

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Zigmund & Shtain

**ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ
ГАЗ НА СТЕКЛЕ**

**M 21.3 B/W
M 21.4 B/W
M 21.6 B/W/I
M 21.7 B/W**

EAC

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за покупку нашего продукта.

Рекомендуем внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации. В нем содержится важная информация о безопасной установке, эксплуатации, техническом обслуживании Вашего оборудования, а также советы по наиболее оптимальному использованию.

Сохраните данное руководство в безопасном и легко доступном месте для возможного обращения к нему в будущем.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочные панели рассчитаны на работу с однофазным переменным током 220-240 В ~ 50 Гц. В любом случае перед установкой оборудования рекомендуется всегда проверять технические характеристики, указанные на табличке, расположенной на передней нижней части варочной панели.

Тип управления	На боковой или лицевой поверхности / Стеклопанельная или металлическая поверхность			
Категория газа	IIH3B/P			
Тип кабеля / Размер проводника	H05 VV-F / 3 G 0,75 мм ² - 3G 1,5 мм ² Макс. 1 мТл			
Входное напряжение/ частота	220 - 240 В, 50 Гц			
Диаметр конфорки / мощность	Диаметр 145 мм / 1000 Вт			
Тип газа / давление	Сжиженный газ G30 / 30 мбар		Природный газ G 20/20 мбар	
	Тип конфорки	мощность	потребление	мощность
Большая WOK-конфорка	3,1 кВт	182 г / ч	3,2 кВт	0,289 м ³ / ч
Малая WOK-конфорка	2,5 кВт	255 г / ч	2,5 кВт	0,228 м ³ / ч
Быстрая конфорка	2,9 кВт	211 г / ч	2,9 кВт	0,270 м ³ / ч
Стандартная конфорка	1,55 кВт	113 г / ч	1,55 кВт	0,145 м ³ / ч
Вспомогательная конфорка	0,9 кВт	65 г / ч	0,9 кВт	0,088 м ³ / ч

- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики оборудования для улучшения его качества без предварительного уведомления.
- Иллюстрации в руководстве являются схематичными, и Ваше оборудование может не совпадать с ними точно.
- Значения, указанные на маркировке оборудования или в других печатных документах, поставляемых с оборудованием, получены в лабораторных условиях с учетом соответствующих стандартов. Эти значения могут различаться в зависимости от условий использования прибора и параметров окружающей среды.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Этот раздел, расположенный в инструкциях по безопасности, поможет предотвратить опасность травм или материального ущерба. Несоблюдение инструкций по безопасности может привести к аннулированию гарантии, поскольку в данном случае наша компания не несет ответственности за причиненный ущерб.

Общие правила безопасности

- Данное оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей) с физическими, сенсорными или психическими особенностями развития, а также с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром человека, ответственного за их безопасность, или не получили от него соответствующие инструкции.
- Для того, чтобы дети не играли с оборудованием, их не следует оставлять без присмотра.

ВНИМАНИЕ! Оборудование предназначено только для приготовления пищи. Во избежание опасности не следует использовать его для других целей, таких как отопление помещения.

- Оборудование предназначено только для домашнего использования. Коммерческое использование не допускается. Не может быть использовано для любых других целей, кроме приготовления или разогрева пищи. Использование для любых других целей (например, для отопления помещения) опасно и нецелесообразно. При использовании варочной панели неправильным, ненадлежащим или неуместным образом наша компания не несет ответственность за возможный причиненный ущерб.
- Убедитесь, что все упаковочные материалы удалены перед использованием оборудования.
- Доступные части оборудования могут нагреваться во время использования.
- Это оборудование не предназначено для работы с внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Никогда не чистите данное оборудование с помощью пароочистителя.

ВНИМАНИЕ! В случае повреждения стекла конфорки немедленно отключите все конфорки, электрические нагревательные элементы и оборудование от источника питания, не используйте прибор и не прикасайтесь к его поверхности.

ВНИМАНИЕ! Если поверхность оборудования треснула, отключите его от сети питания, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Не проводите ремонт или модификации оборудования. Однако Вы можете устранить некоторые неисправности (см. Устранение неполадок перед вызовом службы поддержки).
- Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только авторизованным сервисом, необходимо использовать только оригинальные запасные части.
- Поскольку вилка Вашего устройства заземлена, Ваша розетка также должна быть заземлена.
- Никогда не пытайтесь извлечь вилку из розетки, потянув за шнур.
- Отключайте оборудование от сети питания при переноске, чистке или обслуживании.
- Обратите внимание на то, чтобы шнур питания оборудования не контактировал с нагреваемыми частями.
- Пожалуйста, убедитесь, что газовая труба или шланг не находятся рядом с нагреваемой областью, и проверьте возможные утечки газа с помощью мыльного раствора.
- Закрепите газовый шланг, который используется на Вашем оборудовании, с помощью зажима после установки головки. Пожалуйста, проверьте утечки газа с помощью мыльного раствора.
- Не допускайте воздействия большой массы или сильных ударов на газовую трубу или шланг.
- Не оставляйте оборудование во время эксплуатации, обязательно проверяйте его с частыми интервалами.
- Поскольку края оборудования нагреваются во время работы, не следует помещать горючие материалы поблизости.
- Не ставьте пустые чашки и кастрюли на открытые газовые горелки. Они могут повредиться.
- Если Вы не используете оборудование, то отключите все его функции. Не используйте оборудование, находясь в состоянии алкогольного опьянения или приняв медикаменты, которые влияют на когнитивные способности.
- Будьте осторожны при использовании алкогольных напитков в Ваших блюдах. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может стать причиной пожара, так как он воспламеняется при контакте с горячими поверхностями.
- Не ударяйте посудой по оборудованию.
- Используйте посуду на конфорках в соответствии с размерами. Не используйте большие кастрюли на маленьких конфорках, и маленькие кастрюли - на больших.
- Устанавливайте посуду по центру конфорки.
- Всегда используйте посуду с плоским дном из надлежащего материала для качественного подогрева.
- Всегда проверяйте, чтобы ручки посуды были повернуты к центру варочной панели, во избежание случайных ожогов. Не используйте посуду, ручки которой могут частично закрывать ручки управления.
- Данное оборудование должно всегда оставаться сухим.
- Основание посуды должно быть сухим, а сама посуда не допускать разливов. Никогда не ставьте посуду с мокрым дном на варочную панель.

Безопасность для детей

- Это оборудование предназначено для эксплуатации взрослыми и детьми, которые находятся под присмотром. Следует запрещать маленьким детям управлять оборудованием или играть рядом с ним.
- Доступные части оборудования могут нагреваться во время использования. Детей следует держать подальше, пока оно не остынет.
- Будьте осторожны и не оставляйте упаковочные материалы (пластиковое покрытие, пеноплекс и т.д.) там, где дети могут добраться до них, так как они могут быть опасными для детей.

Безопасность при использовании газа

- Любые работы с газовым оборудованием и системами должны выполняться компетентными и квалифицированными специалистами.
- Перед установкой убедитесь, что условия местной подачи (тип газа и давление) соответствуют требованиям к оборудованию.
- Оборудование следует устанавливать и подключать к газовой системе в соответствии с существующими стандартами. Особое внимание следует уделить требованиям вентиляции (см. Установку).
- Газовые продукты и системы должны регулярно проверяться. Пожалуйста, осуществляйте ежегодное обслуживание газовой системы.
- Требуется полное сжигание газа. Если сгорает не весь поступающий газ, то может образовываться угарный газ (CO). Угарный газ - бесцветный, без запаха и очень ядовитый, даже небольшое его количество смертельно опасно.

ВНИМАНИЕ! Использование газовой варочной панели приводит к образованию тепла и влаги в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: оставьте естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

Длительное интенсивное использование оборудования может потребовать дополнительной вентиляции, например открытия окна или более эффективной вентиляции – увеличения мощности вытяжки, если таковая имеется.

Что необходимо делать, если почувствовали запах газа

- Закройте все вентили на газовых трубах и счетчиках газа.
- Не используйте открытый огонь или дым.
- Не используйте электрические выключатели, например, выключатель лампы или дверной звонок.
- Откройте двери и окна.
- Проверьте все трубы и соединения на утечки газа. Если запах газа всё ещё ощущается, то покиньте дом.

Безопасность при использовании электричества

- Любые работы с электрооборудованием и электрическими сетями должны выполняться компетентными и квалифицированными специалистами.
- Выключите и отсоедините оборудование от сети в случае повреждения. Для этого отключите предохранители.
- Убедитесь, что ток плавкого предохранителя совместим с током оборудования.

МОНТАЖ

Это оборудование должно быть установлено в соответствии с действующими правилами и использоваться только в проветриваемых помещениях. Прочитайте инструкцию перед установкой или использованием данного оборудования.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь до установки, что местные условия подачи газа (тип газа и давление) совместимы с характеристиками оборудования.

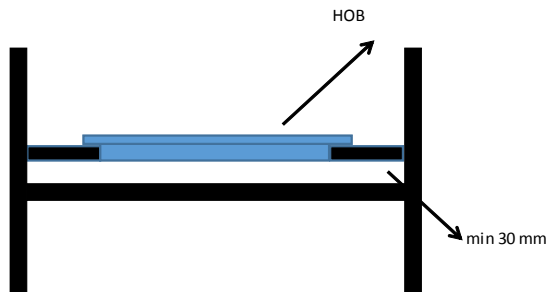
ВНИМАНИЕ! Условия регулировки для этого оборудования указаны на этикетке (или табличке с техническими данными). Установка должна выполняться в соответствии с инструкциями квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям, животным или вещам в результате неправильной установки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ:

После установки оборудования упаковочные материалы необходимо выбрасывать в соответствии с требованиями повторного использования отходов (фольга, картон, пенополистирол и т.д.) для сохранения окружающей среды. Перед утилизацией продукта отрежьте шнур питания и убедитесь, что дети не имеют доступа к опасным предметам.

Инструкции по установке:

- При установке оборудование должно быть подключено в соответствии со всеми местными электрическими стандартами.
- Убедитесь, что подключение к газовой и/или электрической сети выполнено корректно, прежде чем обращаться в авторизованный сервис. Если это не так, нужно принять необходимые меры, обратившись сначала к лицензированному специалисту, затем – позвонить в квалифицированную службу.
- Правила установки оборудования, подключения к электрической и/или газовой системе должны быть указаны в соответствующих местных стандартах. Подключение к газораспределительной системе должно выполняться только квалифицированным и уполномоченным лицом.
- Давление и тип газа, которые поступают из местного газораспределительного центра, и данные, указанные на паспортной табличке оборудования, должны быть одинаковыми.
- Следует избегать сдавливания, складывания или зажима шнура питания, а также его контакта с горячими частями оборудования. После установки вилка должна находиться в легко доступном месте.
- Варочная панель спроектирована для установки в кухонную поверхность. Вырежьте отверстие в кухонной поверхности, как показано на рисунке (см. рис. 2, рис. 3).
- Стенки кухонной поверхности должны быть теплостойкими. В частности, боковые стенки должны быть выполнены из ДВП с покрытием, выдерживающим нагрев до 100 °С. Нетермостойкие синтетические ламинаты и клеи, пластмассы или клейкие материалы могут быть повреждены. Эта информация предназначена только в качестве руководства, и реальная устойчивость к повышению температуры будет зависеть от качества материала кухонной поверхности.
- Кухонная поверхность должна быть плоской и располагаться горизонтально.
- Вырез, который нужно сделать в кухонной поверхности для варочной панели, следует выполнять согласно установочным размерам.
- При установке варочной панели на шкафу необходимо установить полку, как показано на рисунке, чтобы выделить пространство между шкафом и варочной панелью. Если она устанавливается над встроенной духовкой, расстояние между ними должно быть не менее 30 мм.



Например, если нижняя часть оборудования касается выдвижного ящика, над которым оно устанавливается, то эта часть должна быть покрыта деревянной пластиной.

- Мы рекомендуем не устанавливать оборудование рядом с холодильниками или морозильниками, так как нагрев может повлиять на производительность этих устройств.
- Не храните под оборудованием, в выдвижном ящике или шкафу легковоспламеняющиеся материалы, распылительные баллоны под давлением и пр., так как это пространство нагревается.
- Если Вы используете свою плиту, а также какое-либо электрическое соединение, убедитесь, что нет контакта шнура питания с источниками тепла.

Вентиляция помещений

Необходимый кислород для горения берется из воздуха помещения и направляется в помещение напрямую. Необходимо помещение с хорошей вентиляцией для безопасной работы Вашего оборудования. Можно использовать окна или дверь для вентиляции помещения или дополнительную вентиляцию, как показано на рис. 1.

Размеры помещения	Площадь вентиляционного отверстия
Менее 5 м ³	мин. 100 см ²
Между 5 м ³ и 10 м ³	мин. 50 см ²
Более 10 м ³	нет необходимости
в подвале или кладовой	мин. 65 см ²

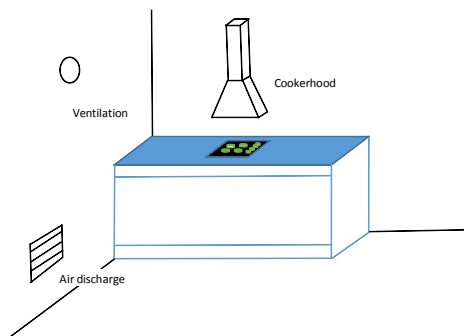


Рис. 1

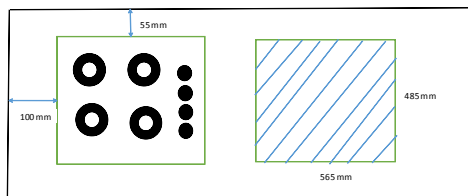


Рис. 2

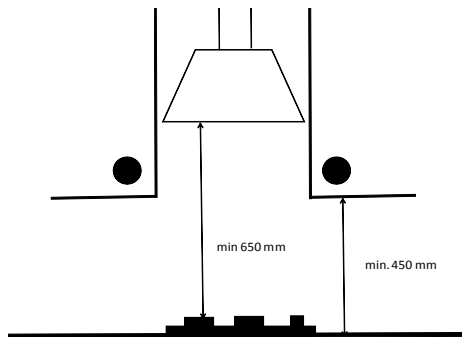
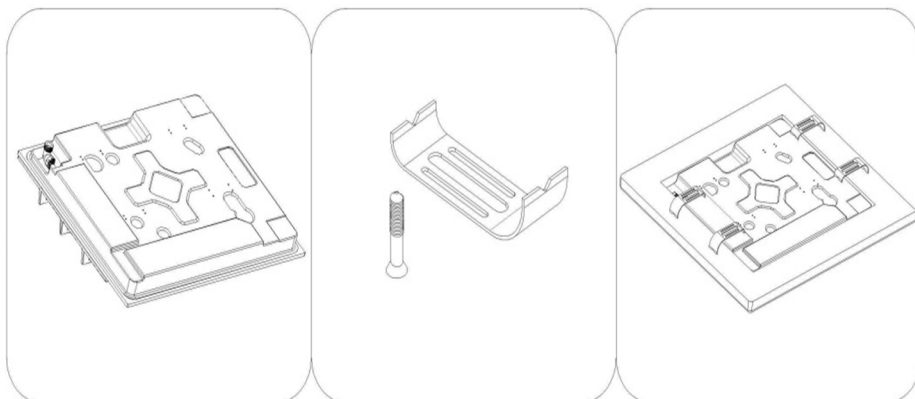


Рис. 3

ВНИМАНИЕ! Это оборудование не подключено к устройству удаления продуктов сгорания. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими правилами монтажа. Особое внимание следует уделять требованиям, касающимся вентиляции.

- Отсоедините горелки, рассекатели пламени и решетки конфорок от варочной панели.
- Переверните варочную панель и положите на ровную поверхность.
- Чтобы предотвратить попадание посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей, нанесите пасту, идущую в комплекте с оборудованием, на боковые стороны нижней части столешницы. Для углов нанесите больше пасты до заполнения зазоров.
- Поверните варочную панель еще раз, выровняйте и поставьте на стол.
- Закрепите варочную панель на кухонной поверхности с помощью прилагаемого зажима и винтов. На диаграмме сборки, приведенной на следующем рисунке, показано, как собрать варочную панель.



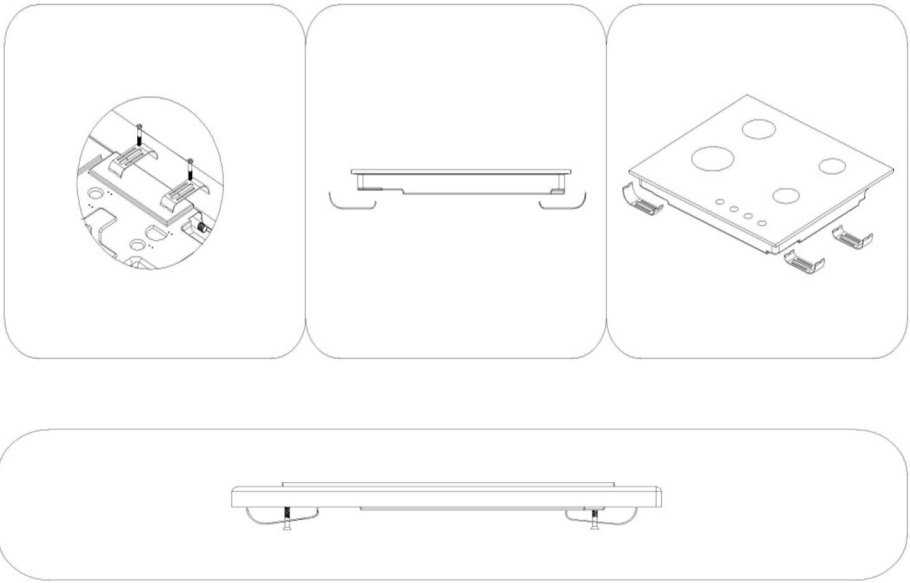
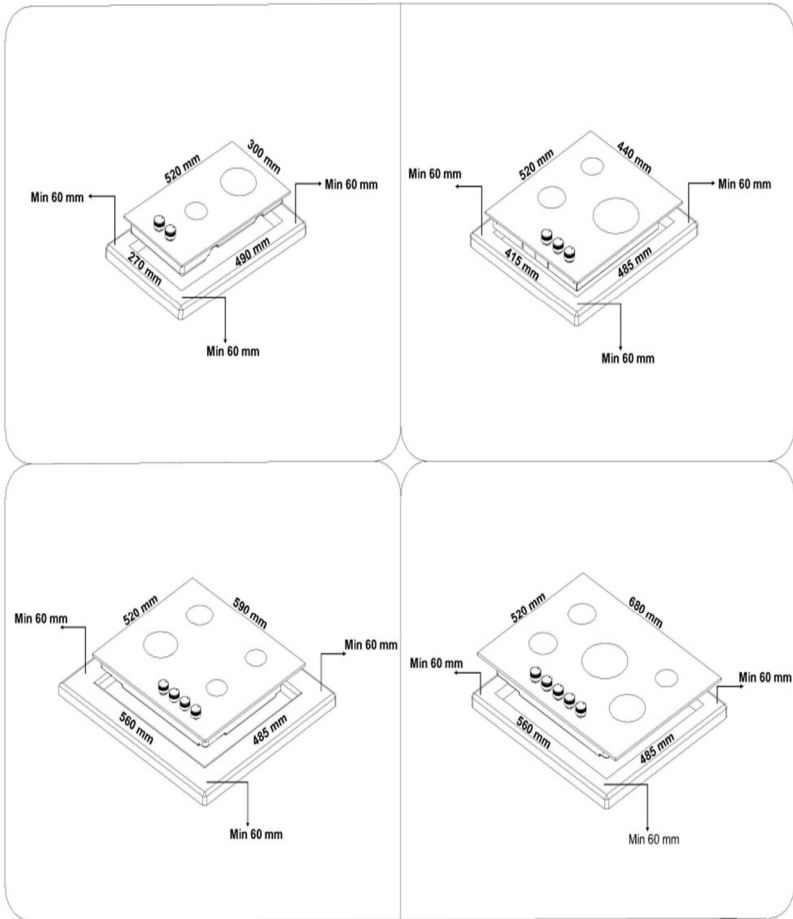


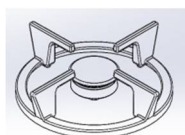
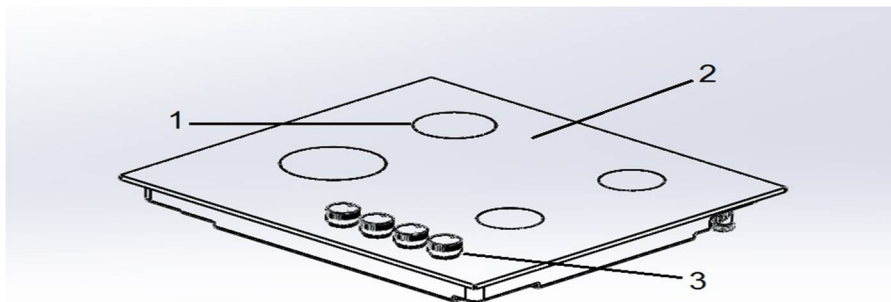
Рис. 3.1

РАЗМЕРЫ ДЛЯ РЕЗАНИЯ КУХОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ И УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ

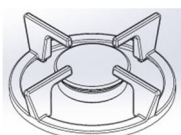
- Обратите внимание на чертежи и размеры, приведенные ниже, при установке варочной панели и настройке размеров резки.



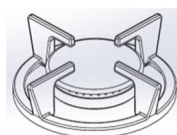
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



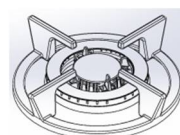
4



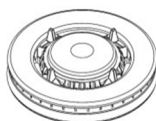
5



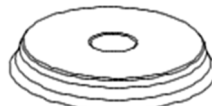
6



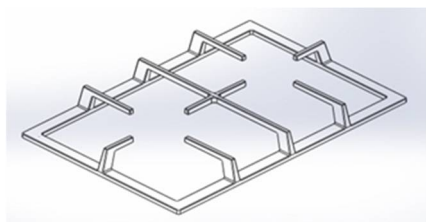
7



8



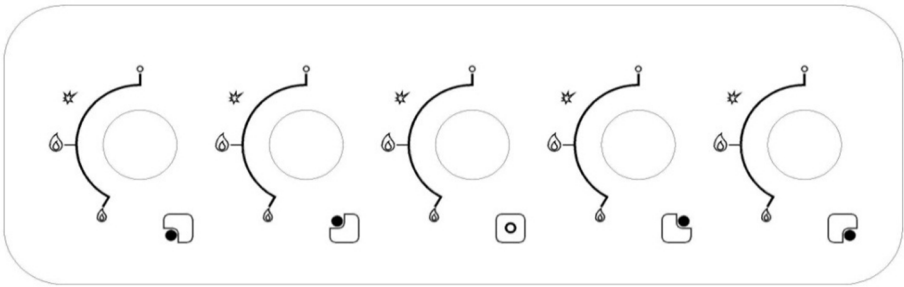
9



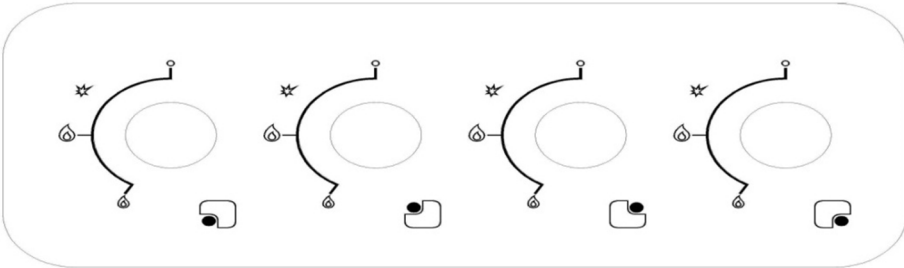
10

1 - Положения конфорок
2 - Стеклопанель
3 - Рычаги управления
4 - Маленькая конфорка
5 - Средняя конфорка
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

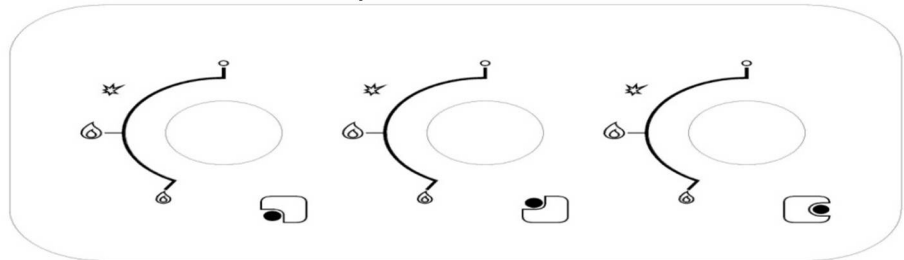
6 - Большая конфорка
7 - Адаптер WOK 2,5 кВт
8 - Адаптер WOK 3,8 кВт
9 - Плоская конфорка
10 - Литая решетка



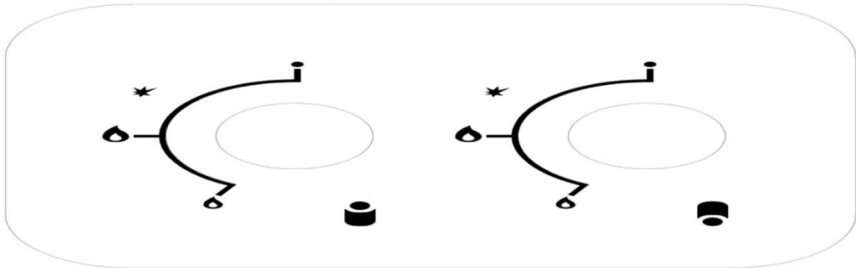
Варочная панель 70-90 см и 100 см



Варочная панель 60 см



Варочная панель 45 см

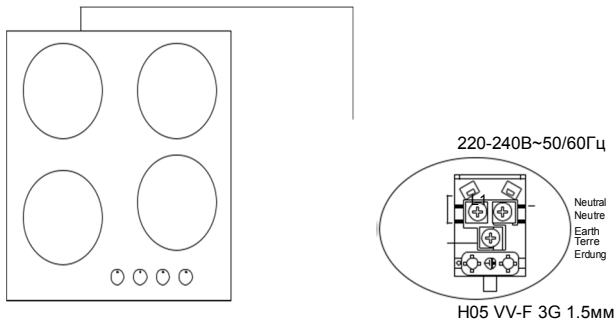


Варочная панель 30 см

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Все электрические соединения должны выполняться только квалифицированным электриком в соответствии с существующими законами и правилами. Соединения должны быть выполнены в соответствии с национальными правилами.

Схема электрического подключения



Перед подключением оборудования к сети

- Переключатель расположен на передней нижней части основного источника питания и соответствует указанной метке.
- Заземленная вилка крепится к шнуру электропитания варочной панели. Ее необходимо использовать с заземленной сетью электропитания. Пожалуйста, убедитесь, что выполнена квалифицированная установка электрического заземления.
- Подключение изделия к электросети может выполняться исключительно уполномоченным и лицензированным лицом, а гарантия на оборудование действует только после его правильной установки.

ВНИМАНИЕ! Этот прибор должен быть заземлен

- Варочная панель должна быть расположена таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ к настенной розетке или двухполюсному выключателю для электрического подключения.
- Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Если кабель питания поврежден, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисом в Вашем регионе для замены оригинальной запасной частью, соответствующей спецификациям в таблице технических характеристик.
- Если оборудование подключено напрямую, система электропроводки должна быть установлена между двухполюсным автоматическим выключателем.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, пилоты или удлинители. В соответствии с действующим законодательством о безопасности может потребоваться использование адаптера или удлинителя. Однако, безусловно, адаптер или удлинитель не должны превышать указанный максимальный ток для варочной панели.
- Электрическая безопасность оборудования может быть гарантирована только тогда, когда оно правильно подключено к эффективно заземленному источнику питания, как указано в правилах по электробезопасности. Производитель не может нести ответственность за любой ущерб людям, животным или вещам из-за отсутствия заземления.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Следующая информация поможет Вам использовать оборудование экологически безопасно и обеспечивать при этом энергосбережение.

- Для приготовления пищи используйте кастрюли / сковородки с крышкой. При готовке без крышки потребление энергии может увеличиться в четыре раза.
- После выключения конфорки, которую Вы использовали, не забывайте, что она будет излучать тепло некоторое время, и Вы можете его использовать.
- Выберите конфорку, подходящую по размерам для посуды. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для Ваших продуктов. Слишком много энергии требуется для большой посуды.

тип конфорки	диаметр посуды
быстрая	24 - 26 см
средняя	20 - 22 см
вспомогательная	12 - 18 см

- Используйте плоские кастрюли на варочной панели. Таким образом возможно максимальное использование тепловой энергии.
- Использование выпуклой посуды не рекомендуется.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Включение конфорок

На панели управления есть рычаги, соответствующие номерам конфорок, и маркировка, которая позволяет их использовать.

Эта маркировка показывает, какая именно конфорка может быть настроена. Варочная панель оснащена кнопкой системы зажигания (см. рис. 4).

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку зажигания, поверните рычаг против часовой стрелки и установите минимальное положение. Чтобы зажечь выделившийся газ искрой, удерживайте кнопку 3–4 секунды.

Примерно через 3–4 секунды отпустите кнопку зажигания и отрегулируйте пламя по своему желанию, повернув рычаг по часовой стрелке. Если пламя погасло, переведите соответствующий рычаг в положение выключения, а затем повторите вышеупомянутый процесс.

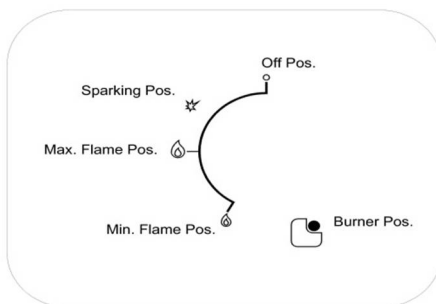


Рис. 4

Предохранительное устройство для газа

Предохранительное устройство прерывает подачу газа, предотвращая выкипание жидкости в зонах нагрева и выбросы, которые могут возникнуть от воздушного потока.

После того, как газ зажегся, дайте предохранительному устройству сработать, удерживая кнопку 3–5 секунд.

Если после нажатия и удержания кнопки пламя не загорается, повторите тот же процесс, удерживая кнопку в течение 15 секунд.

Если пламя не загорается, не нажимайте кнопку более 15 секунд. Подождите одну минуту, повторите процесс зажигания.

ВНИМАНИЕ!

Оборудование не должно эксплуатироваться при зажигании более 15 сек. Если через 15 сек. конфорка не загорелась, прекратите эксплуатацию оборудования и откройте конфорку и / или подождите не менее одной минуты, прежде чем пытаться снова зажечь конфорку. Если произошло случайное погасание пламени конфорки, выключите её и не пытайтесь снова зажечь в течение, как минимум, одной минуты.

ВНИМАНИЕ! При первом использовании электронного зажигания может потребоваться многократная попытка воспламенения газа из-за воздуха в газовой трубе.

Использование плоской конфорки

ВАЖНО!

- Черное защитное покрытие должно выгореть перед первым использованием. Перед тем, как класть на него посуду, оставьте плиту с наибольшей температурой. Убедитесь, что в течение этого процесса помещение хорошо проветривается.
- Чтобы обеспечить максимальную эффективность при использовании плиты, следует использовать посуду с плоской основой, соответствующую диаметру конфорки. Не используйте посуду с выпуклой, вогнутой или неправильной основой. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ неустойчивую посуду, которая может легко опрокинуться.
- При продолжительной работе будьте осторожны, чтобы ничего не уронить на нагревательные пластины.

• Переведите выключатель в положение «ВЫКЛ» или отсоедините плиту от сети, когда она не используется.

На панели управления есть рычаги, соответствующие номерам конфорок, и маркировка, которая позволяет их использовать. Чтобы начать нагрев конфорки, поверните по часовой стрелке и установите 1, 2 или 3 положения. (Рис. 5)

Положение 0: Выкл.

Положение 1: Подогрев еды.

Положение 2: Приготовление еды.

Положение 3: Максимальная мощность для кипячения или быстрого приготовления.

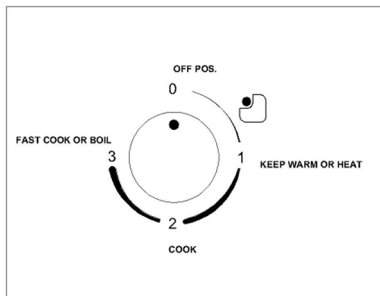


рис. 5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА И БЕЗОПАСНОСТЬ

Сжиженный газ

Соединительный газовый шланг

- Оборудование должно быть установлено как можно ближе к месту подключения газа, исключая утечки. Для Вашей безопасности используемый газовый шланг не должен быть длиннее 150 см.
- Подсоедините зажим к шлангу. Затем подключите шланг к плите. Затяните зажим с помощью отвертки.
- Повторите ту же процедуру для других концов шланга и подсоедините трубку.
- Проконтролируйте уплотнения.
- Если необходимо использовать оборудование с газом другого типа, то обратитесь в авторизованный сервис для выполнения конверсии.

Природный газ

Соединительная металлическая гибкая труба

- Оборудование должно быть установлено как можно ближе к месту подключения газа, исключая утечки. Для Вашей безопасности используемая газовая труба не должна быть длиннее 150 см.
- Обратите внимание на пригодность подключения (должно быть 1/2").
- Металлические уплотнения используются в соответствии со стандартами.
- Во время подключения газовая труба не должна быть каким-либо образом заблокирована, избегайте контакта с нагретыми поверхностями и движущимися частями стола.

ВНИМАНИЕ!!!

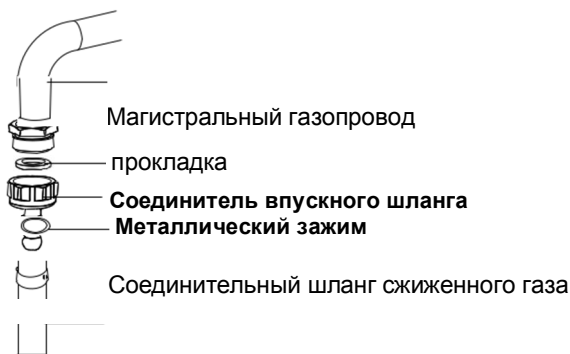
Закрепите газовую трубу гаечным ключом во время монтажа или выполнения газового цикла. Обратите внимание на то, чтобы магистральный газопровод не был перекручен.

Контроль герметичности соединения

- Убедитесь, что все рычаги на оборудовании выключены. Убедитесь, что газ включен. Для контроля утечки газа втирайте небольшое количество мыльного раствора в соединитель шланга.
- Если есть утечка газа, то мыльный раствор будет пениться. Пожалуйста, проверьте подключение газа снова.

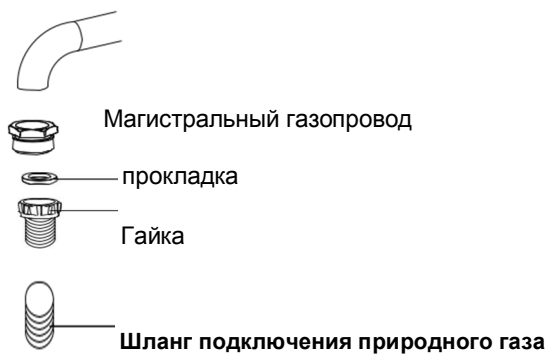
ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте спички и зажигалки для проверки утечки газа

• Для подсоединения сжиженного газа (баллона) прикрепите металлический зажим к шлангу, идущему от баллона. Прикрепите край шланга к входному соединителю за оборудованием, прижав его до конца, нагревая шланг в кипящей воде. Затем поднесите зажим к концевой части шланга и затяните его отверткой. Для подключения требуется прокладка и впускной соединитель шланга, как показано на рисунке ниже.

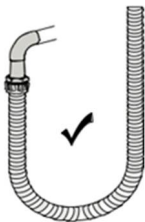


ВНИМАНИЕ! Регулятор, который должен быть прикреплен к баллону с сжиженным газом, должен иметь функцию 300 ммSS.

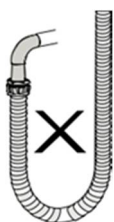
• Подключение природного газа должно осуществляться авторизованным сервисом. Для соединения с природным газом установите прокладку в гайку на краю соединительного шланга для природного газа. Чтобы установить шланг на магистральную газовую трубу, поверните гайку. Завершите соединение, установив контроль утечки газа.



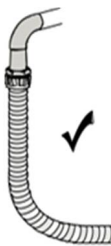
Газовый шланг и электрическое соединение прибора не должны проходить рядом с горячими участками, такими как задняя часть оборудования. Газовый шланг должен быть подсоединен путем поворота на большой угол, чтобы не допустить его поломки. Передвижение плиты с закрепленным газовым соединением может привести к утечке газа.



Правильно



Неправильно



Правильно



Правильно

- Подключите варочную панель к газовому крану кратчайшим способом так, чтобы предотвратить любую утечку. В целях безопасности длина используемого шланга должна быть не более 125 см и не менее 40 см.
- При проведении контроля утечки газа никогда не используйте зажигалку, спичку, светящуюся сигарету или аналогичные легковоспламеняющиеся вещества.
- Нанести мыльный раствор на место соединения. Если есть утечка, мыльный раствор начнет пениться.
- Если варочная панель устанавливается на шкаф или выдвижной ящик, теплозащитная панель с минимальным отверстием 15 мм должна быть установлена под варочной панелью.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Оборудование следует чистить после каждого использования. Таким образом можно легко удалить остатки пищи и избежать их пригорания при повторном использовании оборудования. Для очистки не требуется специального чистящего средства. Его следует чистить жидкостью для мытья посуды, теплой водой и мягкой тканью или губкой. Вытрите его сухой тканью. Убедитесь, что корпус варочной панели и выемки чистые и сухие.

- Отключите оборудование перед процессом очистки.
- Дождитесь охлаждения оборудования перед чисткой.
- Очистите поверхности из нержавеющей стали с помощью специального чистящего спрея или жидкостью для нержавеющей стали, которые продаются в магазинах.
- Обратите внимание, что моющие средства, используемые для чистки, не содержат абразивных частиц, которые могут повредить эмаль или окрашенные поверхности.
- Не используйте проволочную губку и жидкие средства с абразивными частицами, чтобы удалять следы при очистке панели управления и рычагов.
- Не используйте для очистки стекла варочной панели такие материалы, как твердые абразивные чистящие средства, металлические скребки или отбеливатели, которые могут повредить поверхность.
- Не оставляйте абразивные и кислые вещества (лимонный сок, уксус и т.д.) на эмалированных, окрашенных поверхностях и поверхностях из нержавеющей стали.
- Удостоверьтесь в правильной установке конфорок во время установки решеток для кастрюль.
- Убедитесь, что оборудование чистое и сухое перед использованием электронной системы воспламенения.
- Убедитесь, что устье горелки и отверстие инжектора чистые и сухие.

ВНИМАНИЕ! Не мойте конфорки в посудомоечной машине: это может привести к изменению цвета.

ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Сохраните оригинальную упаковку. Перевозите в оригинальной упаковке, соблюдайте маркировку на упаковке.
- Если оригинальная упаковка недоступна, примите меры предосторожности, чтобы не повредить внешние поверхности оборудования, и не прилагайте к нему большую нагрузку.
- При транспортировке переносите / складывайте оборудование таким образом, чтобы его верхняя часть была повернута в положение, параллельное земле.
- Во время транспортировки затягивайте с помощью ленты детали конфорок и решеток для кастрюль внутри варочной панели.
- Оберните толстой картонной или баллонной пузырьковой упаковкой и затяните лентой, чтобы не повредить во время транспортировки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ДО ВЫЗОВА СЛУЖБЫ ПОДДЕРЖКИ

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать варочную панель ни при каких обстоятельствах. Вмешательство в оборудование должно осуществляться только авторизованным сервисом. До вызова службы поддержки должны быть выполнены следующие действия. Если Вы не решите проблему самостоятельно, даже если примените инструкции в этом разделе, обратитесь в авторизованный сервис.

Зажигание не работает при нажатии на рычаги управления

- Правильно ли выполнено электрическое подключение варочной панели?
- Возможна утечка.
- Не загрязнено ли зажигательное устройство?
- Правильно ли установлена конфорка (горелка, рассекатель и т.д.)?

Нажимается только один рычаг, но все электрические зажигатели работают

- Это не ошибка. Зажигательные устройства управляются централизованно и работают одновременно.

Зажигательные устройства работают, но конфорки не воспламеняются

- Газовый шланг, соединяющийся с варочной панелью, может быть поврежден.

- Главный газовый кран может быть закрыт.

- Газовый бак, который Вы используете, может быть пуст.

- Если Вы устанавливали варочную панель недавно или заменили бак, удерживайте рычаг управления нажатым в течение одной или двух секунд, пока газ не достигнет варочной панели.

Как только отпустили кнопку зажигания, огонь погас

- После включения варочной панели продолжайте нажимать на кнопку в течение одной или двух секунд.

- Уплотнительные кольца под контрольным выключателем ослабли.

- Сильный поток окружающего воздуха может задувать варочную панель.

- Убедитесь, что детали варочной панели (рассекатели, горелки и т.д.) установлены правильно.

Огонь гаснет или сильно дует, когда рычаг находится в нижнем положении

- Сильный воздушный поток может задувать огонь.

- Подключенные форсунки и используемый газ должны быть проверены надлежащим образом.

Пламя дует неправильно и неравномерно

- Убедитесь, что конфорки (рассекатели и горелки) и инжекторы чистые. Убедитесь в правильности установки конфорок.

Рычаги управления нагреваются во время приготовления

- Используйте маленькую конфорку на плите рядом с рычагами управления. Большие конфорки должны быть установлены подале от рычагов управления.

Поместите посуду по центру варочной поверхности, кастрюли и сковородки не должны касаться рычагов управления.

Поверхности варочной панели желтеют

- Если в Вашем оборудовании есть плоская электрическая конфорка, поверхность может пожелтеть после работы нагревательного элемента. Эта ситуация не является проблемой и не требует замены оборудования.

Металл издает звуки, пока оборудование нагревается и охлаждается

- Это не ошибка. Когда металлические части нагреваются, они могут расширяться и издавать звук.

Сигнальная лампа не работает

- Перегорел предохранитель, на Вашем оборудовании поврежден блок питания. Ваше оборудование может быть не в порядке.