуатация варочной панели.....	58
Техническое обслуживание и чистка.....	61
Устранение неисправностей	63
Правила транспортировки	64
Экологически безопасная утилизация.....	65
Информация об упаковке.....	66

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 1. Установка и ремонт должны быть выполнены АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ**
Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые несанкционированными лицами.
- 2. Внимательно изучите данную инструкцию по эксплуатации. Только таким образом вы можете безопасно и правильно использовать прибор.**
- 3. Варочная поверхность должна использоваться в соответствии с правилами, указанными в инструкции по эксплуатации.**
- 4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.**
- 5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность! Не храните горючие материалы на варочной поверхности.**
- 6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации варочная панель и ее детали становятся горячими.**
- 7. Условия эксплуатации данного прибора указаны на заводской этикетке.**
- вт. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор предназначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например для обогрева комнаты.**

⚠ Не используйте пароочистители для чистки прибора.

1 ⚡ НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Выключите питание прибора, а затем накройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

1 ⚠. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.

1 ⚠. ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи нельзя оставлять без присмотра.

1 ⚠ Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

1 ⚠. Прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком опыта или знаний, если они находятся под присмотром, или они осведомлены об имеющихся опасностях.

1 ⚠. Прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.

1 пв. Храните прибор и кабель питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 летю

Е 8 Перед тем, как начать использовать прибор, уберите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся материал подальше от него. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор.

Е 11 Держите вентиляционные каналы открытыми.

Е 12 Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.

2 7. Не используйте прибор в таких состояниях, которые могут повлиять на вашу умственную деятельность и координацию. Например под воздействием лекарств и/или алкоголя.

2 Е. После каждого использования выключайте прибор.

2 11. Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах может вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.

2 8. Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.

2 11 Не размещайте предметы на приборе, которые могут быть доступными для детей.

2L Упаковка представляет опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

2M Во время любых строительных работ дома подача газа к варочной поверхности должна быть прекращена. После завершения работ повторное подключение плиты должно выполняться специалистами авторизованных сервисных центров.

II 5 Не кладите металлические предметы, такие как нож, вилка, ложка на поверхность прибора, так как они становятся горячими.

II H Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.


II H Прежде чем чистить устройство отключите его, от электросети.

30. Места соединения кабеля должны быть защищены.

31. ВНИМАНИЕ: Если стекло плиты повреждено, немедленно выключите все нагревательные элементы и отсоедините прибор от источника питания, не прикасайтесь к поверхности прибора и не используйте его.

32. Пользователь не должен ремонтировать варочную панель самостоятельно.

33. Соблюдайте осторожность во время очистки газовых комфорок. Это может привести к травмам.



34. Поскольку во время приготовления, или сразу после него варочная панель горячая, имеется риск получить ожоги.

35. Будьте внимательны, находясь рядом с включенной варочной поверхностью. Несоблюдение правил безопасного пользования может привести к появлению ожогов.

36. Если на плите находятся тяжелые предметы, их необходимо убрать. Это может привести к травмам.

37. При подключении варочной панели должны выполняться требования газо и электробезопасности в соответствии с действующими нормативными актами.

38. Шнур питания не входит в комплект. Приобретайте шнур согласно параметрам эл.сети.

39. Для сохранения гарантии не удаляйте этикетку на обратной стороне изделия с указанием модели и серийного номера.

Электробезопасность

1. Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.

2. Подключение к электросети и газовой магистрали должно быть выполнено квалифицированным специалистом.

Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.

3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность повреждена, следует отключить устройство во избежание поражения электрическим током.

4. Никогда не мойте прибор путем распыления или выливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.

5. Не беритесь за штепсельную вилку мокрыми руками. Не тяните за кабель, чтобы отключить прибор от сети электропитания, всегда придерживайте вилку рукой.

6. Во время установки, обслуживания, очистки и ремонта отключайте устройство.

7. Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.

8. Если кабель питания поврежден, такой кабель должен быть заменен производителем или дилером по техническому обслуживанию.

9. Не используйте порванные или поврежденные кабели или удлинители.

10. Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникнуть поражение электрическим током.

11. При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.

12. Прибор должен быть подключен к электро-розетке с автоматом защиты, в соответствии с условиями здания.

13. Кабель питания не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

14. При техническом обслуживании, очистке и ремонте отключайте прибор от сети электропитания.

15. Автоматические выключатели варочной панели должны быть установлены в доступном месте.

16. Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

17. Не снимайте ручки управления варочной поверхности. В противном случае могут быть видны электрические кабели. Это может привести к поражению электрическим током.

Газобезопасность

1. Данный прибор должен быть подключен и установлен в соответствии с действующими правилами установки. Особенно следует учитывать условия, касающиеся вентиляции.
2. Когда используется газовая варочная панель, влажность, тепло и продукты горения поступают в помещение. Прежде всего, убедитесь, что кухня хорошо проветривается при эксплуатации прибора, и держите открытыми или установите вытяжку.
3. После интенсивного использования прибора в течение длительного времени может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, откройте окно или установите вытяжку на более высокую скорость, если таковая имеется.
4. Следует использовать данный прибор только в хорошо проветриваемых местах в соответствии с действующими правилами. Перед установкой или использованием данного прибора ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.
5. Перед подключением прибора убедитесь, что условия газовой магистрали (тип газа и давление газа) соответствуют характеристикам прибора.

- 6.** Автоподжиг не должен работать более 15 секунд. Если конфорка не зажигается в течении этого времени, подождите одну минуту, и попытайтесь снова зажечь конфорку.
- 7.** Все виды работ при подключении к газовой магистрали должны выполняться официальными газовыми службами.
- 8.** Данный прибор настроен для работы с природным газом (NG). Если вы хотите использовать балонный газ, вам необходимо обратиться в уполномоченный сервис для переналадки.
- 9.** Для правильной эксплуатации прибора следует периодически проверять газовую магистраль и перекрывающий вентиль в соответствии с предписаниями газовой службы.
- 10.** Газ должен хорошо гореть в газовых конфорках. Если газ горит ровным синим пламенем, это показывает, на правильную работу газовой конфорки. Если газ горит неровно с желтыми языками пламени может образоваться окись углерода (CO). Окись углерода представляет собой бесцветный, очень токсичный газ без запаха; даже небольшое количество может привести к летальному исходу.
- 11.** Свяжитесь с местными поставщиками газа для получения телефонных номеров учреждений, занимающихся чрезвычайными ситуациями, связанными с газом, и сведений о мерах, которые необходимо принять при обнаружении запаха газа.

Характерные неисправности газового оборудования и методы их устранения

Внимание!! В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на варочной поверхности, вызвать пожарную службу по телефону 01 и принять меры по тушению огня.

■ Если рядом с поверхностью находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (чайники, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.

Внимание!! Самыми распространёнными несчастными случаями, связанными с газом, являются ожоги. Как правило, они происходят:

- при касании горячих частей прибора;
- при расплёскивании кипящих жидкостей;
- при опрокидывании посуды, стоящей на передних конфорках.

■ Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока прибор работает или остывает.

■ Во время работы некоторые детали варочной панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и предупредите детей – возможны ожоги.

Внимание!! При эксплуатации моделей варочных поверхностей из закаленного стекла, если стекло треснуло, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Внимание!! При появлении запаха газа необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны прибора, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) электроприборы и освещение. Для устранения утечек газа немедленно вызовите аварийную газовую службу.

■ При возникновении технических неполадок при работе прибора необходимо немедленно отключить электропитание и перекрыть общий кран подачи газа, перекрыть все краны конфорок и вызвать представителя газовой службы.

■ Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние кабеля электропитания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений) немедленно обратитесь в сервисную службу.

Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газового оборудования.

■ Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, так как они легко воспламеняются.

Внимание!! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой! В таких случаях посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

Таблица возможных неисправностей и меры по их устранению.

Что произошло?	Возможная причина	Что делать?
Конфорки не зажигаются. Неровное, нестабильное пламя.	Неровность пламени вызвано неправильной настройкой подачи газа.	Обратитесь к специалисту для проверки газопровода.
Внезапные перепады пламени в конфорках.	Неправильно установлены детали конфорки.	Соберите конфорку правильно.
Для зажигания конфорки требуется больше времени.	Неправильно установлены детали конфорки.	Соберите конфорку правильно.
Пламя гаснет вскоре после возгорания.	Ручка нажата слишком быстро или слишком слабо.	Удерживайте ручку нажатой дольше.
Произошло обесцвечивание решетки в зоне конфорки.	Это распространенное явление, вызванное воздействием высокой температуры.	Очистите решетку с применением чистящего средства для ухода за металлическими деталями.
Полностью отсутствует электропитание.	Плохое электрическое соединение.	Проверьте подключение прибора к электроэнергии.
Не работает электроподжиг конфорок.	Между конфоркой и свечой зажигания скопились остатки моющего средства или пищи.	Тщательно очистите зазор между свечой зажигания и конфоркой.
Крышка конфорки загрязнена.	Обычное загрязнение.	Очистите крышки конфорок с применением чистящего средства для ухода за металлическими деталями.

Если, следуя инструкциям, неполадку устранить не удалось, вызовите уполномоченного специалиста.



Целевое использование

1. Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.

2. Прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

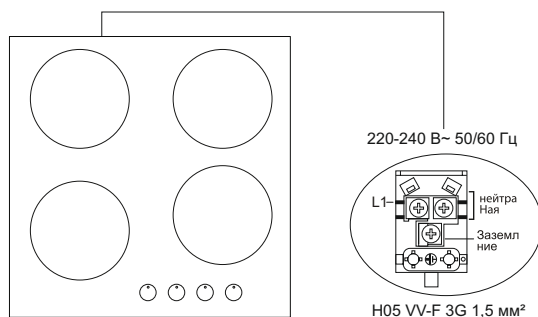
3. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.

4. Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет.

Электрическое подключение

1. Условия подключения устройства указаны на этикетке или табличке с данными.
2. Изделие необходимо подключить к предохранителю, соответствующему электрической мощности. Монтаж должен выполняться авторизованным сервисным центром.
3. Ваше устройство должно быть подключено к электросети с напряжением 220-240 V, 50/60 Гц
4. Если параметры электрической сети отличаются от указанных, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
5. Подключение устройства должно выполняться только к розеткам с заземляющим контактом. Если в месте расположения устройства не имеется розеток с заземлением, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Фирма-изготовитель не несет ответственности за повреждения, возникающие вследствие использования розеток без заземления.
6. Розетка для подключения должна находиться в доступном месте.
7. Не допускайте контакта электрического кабеля устройства с горячими частями. Располагайте его вдали от острых краев и углов.
8. В случае повреждения силового кабеля, он должен быть заменен изготовителем или его сервисным центром.
9. Неправильное электрическое подключение может нанести вред Вашему устройству. В таком случае устройство не будет обслуживаться в рамках гарантии. Электрическое подключение устройства должно выполняться авторизованным сервисным центром.

Схема электрического соединения



Подключение к газовой магистрали

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все подключения к газовой магистрали должен выполнять только сертифицированный и квалифицированный персонал газовой службы.

1. Подключение варочной поверхности к газовому крану должно обеспечиваться по наименьшему расстоянию. Соединение должно быть герметичным. Шланг должен быть минимум 40 см, максимум 125 см.

2. Во время проверки на утечку газа нельзя использовать зажигалку, спички, горящие сигареты или подобные горючие вещества.

3. Нанесите на точку подключения мыльную пену. При наличии утечки на области с нанесенной мыльной пеной будут образовываться пузыри.

4. Если варочная поверхность будет устанавливаться на шкафу или открывающемся ящике, под плитой необходимо установить панель для защиты от тепла с промежутком минимум 15 мм.

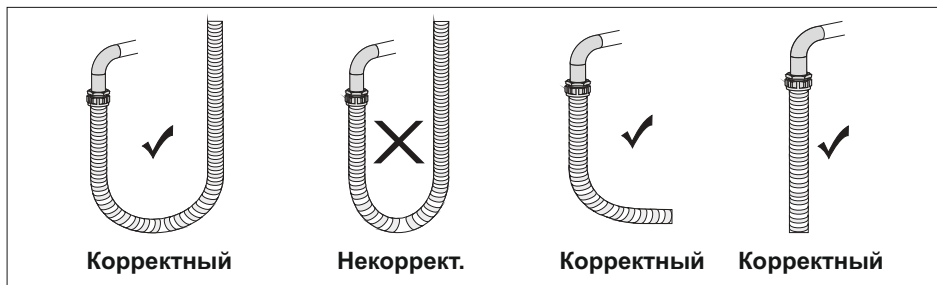
Для подключения к баллону сжиженного газа:



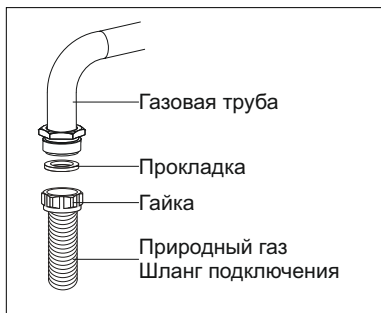
Для подключения к баллону сжиженного газа (газовый баллон), прикрепите металлический зажим на шланг, поступающий от баллона сжиженного газа. Прикрепите конец шланга к соединителю входного шланга, находящегося на задней части устройства, путем нагревания шланга в кипятке. После этого разместите зажим в конце шланга и затяните его с помощью ключа. Прокладка и разъем впускного шланга, необходимые для подключения, показаны на рисунке ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ: Регулятор, прикрепленный к баллону сжиженного газа, должен быть 300 мм вод.ст.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Газовый шланг изделия и электрический кабель не должны проходить рядом с горячими поверхностями. Перемещение прибора с подключенным газовым соединением может привести к утечке газа.



Для подключения к трубопроводу природного газа;



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Подключение к трубопроводу природного газа должно производиться уполномоченной службой.

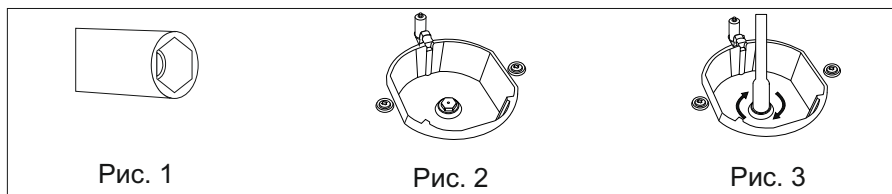
Для подключения к газопроводу, установите прокладку между гайкой шланга и входным штуцером прибора.

Чтобы установить шланг на газопроводе, закрутите гайку. Проверьте соединение, на предмет утечки газа.

Замена инжекторов газовых конфорок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Все работы должен выполнять представитель газовой службы!

1. Для замены инжектора пользуйтесь ключем в форме, приведенной на рис.1.
2. Снимите крышку и корпус рассекателя, газовой конфорки для доступа к инжектору, рис. 2
3. Снимите инжектор с помощью ключа, как указано на рис. 3 и замените на новый.



4. Снимите с прибора ручки управления рис.4. Настройте винт посередине газовых кранов, как показано на рис.5, слегка повернув отверткой.

Для настройки винта регулирования потока пользуйтесь отверткой соответствующего размера. Для балонного газа поверните винт по часовой стрелке. Для природного газа поверните винт против часовой стрелки.

Минимальная длина пламени должна быть 6-7 мм.

Настройка устройства может меняться в зависимости от типа используемого газового крана.

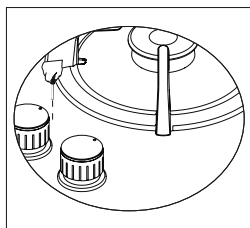


Рис. 4

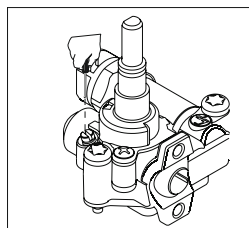


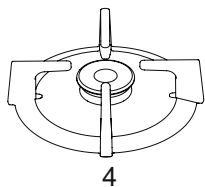
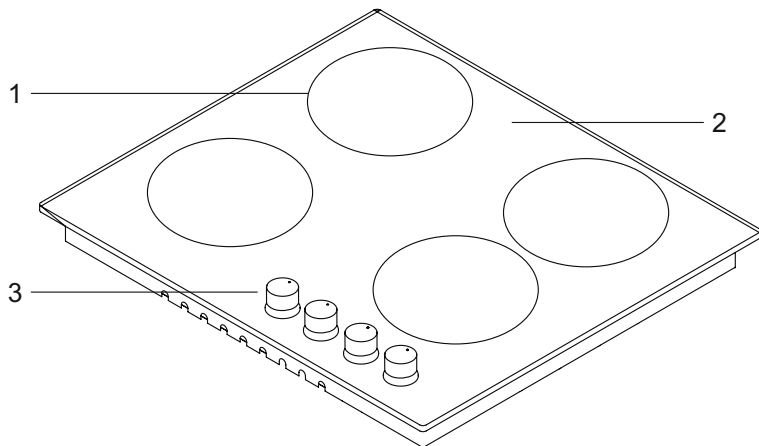
Рис. 5

Проветривание помещения

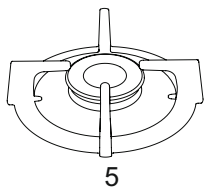
Для надежной работы Вашего изделия обязательным условием является хорошая вентиляция помещения. Если в помещении отсутствует какое-либо вентиляционное отверстие, необходимо установить дополнительную вентиляцию.

Величина помещения	Вентиляционное отверстие
меньше 5 м ³	мин. 100 см ²
от 5 м ³ до 10 м ³	мин. 50 см ²
больше 10 м ³	не требуется
в подвале	мин. 65 см ²

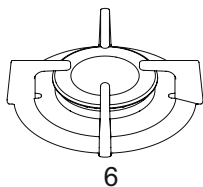
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



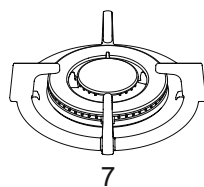
4



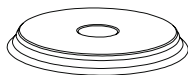
5



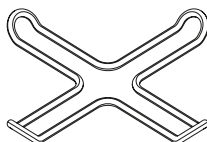
6



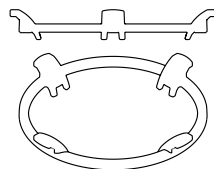
7



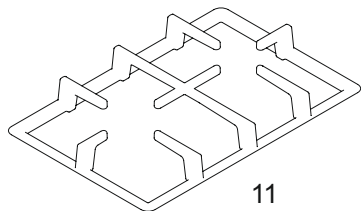
8



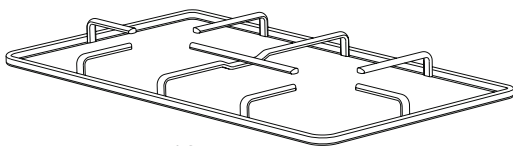
9



10



11



12

- 1. Конфорка
- 2. Стеклопанель или металлическая поверхность
- 3. Ручки управления
- 4. Маленькая конфорка
- 5. Средняя конфорка
- 6. Большая конфорка

- 7. Конфорка вок *
- 8. Электрическая конфорка *
- 9. Адаптер для приготовления кофе *
- 10. Адаптер для конфорки вок *
- 11. Чугунная решетка
- 12. Эмалированная решетка

* в зависимости от модели

Технические Характеристики

Электрическую конфорку можно включить, повернув ручку на панели управления до требуемого уровня. Мощность плиты в зависимости от уровня приведена в таблице ниже

Технические характеристики	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3	Уровень 4	Уровень 5	Уровень 6
Ø80 мм электроконфорка	200 Вт	250 Вт	450 Вт	----	----	----
Ø145 мм электроконфорка	250 Вт	750 Вт	1000 Вт	----	----	----
Ø180 мм электроконфорка	500 Вт	750 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø145 мм электроконфорка быстрая	500 Вт	1000 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø180 мм электроконфорка быстрая	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт	----	----	----
Ø145 мм электроконфорка	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	750 Вт	1000 Вт
Ø180 мм электроконфорка	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
Ø145 мм электроконфорка быстрая	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
Ø180 мм электроконфорка быстрая	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000 Вт
Напряжение питания	220-240 В 50/60 Гц.					

Инжектор, расход газа и инжектор таблица

Конфорка Технические характеристики	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Природный газ			Природный газ		Природный газ	
Вок конфорка (3,5)	Инжектор	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Расход газа	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Вок конфорка (2,5)	Инжектор	1,15	мм	1,06	мм	1,35	мм
	Расход газа	0,243	м³/ч	0,243	м³/ч	0,243	м³/ч
	Мощность	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Большая конфорка	Инжектор	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Расход газа	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч
	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Средняя конфорка	Инжектор	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Расход газа	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Малая конфорка	Инжектор	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Расход газа	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт

Конфорка Технические характеристики	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	Сжиженный газ			Сжиженный газ		Сжиженный газ	
Вок конфорка (3,5)	Инжектор	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Расход газа	254	г/ч	254	г/ч	254	г/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Вок конфорка (2,5)	Инжектор	0,82	мм	0,73	мм	0,78	мм
	Расход газа	182	г/ч	182	г/ч	182	г/ч
	Мощность	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Большая конфорка	Инжектор	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Расход газа	211	г/ч	211	г/ч	211	г/ч
	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Средняя конфорка	Инжектор	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Расход газа	124	г/ч	124	г/ч	124	г/ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Малая конфорка	Инжектор	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Расход газа	69	г/ч	69	г/ч	69	г/ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
180 мм керамический нагреватель		1800 Вт					
140 мм керамический нагреватель		1200 Вт					
120 / 180 мм керамический нагреватель		1700 Вт					
140 / 250 мм керамический нагреватель		1800 Вт					
Напряжение питания		220-240 В 50/60 Гц.					

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Значения диаметра, записанные на форсунке, указаны без запятой. Например ; Диаметр 1,70 мм указывается как 170 на инжекторе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для настройки специалистами авторизованного сервиса необходимо учитывать данные таблицы. Производитель не несет ответственности за любые проблемы, возникающие из-за каких-либо ошибочных настроек.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для повышения качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор произведен в соответствии со стандартами. Значения в таблицах могут отличаться в зависимости от условий окружающей среды.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

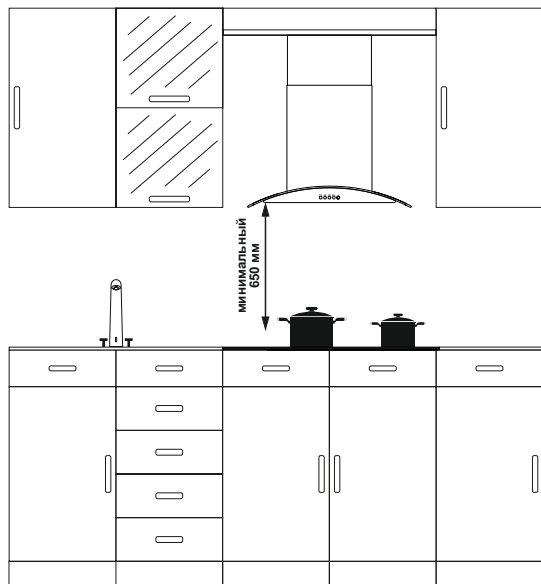
Прежде чем включить прибор, проверьте правильность электромонтажа. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате операций, совершаемых неавторизованными лицами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Подготовьте место размещения прибора. Все необходимые коммуникации по электро и газоснабжению должны быть подведены.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Установка прибора должна выполняться в соответствии с правилами местных стандартов в отношении электроустановок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед установкой проверьте отсутствие повреждений устройства. Не устанавливайте варочную поверхность, если поврежден электрокабель.

Правильное место для монтажа

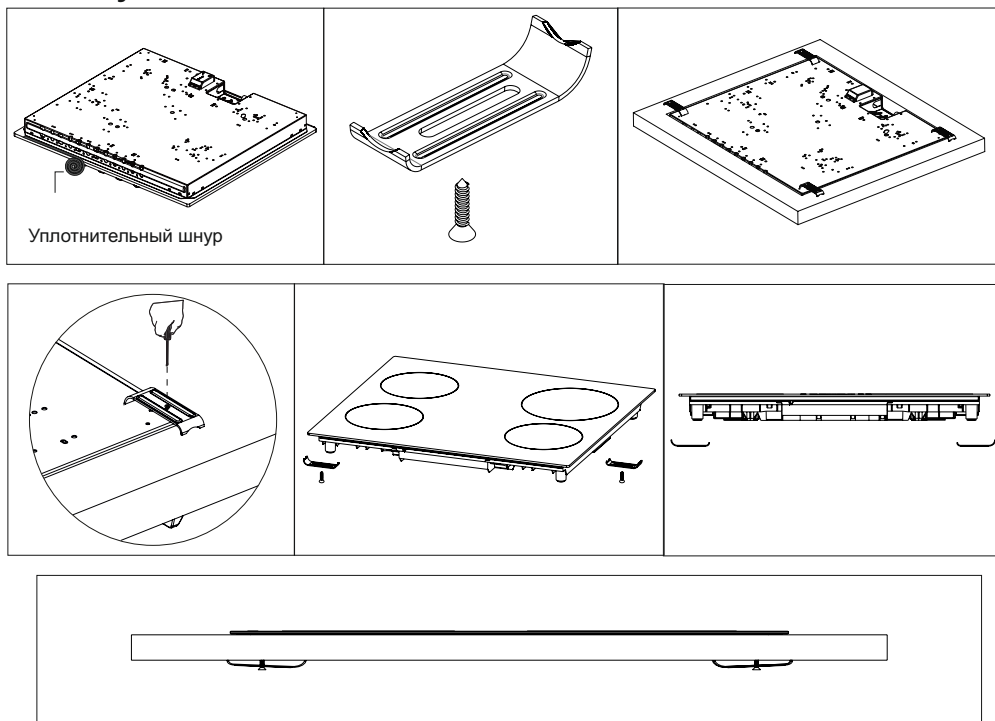


Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между стенами кухни и мебелью следует оставить безопасное расстояние. Если над прибором будет устанавливаться вытяжка соблюдайте требования размерам варочной панели. изготовителя вытяжки относительно высоты монтажа. (Мин. 65 см) Отверстие на столешнице должно соответствовать монтажным

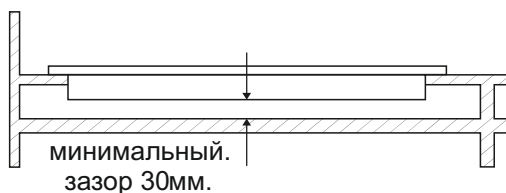
Установка

1. Снимите с поверхности решетки, крышки конфорок и рассекатели.
2. Переверните панель лицевой стороной вниз и положите на ровную поверхность.
3. Для предотвращения попадания инородных тел и жидкостей между панелью и столешницей установите уплотнительный шнур, поставляемый в комплекте, по краям нижней части панели.
4. Переверните поверхность и установите на столешнице.
5. Зафиксируйте варочную поверхность на столешнице, используя зажим и винты.

Схема установки



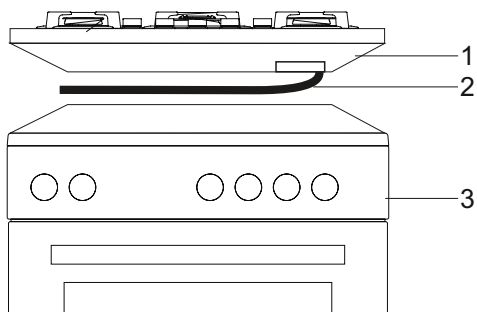
6. В случае монтажа изделия на выдвижном ящике, если его нижняя часть остается доступной, ее следует отделить деревянной полкой.



7. Во время монтажа изделия на шкафу, необходимо установить полку, как показано на рисунке выше, для того, чтобы изолировать варочную поверхность от шкафа. Если поверхность монтируется поверх встроенной духовки, в этом нет необходимости.

8. Если Ваше изделие монтируется рядом со стеной, минимальное расстояние между стеной и плитой должно быть 50 мм.

Если под плитой установлена встроенная духовка

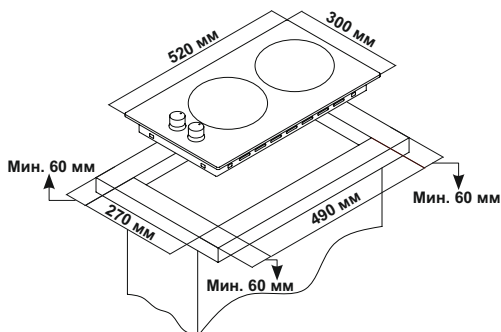


1. Варочная панель
2. Газовый шланг
3. Духовка

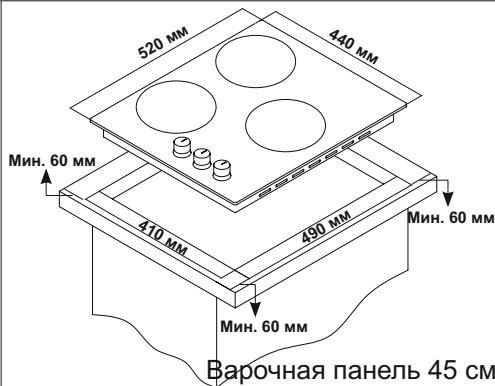
Газовый шланг не должен касаться духовки, острых краев и углов, его не следует тянуть и сгибать.

Габаритные размеры приборов

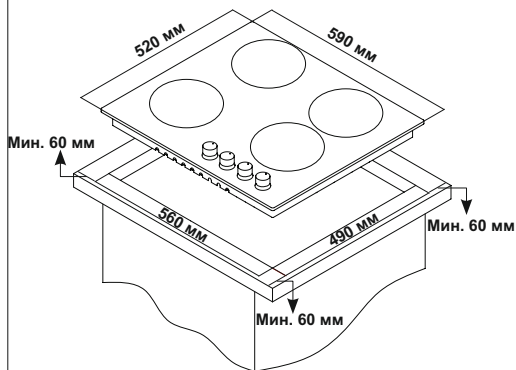
При монтаже варочной панели и подготовке места для ее монтажа в столешнице следуйте предоставленным размерам.



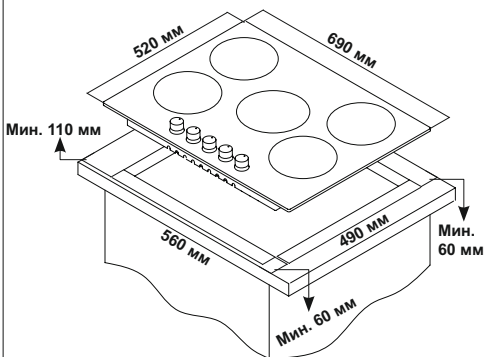
Варочная панель 30 см



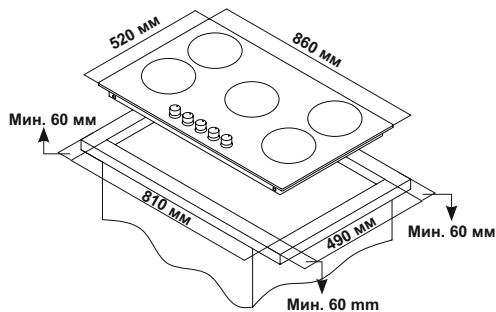
Варочная панель 45 см



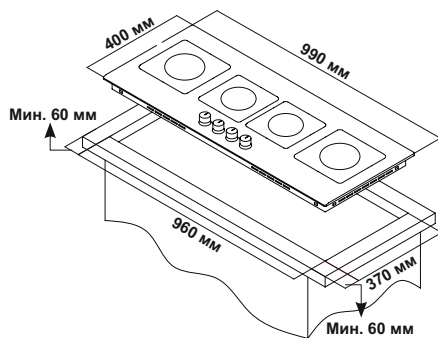
Варочная панель 60 см



Варочная панель 70 см



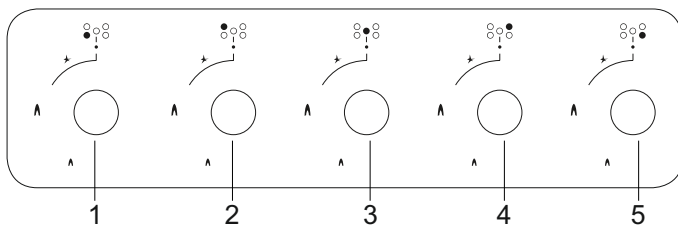
Варочная панель 90 см



Варочная панель 100 см

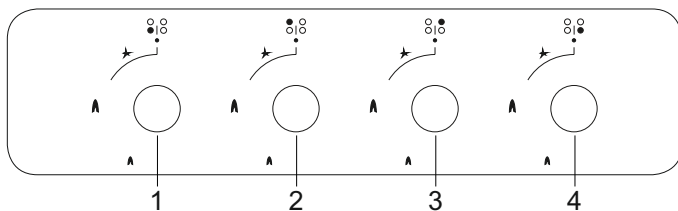
Панели управления

Варочная поверхность 70-90 см и 100 см



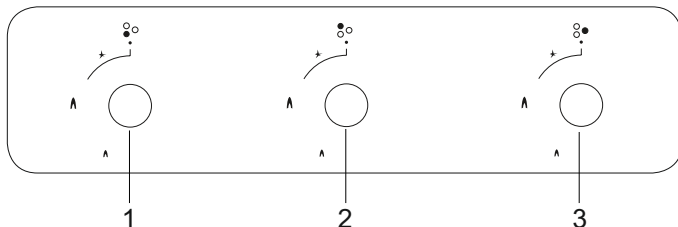
1. Передняя левая конфорка
2. Задняя левая конфорка
3. Вок-конфорка
4. Задняя правая конфорка.
5. Передняя правая конфорка

Варочная поверхность 60 см



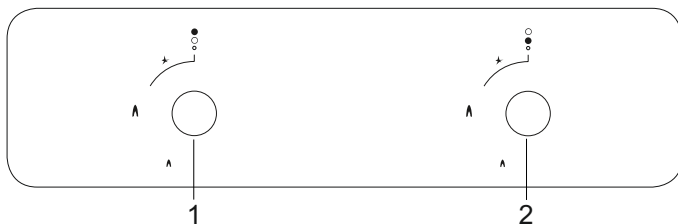
1. Передняя левая конфорка
2. Задняя левая конфорка
3. Задняя правая конфорка.
4. Передняя правая конфорка

Варочная поверхность 45 см



1. Нижняя левая конфорка
2. Верхняя левая конфорка
3. Правая конфорка

Варочная поверхность 30 см



1. Нижняя конфорка
2. Верхняя конфорка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Панель управления, указанная, приведена только в качестве примера. Принимайте во внимание панель управления, установленную на вашем приборе.

Эксплуатация варочной панели

1. Перед началом эксплуатации прибора убедитесь в том, что крышки конфорок находятся в правильном положении (рис.7).

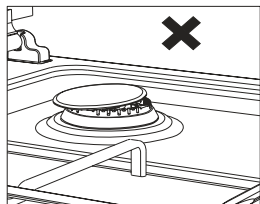


Рис. 6

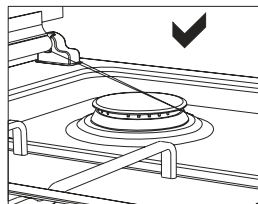


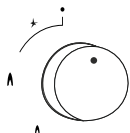


Рис. 7

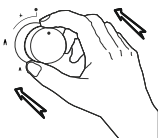
2. Газовые вентили оснащены блокировкой. Поэтому для включения конфорки нажмите ручку и удерживайте ее в нажатом положении во время открытия или закрытия крана.

● **Закрыт**  **Полностью открыт**  **Полуоткрыт**

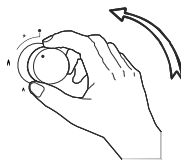
3. В моделях с автоматическим электроподжигом, перед началом эксплуатации изделия убедитесь в том, что варочная поверхность подключена к электрической сети. Розжиг газовых конфорок осуществляется следующим образом.



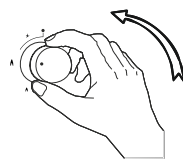
Ручка поверхности находится в закрытом положении.



Для того, чтобы зажечь панель, сначала нажмите на ручку.



Когда ручка находится в нажатом положении, розжиг включается электророзжиг.



Удерживая ручку в нажатом состоянии и поворачивая влево, можно обеспечить требуемую величину пламени.

4. Следите за тем, чтобы решетки были плотно установлены на панели. Не правильно установленная решетка может вызвать опрокидывание посуды с продуктами.

5. В моделях, с газ контролем после угасания пламени в соответствии с инструкцией, не отпуская руки от ручки, удерживайте её в течение 5-10 секунд. Защитный механизм выключится и обеспечит рабочее состояние конфорки.



6. Газ контроль конфорки*

Срабатывает мгновенно, когда происходит затухание пламени.

7. Во время использования адаптеров* для кофе или вок (опция) убедитесь в том, что они правильно установлены на решетке панели.

8. При эксплуатации варочной панели, пользуйтесь по возможности кастрюлями с длинными ручками, плотно устанавливаемыми на решетках.

В таблице ниже приведены диаметры кастрюль, рекомендуемых для использования с соответствующими конфорками.

9. Убедитесь, что решетки правильно установлены на варочной панели. Если решетка установлена не правильно, это может привести к опрокидыванию посуды.

10. Разместите кастрюли и сковородки таким образом, чтобы их ручки не были расположены над конфорками, чтобы предотвратить их нагрев.

11. Выбирайте кастрюли и сковородки под необходимое количество продуктов.

12. Конфорка должна совпадать по размеру с дном кастрюли. Настройте пламя, чтобы оно не выходило дальше основания кастрюли.

13. Не используйте емкость, которая неустойчива и может быть легко опрокинута на варочной панели.

14. Не ставьте пустые кастрюли и сковородки на варочную панель со включенным пламенем.

15. После каждого использования всегда выключайте конфорки.

16. Не используйте пластиковую и иную не термостойкую посуду.

17. Не используйте конфорки без установленных на них кастрюль и сковородок.

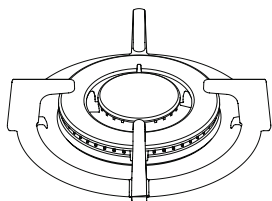
18. Не кладите крышки от кастрюль и сковородок на варочную поверхность.

19. Когда Вы хотите поместить кастрюлю на другую конфорку, не двигайте ее, а поднимите и переставьте.

20. При разогреве масла, накрывайте посуду крышкой.

21. Не наливайте в кастрюлю масло объемом более одной трети самой кастрюли. Не оставляйте кастрюлю без присмотра, когда масло нагревается. Перегретое масло может стать причиной пожара.

Конфорка Вок *



Конфорка Вок обеспечивает быстрое приготовление пищи. Она обладает тройным рядом пламени, что обеспечивает равномерное распределение тепла по дну кастрюли. Конфорка Вок является идеальной для быстрого приготовления пищи при высокой температуре. При желании использовать на конфорке Вок обычную кастрюлю, необходимо снять с плиты подставку для кастрюли Вок (опция).

Размеры кастрюль

Рекомендуемые диаметры дна приведены в следующей таблице.

Стеклянные варочные панели	30 см панель	45 см панель	60 см боковое управление	60 см переднее управление	70 см переднее управление	90 см переднее управление
Малая конфорка	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см	12-18 см
Средняя конфорка	---	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-20 см	18-22 см
Большая конфорка	18-24 см	22-24 см	22-24 см	22-24 см	22-24 см	22-26 см
Вок конфорка	24-26 см	---	24-26 см	24-26 см	24-26 см	26-30 см

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда, для использования на варочной панели должна иметь минимальный диаметр 120 мм.



Перелив жидкостей может повредить поверхность варочной панели и привести к пожару.



Не используйте посуду с выпуклым или вогнутым основанием.



Если диаметр кастрюли меньше диаметра конфорки, это приведет к потере энергии.



Используйте кастрюли и сковородки только с плоским основанием.

Техническое обслуживание и чистка

Перед началом технического обслуживания или чисткой, выньте из розетки штепсельную вилку. Если панель горячая, подождите, пока она остынет.

1. Чтобы обеспечить долгий срок службы прибора, необходимо регулярно проводить его очистку и техническое обслуживание.
2. Для очистки панели не пользуйтесь твердыми предметами, такими как жесткая щетка, проволочная губка или нож. Не используйте абразивные, вещества, кислоты или едкие моющие средства.
3. Протрите панель тканью, смоченной в мыльном растворе и промойте водой, а затем тщательно вытрите насухо.
4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол. Царапины на стеклянных поверхностях вызывают трещины, поэтому для их очистки не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками.
5. Не очищайте панель паровыми очистителями.
6. Промойте рассекатели и крышки конфорок мыльной водой и очистите их с помощью мягкой щетки.
7. Для чистки панели никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем, керосином, и другими горючими веществами.
8. Не мойте пластиковые и алюминиевые части плиты в посудомоечной машине.
9. Как можно быстрее очищайте плиту от разлившихся на ее поверхности уксуса, лимонного сока, соли, колы и других кислотных и щелочных веществ.
10. Со временем ручки управления панели могут с трудом поворачиваться, для их обслуживания необходимо обратиться в сервисный центр.

Способы защиты керамического стекла варочной поверхности

Поверхность из керамического стекла является небьющейся и устойчивой к царапинам в определенной степени. Однако, сделайте следующее, чтобы избежать любого повреждения:

1. Никогда не выливайте холодную воду на горячие конфорки.

2. Не наступайте на керамическую стеклянную плиту.

3. Внезапный удар, например, падение солонки может быть критическим. Поэтому не размещайте такие объекты над конфорками.

4. После каждого использования убедитесь, что дно кастрюли и поверхности варочных зон чистые и сухие.

5. Не очищайте овощи на поверхностях варочной панели. Частицы песка, выпавшие из овощей, могут поцарапать керамическую стеклянную плиту.

6. Не кладите на духовке огнеопасные материалы, такие как картон или пластик. Предметы, как олово, цинк или алюминий (а также алюминиевая фольга или пустые кофейники) могут плавиться на горячих варочных поверхностях и вызвать повреждение.

7. Следите за тем, чтобы сладкие продукты питания или фруктовые соки не попадали в горячие зоны приготовления. Они могут оставлять пятна на поверхности керамического стекла.

Устранение неисправностей

Перед тем, как обратиться в техническую службу, Вы можете решить возникшие с изделием проблемы, проверив следующие пункты.

Неисправности

Если у вас возникла проблема, сначала посмотрите таблицу ниже и попробуйте выполнить предложенные действия.

Неисправность	Вероятная причина	Способ устранения
Не зажигается.	Нет искры.	Проверьте наличие питания.
	Крышка конфорки установлена неправильно.	Правильно установите крышку.
	Закрыта подача газа.	Полностью откройте подачу газа.
Неправильное зажигание.	Подача газа открыта не полностью.	Полностью откройте подачу газа.
	Крышка конфорки установлена неправильно.	Правильно установите крышку.
	Электроподжиг конфорки загрязнен.	Удалите загрязнения.
	Варочная поверхность мокрая.	Высушите поверхность.
	Отверстия рассекателя пламени забиты.	Очистите распределитель пламени.
Шум при горении или при зажигании.	Крышка конфорки установлена неправильно.	Правильно установите крышку поверхности.
Во время работы пламя отключается.	Жиклер забит инородным материалом пламя.	Очистите устройство наблюдения за пламенем.
	Произошел разлив продуктов.	Отключите варочную панель. Очистите ее, а затем включите снова.
	Сильный поток воздуха отключает пламя.	Устраните сквозняки. Подождите 1 минуту и зажгите конфорку снова.
Желтое пламя.	Отверстия рассекателя пламени забиты.	Очистите рассекатель пламени.
	Используется другой газ.	Проверьте используемый газ.
Нестабильное пламя.	Крышка конфорки установлена неправильно.	Правильно установите крышку.
Запах газа.	Конфорки не закрыты.	Проверьте, чтобы все конфорки были закрыты.
	Утечка из подключенного газового баллона	Убедитесь, что соединения герметичны.
Электроподжиг не работает.	Забиты наконечники или корпус пробок зажигания.	Очистите наконечники или корпус пробок зажигания газовых конфорок.
	Забит жиклер газовой конфорки.	Очистите жиклер газовой конфорки.



Правила транспортировки

1. Переносите и перевозите прибор в оригинальной упаковке.
2. При погрузке, разгрузке и транспортировке и соблюдайте осторожность.
3. Перед переносом и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.
4. Защищайте упаковку от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут ее повредить.
5. Будьте осторожны, оберегайте прибор от ударов, во время переноса и транспортировки.

Утилизация бытовой техники

1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования
2. Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.
3. Не следует выбрасывать ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий.

Упаковка

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.

В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.



Страна происхождения - Турция

Изготовитель:

«СЕРСИМ ДАЙАНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ КОЛЛЕКТИФ ШИРКЕТИ ИБРАХИМ ВЕ МУСТАФА УСТАОГЛУ»,

Юр.адрес: Кайсери Сербест Бёлгеси, Анбар SB Махаллеси, 12 Джадде, Серсим ситеси KSR-125/130, Апартаман №17, Меликгази, Кайсери, Турция

Адрес производства: Сербест Бёлге, 12 Джадде №18, Меликгази, Кайсери, Турция

«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TIGARET KOLLEKTIF SIRKETI IBRAHIM VE MUSTAFA USTAOGLU»,

Legal address: Kayseri Serbest Bolgesi, Anbar SB Mahallesi, 12 Cadde, Sersim Sitesi, KSR-125/130, Apartman №17, Melikgazi, Kayseri, Turkiye

Manufacturer's address: Serbest Bolge 12. Cadde No.18, Melikgazi, Kayseri, Turkiye

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей:

ООО «СИМРУС» ИНН 7717705825, КПП 771901001, ОГРН 1117746641891

Юридический /фактический адрес: 105318, Москва, Ткацкая ул. д. 5, корп.7, этаж 2

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам: 8 (495) 969-02-86, 969-02-87

Срок гарантии - 12 месяцев

Срок службы - 10 лет

Дата изготовления – указана на изделии

