

HIG 75221 S

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.
- Прочитайте 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.

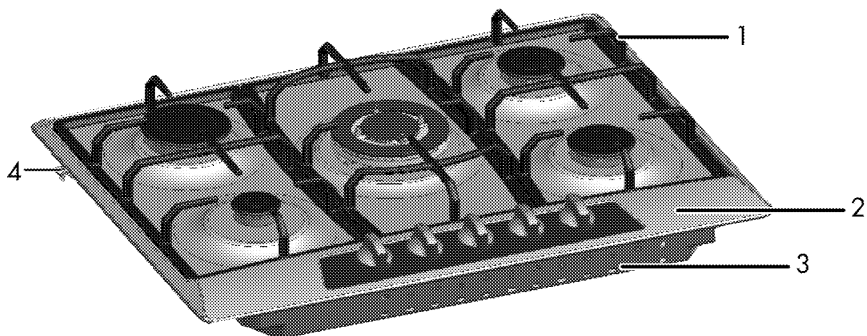
 Предупреждение о горячих поверхностях.

Содержание

1 Общие сведения	4	4 Подготовка К Эксплуатации 16	
Обзор	4	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
Технические характеристики	5	Подготовка к работе	16
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект	6	Очистка прибора перед началом эксплуатации	16
Характеристики горелок.....	6		
2 Правила техники безопасности 7		5 Правила эксплуатации варочной панели	17
Общие правила техники безопасности ...	7	Общие сведения о приготовлении пищи	17
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием...	8	Правила эксплуатации варочных панелей	17
Использование по назначению	9		
Безопасность детей	9	6 Уход и техническое обслуживание	19
3 Установка	10	Общие сведения.....	19
До начала установки.....	10	Чистка варочной панели	19
Установка и подключение	11		
Переход на другой вид газа	13	7 Поиск и устранение неисправностей	20
Утилизация	14		
Утилизация упаковочных материалов	14		
Утилизация старого изделия.....	14		
Для будущей транспортировки.....	14		

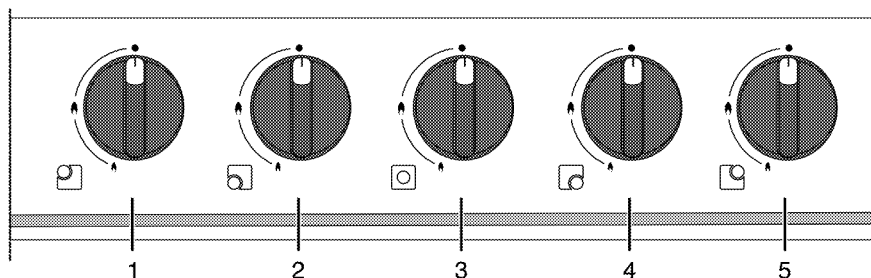
1 Общие сведения

Обзор



- 1 Подставка для посуды
- 2 Рабочий стол плиты

- 3 Основная крышка
- 4 Монтажный зажим






- 1 Конфорка быстрого разогрева Задняя левая
- 2 Вспомогательная конфорка Передняя левая

- 3 Конфорка для посуды с выпуклым дном Средняя
- 4 Обычная конфорка Передняя правая
- 5 Обычная конфорка Задняя правая

Технические характеристики

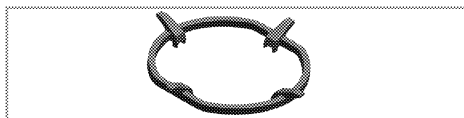
Напряжение/частота	220-230 В ~ 50 Гц
Тип кабеля/сечение	H05RR-FG 3 x 0,75 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	II _{2H3V/P}
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	11.5 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	NG G 20/13 мбар LPG G 30/28-30 мбар - Пропан31/37 мбар - NG G 20/10 мбар
Габариты (высота / ширина / глубина)	99 мм/680 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Задняя левая	Конфорка быстрого разогрева
Мощность	2900 Вт
Передняя левая	Вспомогательная конфорка
Мощность	1000 Вт
Средняя	Конфорка для посуды с выпуклым дном
Мощность	3600 Вт
Передняя правая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
Задняя правая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
Класс защиты -1	

-  При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
-  Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.
-  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.

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

i Дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки, могут отличаться в зависимости от модели изделия. Не все дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, могут входить в комплект поставки изделия.

Решетка для посуды с выпуклым дном



Для установки посуды с выпуклым дном.

Характеристики горелок

Расположение конфорки	2900 Вт Задняя левая	1000 Вт Передняя левая	3600 Вт Средняя	2000 Вт Передняя правая	2000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление					
G 20/10 мбар	155	90	172	125	125
G 20/13 мбар	145	84	162	116	116
G 20/20 мбар	115	72	147	103	103
G 30/28-30 мбар	87	50	96	72	72
G 31/ 37 мбар	87	50	96	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 заземление 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. 20
- 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.
 - 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.


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."
- "Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za izbacivanje produkta sagorevanja. 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 уделить требованиям к вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 10*).
- "«Во время работы газового прибора в помещении, где он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите

открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может потребовать 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 (CO). 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.

Использование по назначению

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

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- Не размещайте над прибором 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.

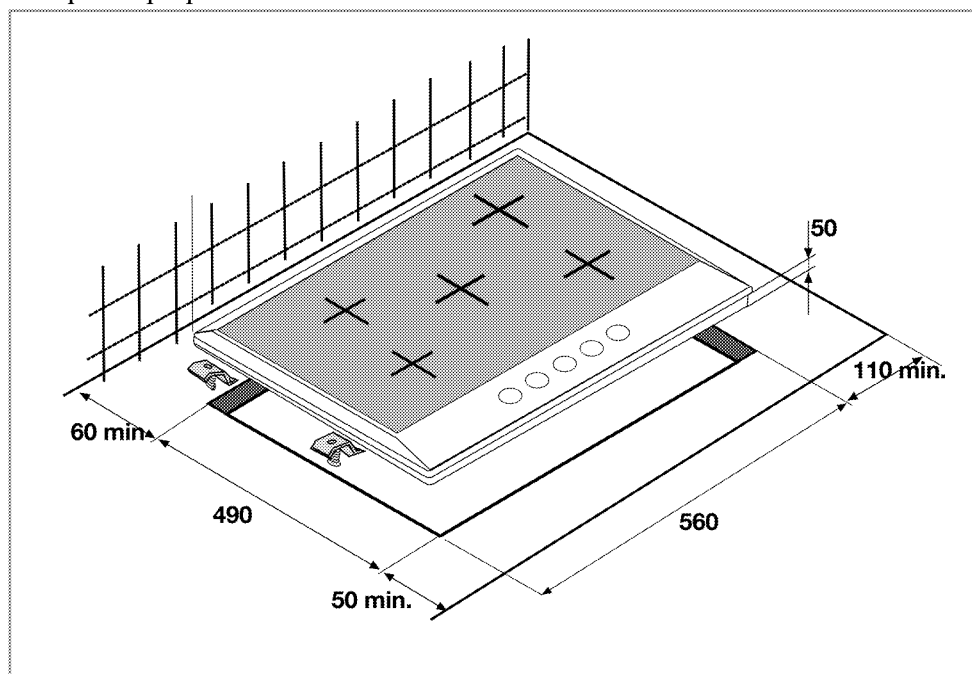
3 Установка

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 °С).
- 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).

-  Розетка должна находиться в легкодоступном месте (но не над рабочей 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, прекратите подачу газа.

• "Условия регулировки данного устройства указаны в паспортной табличке."

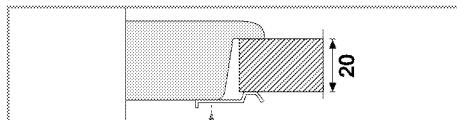
i Эта плита настроена для работы на природном газе.

- 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.

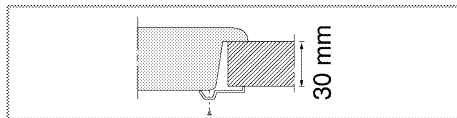
Установка

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. Закрепите варочную панель скобами.

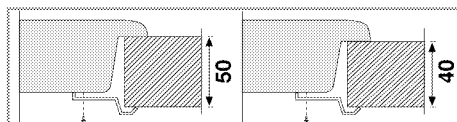
» При толщине столешницы 20 мм установите скобы как показано ниже:



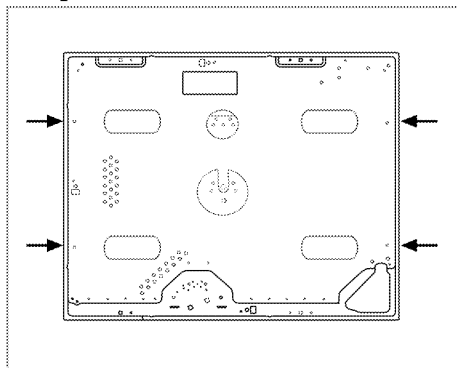
» При толщине столешницы от 30 мм установите скобы, как показано ниже:



» При толщине столешницы от 40 до 50 мм установите скобы, как показано ниже:



4. Вид снизу (отверстие для присоединения)



5. Подключите варочную панель.


i 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

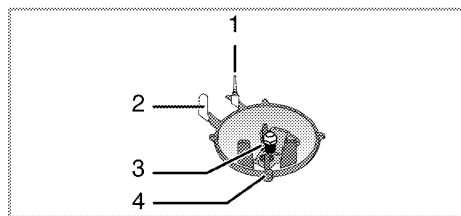
 **Остерегайтесь взрыва!**
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, прекратите подачу газа.

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 накладки горелок и выньте корпуса горелок.
2. Вывинтите форсунки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.


 Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице *Характеристики горелок*, стр. 6



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча розжига

3 Форсунка

4 Горелка

 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.
3. При помощи отвертки отрегулируйте газовый кран для уменьшения подачи газа к форсунке.

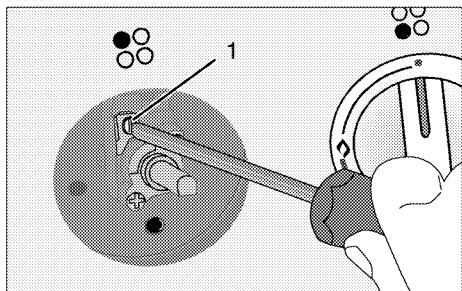
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) достаточно затянуть винт.

Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки.

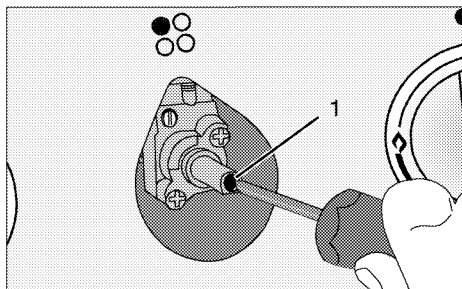
» Нормальная высота прямого пламени, когда регулятор установлен в положение минимального пламени, должна составлять 6–7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните винт в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.


Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве. См. рисунки ниже.



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

 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.

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/ЕС, 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.


Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка 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.

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 работе

Очистка прибора перед началом эксплуатации

 Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

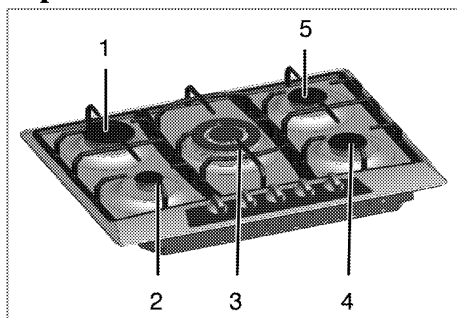
Общие сведения о приготовлении пищи

- ⚠** 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.
- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковороды, а также, чтобы ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок. Избегайте пользоваться неустойчивыми и легко опрокидывающимися кастрюлями. Слишком тяжелые для перемещения кастрюли в наполненном виде также могут представлять опасность. Используйте котелки или кастрюли только с плоским дном.
 - Используйте кастрюли достаточной емкости для приготавливаемой пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызвала необходимость чистки. Не ставьте крышки кастрюль на горелки
Всегда располагайте кастрюли над центром горелки. При перемещении кастрюли с одной горелки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

Приготовление пищи на газовой плите

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Отрегулируйте пламя газовой конфорки таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Устанавливайте посуду посередине конфорки.

Правила эксплуатации варочных панелей



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

Большой символ пламени большого соответствует максимальной мощности, а маленький символ пламени – минимальной мощности. Если ручка регулятора установлена в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа к конфоркам прекращается.

Розжиг газовых горелок

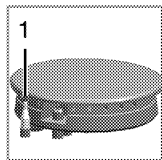
Розжиг конфорок выполняется с помощью ручек регуляторов варочной панели.

1. Прижмите ручку регулятора конфорки.
» При этом в конфорке вспыхнет искра.
2. Поверните против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
» Газ, выходящий из горелки, зажжется.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните ручку регулятора горелки конфорки в положение "Выключено" (вверх).

Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)



В случае отсутствия по какой-либо причине пламени в конфорках устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа.

1. Устройство газ-контроля

- Прижмите ручку регулятора, поверните ее по часовой стрелке и дождитесь, пока загорится газ.
- После того, как на конфорке появится пламя, не отпускайте ручку регулятора еще 3-5 секунд.
- Если огонь не загорелся, повторите эти действия еще раз. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите те же действия,

удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд.

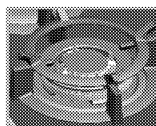


Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!

Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.

Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.




Конфорка для посуды с выпуклым дном



Конфорка для посуды с выпуклым дном предназначена для быстрого приготовления блюд. Она особенно удобна для быстрого приготовления нарезанных кусочками овощей и мяса при высокой температуре. При этом способе приготовления используется широкая мелкая сковорода. Такая сковорода быстро прогревается, и овощи готовятся при одинаковой температуре. Благодаря быстрому нагреву и равномерному распределению температуры можно приготовить овощи с хрустящей корочкой. При этом сохраняется их питательная ценность. При необходимости, на конфорке для посуды с выпуклым дном можно готовить блюда и в обычной посуде. При использовании стандартной посуды не используйте подставку для посуды с выпуклым дном на соответствующей конфорке.

6 Уход и техническое обслуживание


Общие сведения

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

Тщательно очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорели при следующем использовании прибора. Удалить свежие загрязнения намного легче, чем пригоревшие.

Для чистки прибора не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется очищать прибор мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. После чистки вытрите прибор насухо сухой тканью.

Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!


-  Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте подставки для посуды и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Установите на место накладки горелок и проверьте, правильно ли они размещены.
4. Устанавливая решетки горелок, убедитесь, что они расположены по центру горелок.

7 Поиск и устранение неисправностей

 Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом. Ремонт прибора должен выполняться специалистами сервисного центра или квалифицированным техником.

Нормальные условия эксплуатации

- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Газ

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
В устройстве поджига не возникает искра.	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей.
Не поступает газ.	Перекрыт основной вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Безопасная подводка изогнута.	Установите безопасную подводку без изгибов.
Горелки горят неравномерно или вообще не горят.	Горелки засорены.	Очистите детали горелки.
	Горелки мокрые.	Просушите детали горелки.
	Накладка горелки установлена неправильно.	Правильно установите горелку.
	Перекрыт газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного нефтяного газа).	Замените газовый баллон.

Если проблему не удалось устранить:

1. Отсоедините прибор от электрической сети (выключите или выверните предохранитель).
2. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания продавца изделия.



Не пытайтесь выполнить ремонт плиты самостоятельно. Это прерогатива квалифицированного специалиста.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlice, 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.

