

**TD 640 IX/HA**  
**TD 631 S IX/HA**  
**TD 640 S IX/HA**  
**TD 640 S GH/HA**  
**TD 641 S IX/HA**  
**TD 750 S IX/HA**  
**TD 751 S GH/HA**  
**TQ 640 S GH/HA**  
**TQ 751 S GH/HA**  
**TZ 640 S /HA**  
**TZ 751 S /HA**  
**TQ 751 S IX/HA**  
**TQ 640 S IX/HA**  
**TD 740 S IX/HA**  
**TD 751 S IX/HA**  
**TZ 751 S N/HA**  
**TZ 751 S K/HA**  
**TQ 640K GH/HA**  
**TQ 640K X/HA**  
**TQ 751K X/HA**  
**TQ 751K GH/HA**

**RS**

Русский

## **Руководство по эксплуатации** **ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

### **Содержание**

Руководство по эксплуатации,1  
Запобіжні заходи,2  
Сервисное обслуживание,3  
Описание изделия,4  
Установка,5  
Включение и эксплуатация,10  
Предосторожности и рекомендации,11  
Техническое обслуживание и уход,11  
Неисправности и методы их устранения,12

## Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА! Залишення без нагляду плити з жиром або олією є небезпечним і може призвести до пожежі. НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

УВАГА! Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или

электрические конфорки еще горячие.

Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

**ВНИМАНИЕ:** использование ненадлежащих предохранений варочной панели может привести к пожару.

---

**RS**

## **Сервисное обслуживание**

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (сериинный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

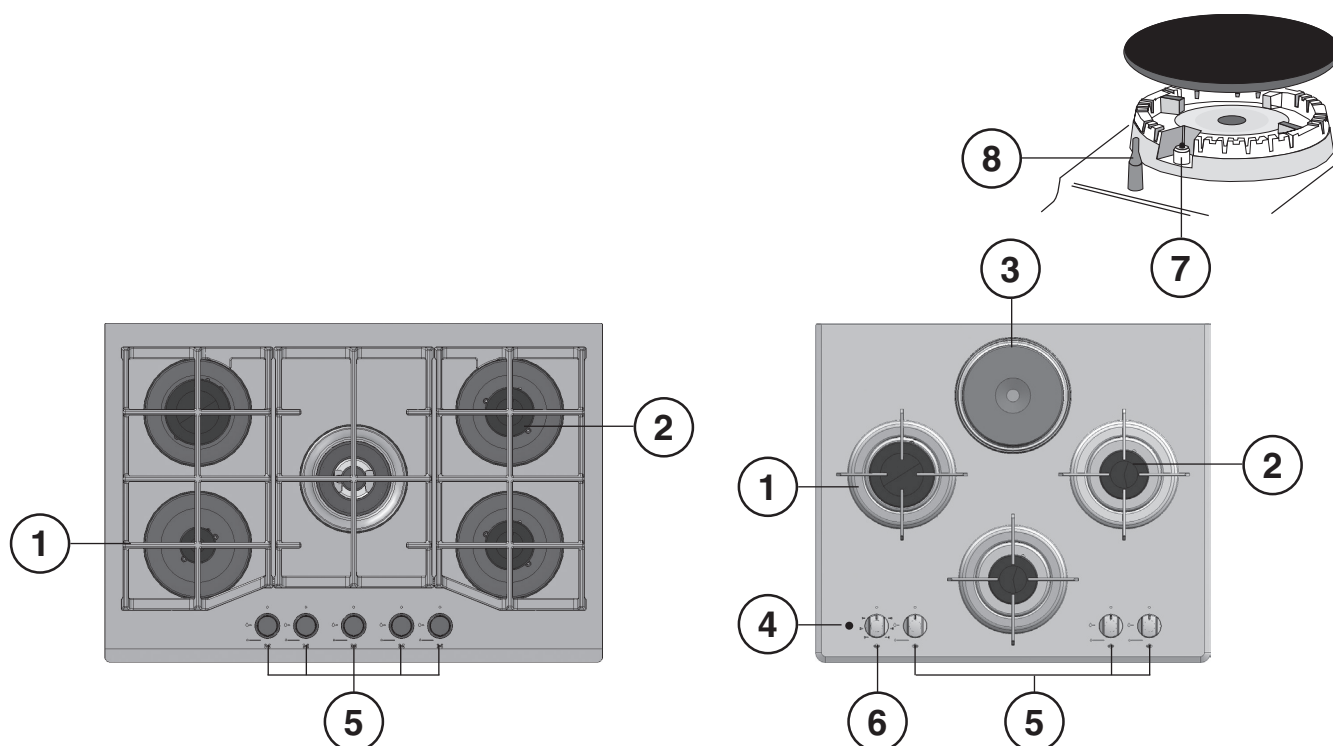
## Описание изделия

### Общий вид

1. Опорные решетки для **КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД**
2. **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ**
3. **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ\***
4. Лампочка функционирования **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ\***
5. Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФРОК**
6. Регуляторы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ\***
7. Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК\***
8. **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО\***

- **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ** могут быть разного диаметра и мощности: “обычные” или “быстрые”, последние отличаются наличием красного кружка в центре.
- Индикатор работы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ** загорается, когда регулятор повернут в любое положение, отличное от выключенного.
- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы газовых конфорок и **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ\*** служат для регуляции пламени или мощности.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФРОК\*** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ\*** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

\* Имеется только в некоторых моделях.



## Установка

**!** Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

**!** Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

### Расположение

**!** Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

**!** Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- в помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м<sup>3</sup>/час на кВт установленной мощности.



Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см<sup>2</sup> и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



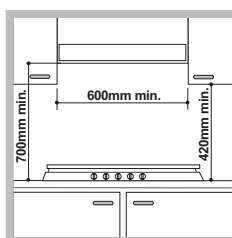
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещении, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщаемым с улицы, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицы, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

### Встроенный монтаж

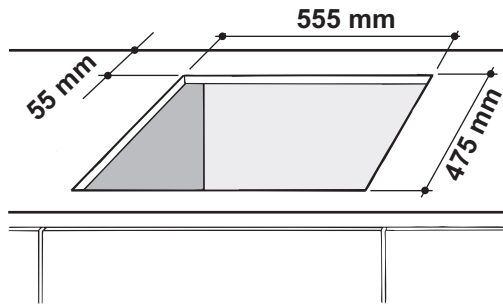
Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом с кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочной панели. Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (см. рисунок).



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последний должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа (см. рисунок).

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежный комплект входят крепежные крюки для крепления варочной панели на кухонной рабочей поверхности толщиной от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочной панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.



- Перед креплением кухонного топа установите уплотнение (прилагается) по периметру варочной панели, как показано на схеме.

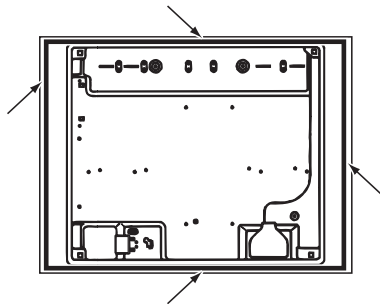
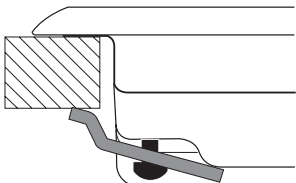
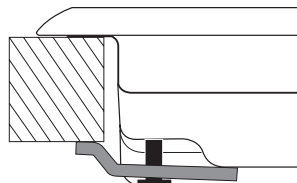


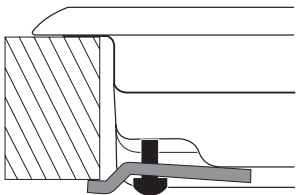
Схема крепления крюков



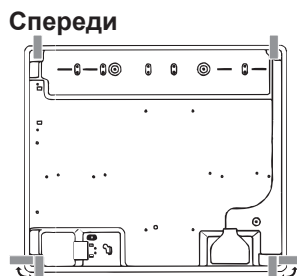
Монтаж крюка для опорных брусков Н=20mm



Монтаж крюка для опорных брусков Н=30mm



Монтаж крюка для опорных брусков Н=40mm



Сзади



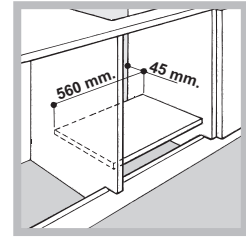
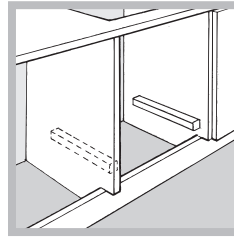
Спереди

**!** Используйте крюки из комплекта «вспомогательные принадлежности»

- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

### Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



**!** Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охлаждающей вентиляцией.

### Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюрным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке (расположенной снизу варочной панели). Провод заземления сетевого кабеля имеет желто-зеленый цвет. В случае установки варочной панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонный элемент, электрическое подсоединение варочной панели и духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке. В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

**!** Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

### Подсоединение к газопроводу

данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе «Настройка на различные типы газа». В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие нормативами и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 «Характеристики газовых горелок и форсунок».

### Подсоединение при помощи твердой трубки (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.

На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено "L" с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагается к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

### Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат. Использовать исключительно трубки, соответствующие Нормативу, и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим государственным нормативам.

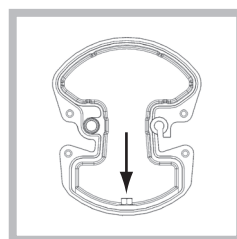
### Проверка уплотнения

! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

### Подготовка к различным типам газа

Для переоснащения варочной панели для газа, отличающегося от газа, на который варочная панель рассчитана изначально (указан на этикетке на верхней части варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. отвинтите форсунки при помощи плоской отвертки 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики конфорок и форсунок»).



Для откручивания форсунки в конфорке Mini WOK используйте открытый гаечный ключ 7 мм (см. схему).

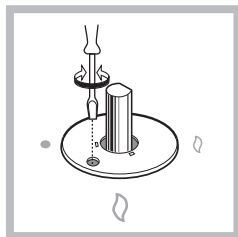
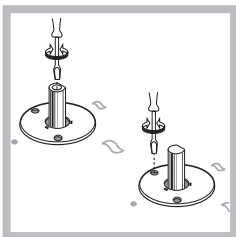
3. восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

- Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регулиции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регулиционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регулиционного винта.



5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа регуляционный винт должен быть закручен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативу «Регуляторы для канализированных газов»).



АЮ 77

| ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА   |  |
|--|--|
| Электропитание   | см. заводскую табличку   |
| <br> | <p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2009/142/СЕЕ от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2002/96СЕЕ с последующими изменениями</p> |

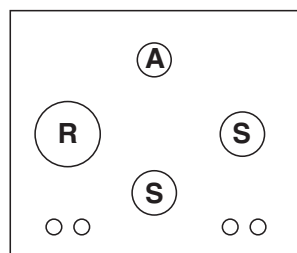
## Характеристики конфорок и форсунок

RS

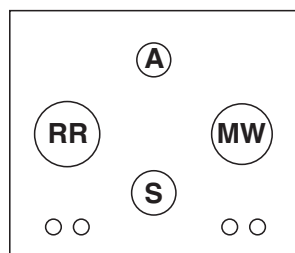
| Конфорка                 | Диаметр (мм)  | Теплотворная способность кВт (р.с.с.*) |      | Сжиженный газ     |             |                     |                   |                | Природный газ       |                 |                     |               |
|--------------------------|---|--|------|-------------------|-------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|-----------------|---------------------|---------------|
|                          |   |  |      | Байпас 1/100 (мм) |             | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* гр/час    |                | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час   | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час |
|                          |   |  |      | Номинальная       | Сокращенная |                     | ***               | **             |                     |                 |                     |               |
| Большая (R)              | 100   | 3,00                                   | 0,70 | 41                | 39          | 86                  | 218               | 214            | 116                 | 286             | 143                 | 286           |
| Быстрая сокращенная (RR) | 100   | 2,60                                   | 0,70 | 41                | 39          | 80                  | 189               | 186            | 110                 | 248             | 135                 | 248           |
| Сверх-быстрая (UR)       | 100   | 3,40                                   | 0,40 | 41                | 39          | 91                  | 247               | 243            | 123                 | 324             | 150                 | 324           |
| Средняя (S)              | 75  | 1,65                                   | 0,40 | 30                | 28          | 64                  | 120               | 118            | 96                  | 157             | 105                 | 157           |
| Малая (A)                | 55  | 1,00                                   | 0,40 | 30                | 28          | 50                  | 73                | 71             | 79                  | 95              | 80                  | 95            |
| Mini WOK (MW)            | 110   | 3,50                                   | 1,50 | -                 | 61          | 91                  | 254               | 250            | 138                 | 333             | 161                 | 333           |
| Давление подачи          | Номинальное (мбар)<br>Минимальное (мбар)<br>Максимальное (мбар) |  |      |                   |             |                     | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25      | 13<br>6,5<br>18 |                     |               |

- \* При температуре 15°C и давлении 1013 мбар – сухой газ  
 \*\* Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг  
 \*\*\* Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг  
 Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>

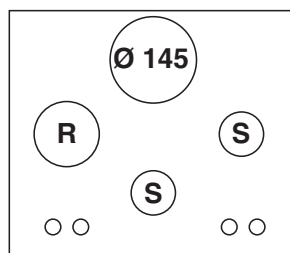
(1) Только для изделий, оснащенных защитным устройством против утечки газа.



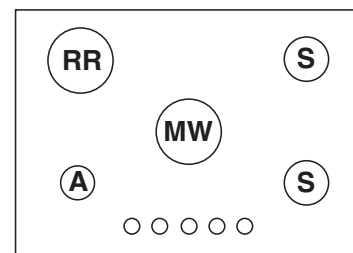
TD 640 IX/HA  
 TD 640 S GH/HA  
 TD 640 S IX/HA  
 TQ 640 S GH/HA  
 TQ 640 S IX/HA  
 TZ 640 S /HA  
 TQ 640K GH/HA  
 TQ 640K X/HA



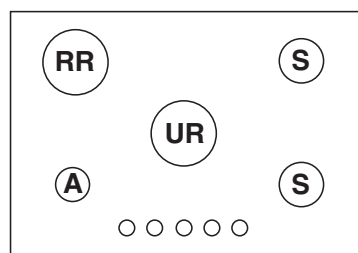
TD 641 S IX/HA



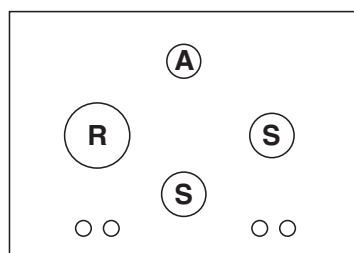
TD 631 S IX/HA



TD 751 S GH/HA  
 TQ 751 S GH/HA  
 TQ 751 S IX/HA  
 TZ 751 S /HA  
 TD 751 S IX/HA  
 TZ 751 S N/HA  
 TZ 751 S K/HA  
 TQ 751K X/HA  
 TQ 751K GH/HA



TD 750 S IX/HA





TD 740 S IX/HA

## Включение и эксплуатация

! На каждой рукоятке показано положение соответствующей конфорки на варочной панели.


### Газовые конфорки

При помощи соответствующего регулятора можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- Выключено
-  Максимальная мощность
-  Минимальный

Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

В моделях, оснащенных защитным устройством, необходимо держать рукоятку конфорки нажатой примерно 6 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, для зажигания нужной конфорки необходимо сначала нажать кнопку включения, обозначенную символом  , затем нажать до упора и повернуть против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.

Некоторые модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена свечой зажигания, а не кнопкой. Для включения нужной конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания пламени.

! При случайном гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом “●”).

### Электрические конфорки\*

Регуляция производится вращением соответствующей рукоятки по или против часовой стрелки в 6 различных положениях:

| Поз.  | Нормальная и быстрая конфорка |
|-------|-------------------------------|
| 0     | Выключено                     |
| 1     | Минимальная мощность          |
| 2 - 5 | Средние мощности              |
| 6     | Максимальная мощность         |

В любом положении рукоятки, отличном от выключенного, загорается рабочий индикатор.

## Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.
- всегда используйте посуду с плоским дном и с крышкой.
- в момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

| Конфорка                    | Ø Диаметр кастрюли (см) |
|-----------------------------|-------------------------|
| Ultra Быстрая (Большая)(UR) | 24 – 26                 |
| Быстрая сокращенная (RR)    | 24 – 26                 |
| Быстрая (Большая)(R)        | 24 – 26                 |
| Средняя (S)                 | 16 – 20                 |
| Малая (A)                   | 10 – 14                 |
| Mini WOK (MW)               | 24 – 26                 |

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

## Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок

Во избежание дисперсии тепла и повреждения конфорок следует использовать емкости с плоским дном диаметром, не меньше диаметра конфорки.

| Позиция | Обычная или быстрая конфорка           |
|---------|--|
| 0       | Выключено                              |
| 1       | Приготовление овощей, рыбы             |
| 2       | Варка картофеля, супов, гороха, фасоли |
| 3       | Тушение больших объемов пищи           |
| 4       | Жаренье (средняя температура)          |
| 5       | Жаренье (температура выше среднего)    |
| 6       | Для быстрого поджаривания и кипячения  |

! Перед первым использованием электрических конфорок необходимо прогреть их при максимальной температуре примерно в течение 4 минут без кастрюли. В процессе этой начальной операции защитное покрытие затвердевает и достигает максимальной прочности.

\* Имеется только в некоторых моделях.

## Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

### Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “I”/“У”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевую кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.

- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
- Не пользуйтесь нестабильной или деформированной посудой.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления

### Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Всеведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## Техническое обслуживание и уход

### Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

### Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

**!** Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячей водой с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.



**!** Не использовать на газовых конфорках рассеиватели, тостеры или решетки для мяса из нержавеющей стали.

### Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручьятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручьятки.

**!** Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

## Неисправности и методы их устранения

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Сервисного обслуживания, проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

Если неисправность не может быть устранена, вызовите техника из уполномоченного Сервиса: Единый национальный номер: 199.199.199 (максимальная стоимость звонков с домашнего телефона 0,1426 Евро).

### Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.

*Форсунки газовой конфорки засорились.*

- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.

### В моделях варочной панели, оснащенных защитным устройством, конфорка загорается и сразу гаснет.

*Ручьятка конфорки нажата не до упора.*

- Ручьятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.

### Конфорка гаснет в положении малого пламени.

*Засорены отверстия подачи газа в конфорке.*

- Сквозняки рядом с газовой варочной панелью.
- Неправильно отрегулировано минимальное пламя.

### Нестабильные кастрюли

*Дно кастрюли должно быть идеально плоским.*

- Кастрюля должна быть установлена по центру газовой или электрической конфорки.
- Опорные решетки на варочной панели установлены неправильно.