

RS

Русский

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

## Содержание

### Монтаж, 48-51

Расположение  
Электрическое подключение  
Подсоединение к газопроводу  
Паспортная табличка  
Характеристики конфорок и форсунок

### Описание изделия, 52

Общий вид

### Включение и эксплуатация, 53

Практические советы по эксплуатации конфорок  
Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок

### Предосторожности и рекомендации, 54

Общие требования к безопасности  
Утилизация

### Техническое обслуживание и уход, 55

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Уход за ручьятками газовой варочной панели

### Неисправности и методы их устранения, 56

RS

! 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 изделия, его эксплуатации и безопасности.

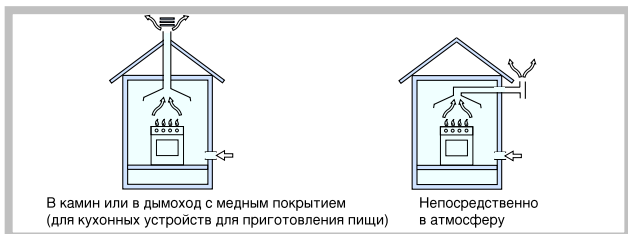
## Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Установка 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 следующих Нормативов (British Standards Codes Of Practice): B.S. 6172/B.S. 5440, Пар. 2 и B.S. 6891 Дополненные выпуски. Должны быть соблюдены следующие требования:

- В помещении должно иметься вентиляционное отверстие для удаления в атмосферу продуктов сгорания. Дымоудаление должно осуществляться посредством вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающегося каждый раз при включении изделия.



- В помещении должен быть обеспечен достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимый для горения, должен быть не менее  $2 \text{ м}^3/\text{ч}$  на кВт установленной мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее  $10 \text{ см}^2$ , который не может быть случайно засорен.



Или же воздух для горения может поступать из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются зонами общего пользования,

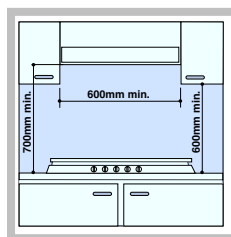
пожароопасными или спальнями.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СПГ (сжиженным природным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СПГ 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 его нагреву свыше  $50^\circ\text{C}$ .

## Встроенный монтаж

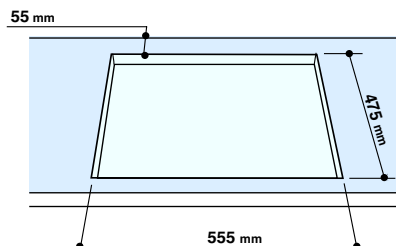
Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом с кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочной панели. Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать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

- Кухонные элементы, расположенные рядом с варочной панелью, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от ее края.
- Вытяжной зонт должен быть установлен согласно соответствующему техническому руководству на расстоянии от варочной панели не менее 650 мм.
- Навесные кухонные шкафы, прилегающие к кухонной вытяжке, должны располагаться на высоте 420 мм от кухонного топа (см. схему).



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

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать схеме. 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.

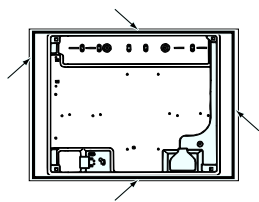
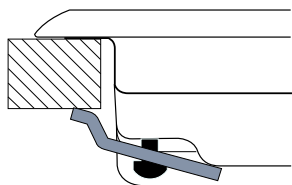
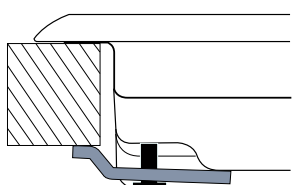


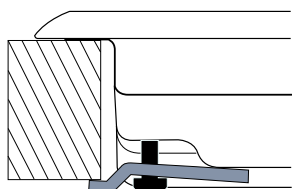
Схема крепления крюков



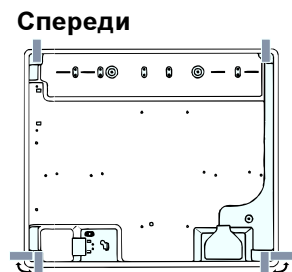
Монтаж крюка для кухонного топа H=20 мм



Монтаж крюка для кухонного топа H=30 мм



Монтаж крюка для кухонного топа H=40 мм



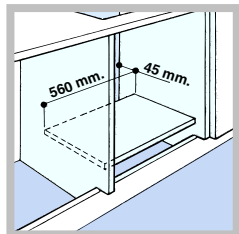
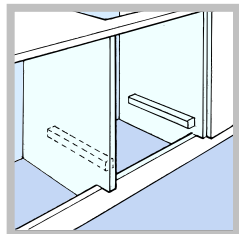
Сзади

! 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 кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. схемы).



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

### Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполюсным 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 подключение варочной панели и духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

### Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке.

Изделие должно быть подсоединено к сети напрямую при помощи многополюсного выключателя минимальным расстоянием между контактами 3 мм, установленного между изделием и сетевой розеткой. Выключатель должен быть рассчитан согласно указанной нагрузке и соответствовать действующему нормативу в области электропитания (выключатель не должен прерывать 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:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. Если штепсельная вилка не подходит к сетевой розетке, вызовите уполномоченного техника для ее замены. Запрещается использовать удлинители или разветвители.

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

### Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальными нормативами и 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 действующему национальному нормативу.

! 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 жесткой трубы (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.

### Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой 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.

! Используйте только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим национальным нормативам.

### Проверка уплотнения

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

### Переоснащение варочной панели для другого типа газа

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

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полнотелой 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. восстановите детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.

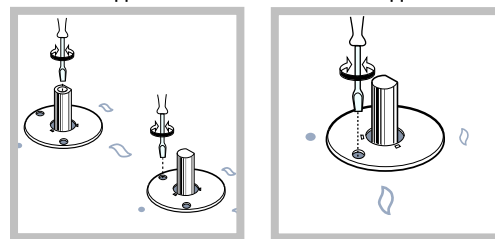


4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Сервисного Обслуживания.

- Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени
1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
  2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный 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 регуляционного винта.
  5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.



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



! По завершении операции замените старую этикетку со старыми настройками 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 действующим национальным нормативам).



AIO 77

### ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

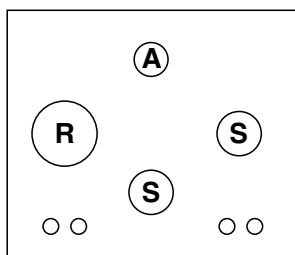
| Электрическое подключение  | См. таблицу с техническими характеристиками  |
|--|--|
| <br> | <p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям;</li> <li>- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям;</li> <li>- 93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям;</li> <li>- 2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) и последующим изменениям;</li> <li>- 2002/96/CEE и последующим изменениям;</li> </ul> |

## Характеристики конфорок и форсунок

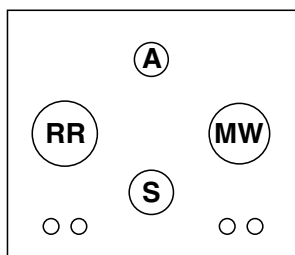
Таблица 1

| Конфорка                 | Диаметр (мм) | Теплотворная способность кВт (р.с.с.*) |             | Сжиженный газ     |     |                     |                |     | Природный газ       |               |                     |               |
|--------------------------|--------------|--|-------------|-------------------|-----|---------------------|----------------|-----|---------------------|---------------|---------------------|---------------|
|                          |              | Номинальная                            | Сокращенная | 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 |
|                          |              |  |             |                   | (1) |                     | ***            | **  |                     |               |                     |               |
| 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)                     |             |                   |     |                     | 28-30          | 37  |                     | 20            |                     | 13            |
|                          |              | Минимальное (мбар)                     |             |                   |     |                     | 20             | 25  |                     | 17            |                     | 6,5           |
|                          |              | Максимальное (мбар)                    |             |                   |     |                     | 35             | 45  |                     | 25            |                     | 18            |

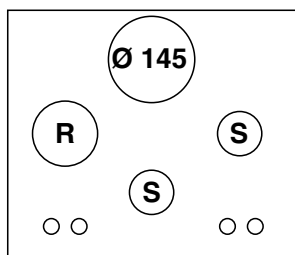
- \* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ
  - \*\* Пропан                   Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
  - \*\*\* Бутан                   Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
  - Природный газ           Теплотворная способность = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>
- (1) Только для изделия, укомплектованных защитным устройством.



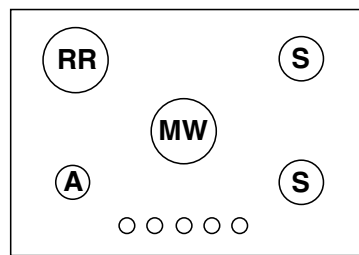
TD 640 IX/HA  
 TD 640 S GH/HA  
 TD 640 S IX/HA  
 TQ 640 S GH/HA  
 TQ 640 S IX/HA  
 TZ 640 S /HA  
 TQ 640K GH/HA  
 TQ 640K X/HA



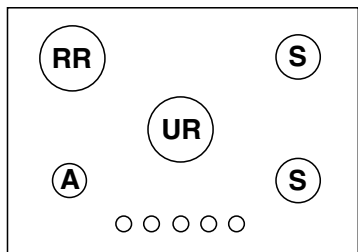
TD 641 S IX/HA



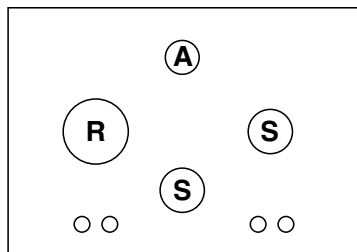
TD 631 S IX/HA



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

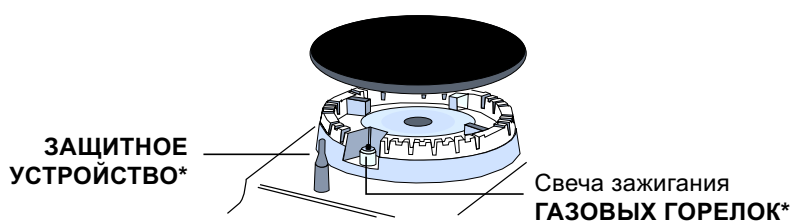
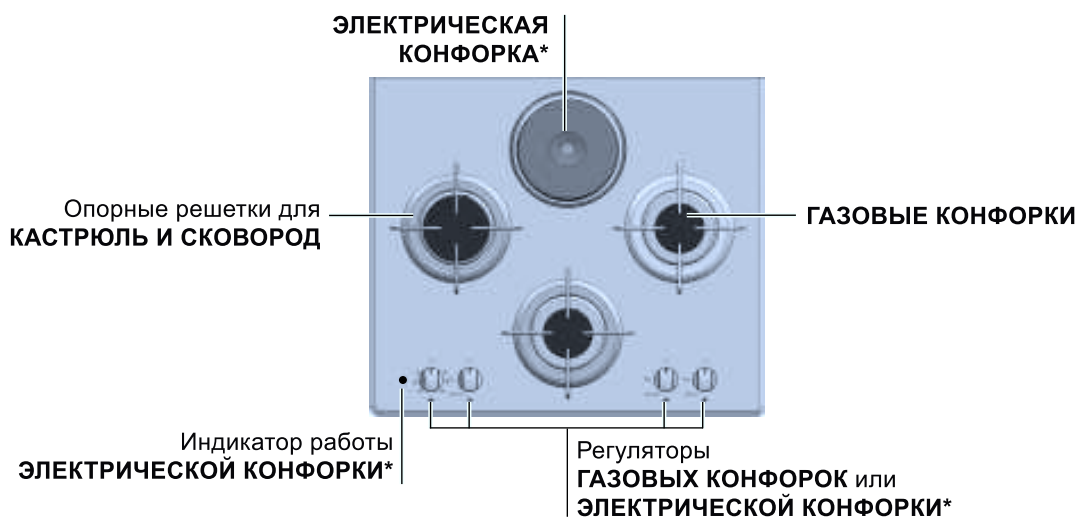


TD 740 S IX/HA

# Описание изделия

RS

## Общий вид



- 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 конфорок\*** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- Устройство **безопасности\*** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.

\* Имеется только в некоторых моделях.

# Включение и эксплуатация

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


## Газовые конфорки

При помощи соответствующей рукоятки-регулятора можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- Выключено
- 🔥 Максимальная мощность
- 🔥 Минимальная мощность

Для включения одной из конфорок поднесите спичку или зажигалку к горелке, полностью нажмите на рукоятку и поверните ее против часовой стрелки в положение «Максимальное».

В моделях, укомплектованных защитным устройством (F), необходимо держать рукоятку нажатой примерно в течение 6 секунд до тех пор, пока устройство, поддерживающее пламя, не нагреется.

В моделях, оснащенных свечой зажигания, необходимо сначала нажать кнопку зажигания, обозначенную символом , а затем до упора нажать соответствующую

рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени.

Некоторые модели оснащены кнопкой зажигания, встроенной в рукоятку-регулятор. В этом случае имеется свеча зажигания, но не отдельная кнопка.

Для включения конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатой вплоть до зажигания горелки.

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

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом «\*»).

## Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для максимальной эффективности 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.

\* Имеется только в некоторых моделях.

| 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 схемы, приведенные в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

## 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 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.

# Предосторожности и рекомендации

RS

! 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.
- Изделие не должно устанавливаться на улице, даже под навесом. Чрезвычайно опасно воздействие на изделие дождя и грозы.
- 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 рукоятки-регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- не тяните за сетевой кабель электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправной работы изделия никогда не пытайтесь починить его самостоятельно. Ремонт изделия, выполненный неквалифицированными лицами, может привести к несчастным случаям или к более серьезным повреждениям изделия. Обращайтесь 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 сдачи упаковочных материалов в приемные пункты вторсырья.
- Европейская Директива 2002/96/CE WEEE, по утилизации электрических и электронных электроприборов предусматривает утилизацию старых электроприборов не через обычную систему раздельного сбора городского мусора, а посредством специального отдельного сбора для оптимизации сбора и реутилизации вторсырья, входящего в состав прибора, сокращая таким образом загрязнение окружающей среды и риск для здоровья людей. Символ «зачеркнутая мусорная корзина», на изделии, приводится именно для того, чтобы напомнить пользователю об этом правиле: старое изделие должно быть сдано в специальный приемный пункт вторсырья. Пользователи могут сдать свои старые электроприборы в городские приемные пункты вторсырья, в муниципальные пункты сбора вторсырья или, если национальные действующие законы это допускают, могут сдать старый прибор в магазин, в котором он был куплен, при покупке нового изделия. Все крупные производители бытовых электроприборов работают над созданием систем сбора и утилизации старых электроприборов.

# Техническое обслуживание и уход

## Обесточивание изделия

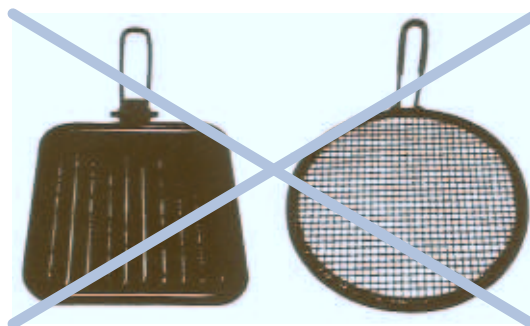
Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке обесточьте изделие.

## 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.

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

- Обычно достаточно протереть варочную панель влажной губкой, а затем 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 насухо вытереть возможные капли воды.



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

## Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручьятки газовых конфорок могут засориться и вращаться с трудом. В этом случае необходимо заменить ручьятку.

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

RS

# Неисправности и методы их устранения

11/2011 - 195061786.09  
XEROX FABRIANO

RS

Что делать, если варочная панель работает неисправно или не работает вовсе. Перед тем как обратиться в центр сервисного обслуживания, следует самостоятельно произвести следующие проверки. Прежде всего следует проверить, чтобы ни в сети электропитания, ни на газопроводе не было разрывов, и в частности, чтобы общий газовый кран был открыт.

## Аномалии

**Горелка не зажигается, или пламя горит неравномерно.**

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

**Конфорка гаснет в положении малого пламени.**

**Нестабильные кастрюли**

## Возможные причины / Методы устранения

- Форсунки газовой конфорки засорились.
- Все съемные части конфорки должны быть установлены правильно.
- Сквозняки рядом с варочной панелью.
- Рукоятка конфорки нажата не до упора.
- Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устройства.
- Засорены форсунки газовой конфорки, расположенные напротив защитного устройства.
- Форсунки газовых горелок засорены.
- Сквозняки рядом с варочной панелью.
- Плохо настроено минимальное пламя.
- Дно кастрюли должно быть идеально плоским.
- Кастрюля должна быть установлена ровно по центру конфорки.
- Опорные решетки для кастрюль должны быть установлены правильно.

Если несмотря на все проверки варочная панель не работает, и обнаруженная вами неисправность не устраняется, обратитесь в ближайший Центр сервисного обслуживания. При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

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

Эти сведения вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

**! Никогда не прибегайте к услугам не уполномоченных мастеров и не разрешайте устанавливать на вашу машину неоригинальные запчасти.**