



Руководство по эксплуатации **ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

Содержание

Руководство по эксплуатации,17
Предупреждения,18
Сервисное обслуживание,18
Описание изделия,19
Установка,20
Включение и эксплуатация,24
Предосторожности и рекомендации,24
Техническое обслуживание и уход,25
Неисправности и методы их устранения,25

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорка с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

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

Удалите жидкость из крышки перед открытием. Не закрывать стеклянную крышку (если имеется) с газовыми горелками или электрическая плита еще горячая.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Использование несоответствующих план защиты может привести к несчастным случаям.

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Центр Технического Обслуживания:

- тип неисправности;
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериинный №)

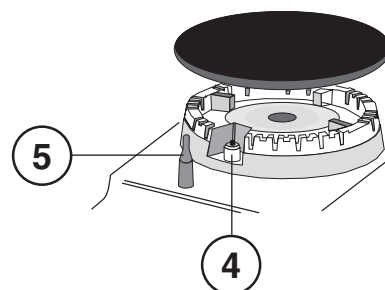
Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Описание изделия

Общий вид

1. Опорные решетки для **КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД**
2. **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ**
3. Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК**
4. Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК**
5. **ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО**

- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемой посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** служат для регуляции пламени.
- Свеча **ЗАЖИГАНИЯ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** для автоматического зажигания нужной конфорки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ** при случайном гашении пламени перекрывает подачу газа.



Установка

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

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. 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.

! После распаковки варочной панели проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки. В случае каких-либо проблем обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр.

! 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.

! Перед выполнением любой операции по установке прибора его необходимо отключать от сети.

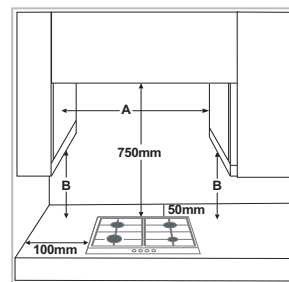
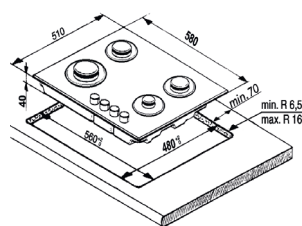
! Данные инструкции имеют силу только для тех стран, чьи символы указаны на паспортной табличке (находящейся под варочной панелью).

• Прежде чем начать установку, убедитесь в соблюдении следующих условий:

- Параметры местной системы подачи газа (тип и давление газа) соответствуют настройкам варочной панели (см. Табличку технических данных и табл. "Инжекторы").
- Наружные поверхности мебели или приборов, находящихся в непосредственной близости от варочной панели, должны быть термостойкими в соответствии с требованиями местных норм.
- Данный прибор не подключен к устройству отвода дыма. Такое устройство должно быть установлено в соответствии с действующими требованиями к установке оборудования. Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение соответствующих требований к вентиляции помещения.
- Продукты сгорания выводятся за пределы помещения посредством соответствующих вытяжек или настенных/оконных электровентиляторов.
- Интенсивное и длительное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или более эффективная вентиляция с повышением механической мощности вытяжки, если она уже существует.

Встроенный монтаж

Для правильного монтажа варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:



ПРИМЕЧАНИЕ: Если расстояние "А" между настенными шкафчиками составляет от 600 мм до 730 мм, то высота "В" должна быть не менее 530 мм. Если расстояние "А" между корпусами настенной мебели больше ширины варочной панели, то высота В должна быть не менее 400 мм. В случае установки вытяжки над варочной панелью необходимо соблюдать размеры, указанные в руководстве для вытяжки.

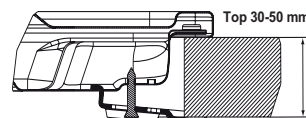
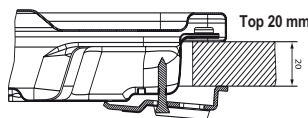
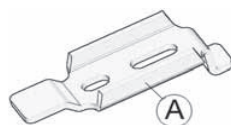
- Это изделие может встраиваться в столешницу толщиной от 20 до 50 мм.
- Если под варочной панелью нет духовки, установите разделительную перегородку, размер которой должен примерно соответствовать размеру проема в столешнице. Разделительная перегородка должна полностью закрывать вырезанный проем, чтобы исключить любой контакт с нижней частью варочной панели. Эта перегородка должна находиться ниже верхней поверхности столешницы на расстоянии не более 150 мм, но в любом случае на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели. Если под варочной панелью предполагается установить духовку, то эта духовка должна быть произведена компанией Whirlpool и оборудована системой охлаждения. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, если под варочной панелью будет установлена духовка другой марки.
- Очистите поверхность варочной панели по всему периметру и проложите вдоль него входящую в комплект поставки прокладку, как показано на рисунке.



Установите варочную панель в выемку в столешнице, вырезанную по размерам, указанным в Руководстве.

ПРИМЕЧАНИЕ: Длина сетевого шнура должна быть достаточной для того, чтобы панель можно было снять через верх.

Для крепления варочной панели используйте скобы (А), входящие в комплект поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия (они обозначены стрелкой) и закрепите их винтами в соответствии с толщиной столешницы (см. рисунки ниже).



Электрическое подключение

! Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

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 подключение

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 получите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

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

Подсоединение к газопроводу

! Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

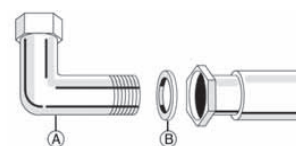
Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов, только после проверки соответствия изделия

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".

Внимание! Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

- Подсоединение варочной панели к трубе системы газоснабжения или к баллону с газом должно выполняться с использованием жесткой медной или стальной трубы с фитингами, соответствующими местным нормам, или же с использованием шланга со сплошной поверхностью из нержавеющей стали, соответствующего местным нормам. Установите прокладку (B) в месте соединения колена. Максимальная длина шланга составляет 2 м.



- **ТОЛЬКО ДЛЯ БЕЛЬГИИ.** Необходимо заменить коленчатый патрубок (A) на приборе патрубком, прилагаемым в комплекте поставки (если предусмотрен).

ВАЖНО! В случае использования шланга из нержавеющей стали он должен монтироваться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. После этого выполните розжиг горелок и для проверки стабильности пламени переведите ручки из максимального положения  в минимальное .

Подготовка к различным типам газа

! Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

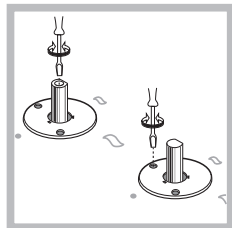
Для переоснащения варочной панели для газа, отличающегося от газа, на который варочная панель рассчитана изначально (указан на этикетке на верхней части варочной панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. Снимите с варочной панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. Отвинтите форсунки при помощи торцевого ключа соответствующего размера и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 "Характеристики конфорок и форсунок").
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 регуляции первичного воздуха.

• Регуляция минимального пламени

Для того чтобы правильно отрегулировать минимальное пламя, снимите ручку и выполните следующие действия:



1. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени:

- затяните (-) для уменьшения высоты пламени;
- ослабьте (+) для увеличения высоты

пламени.

Такая регулировка должна выполняться, когда кран находится в положении, соответствующем минимальной подаче газа.

2. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, конфорки не гасли.
3. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени конфорок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.
4. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа регуляционный винт должен быть завинчен 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 (в соласно действующим Нормативам).

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Изделие:	Комбинированная рабочая поверхность
Изготовитель:	Whirlpool EMEA S.p.A
Страна-изготовитель:	ИТАЛИЯ
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
	В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	ВИРПУЛ ЕМЕА С.п.А. Виа Карло Пизакане 1, 20016 ПЕРО (МИЛАНИ) ИТАЛИЯ
ИМПОРТЕР:	ООО "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:	ООО "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87

Данный вкладыш должен быть вложен в Руководство по эксплуатации и является его частью

Характеристики конфорок и форсунок

RU

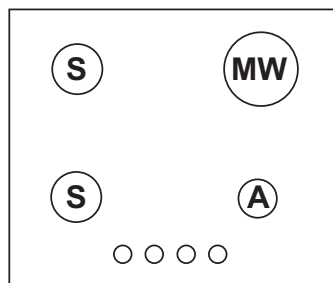
Таблица 1

КАТЕГОРИЯ II2H3+

Тип используемого газа	Тип горелки	Маркировка инжекторов	Номинальная тепловая мощность кВт	Номинальный расход	Пониженная тепловая нагрузка кВт	Давление газа мбар		
						мин.	номин.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) G20	Средняя	95Z	1.65	157 л/час	0.40	17	20	25
	Малая	72X	1.00	95 л/час	0.40			
	MW	138A	3.50	333 л/час	1.65			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (бутан) G30	Средняя	63	1.65	127 г/час	0.40	20	28-30	35
	Малая	50	1.00	73 г/час	0.40			
	MW	91	3.50	254 г/час	1.65			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (пропан) G31	Средняя	63	1.65	125 г/час	0.40	25	37	45
	Малая	50	1.00	71 г/час	0.40			
	MW	91	3.50	250 г/час	1.65			

Тип используемого газа	Конфигурация модели 4 ГОРЕЛКИ	Номинальная тепловая мощность kW	Общий номинальный расход газа	Воздух (м³), необходимый для сгорания 1 м³ газа
G20 20 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	743 л/час	9.52
G30 28-30 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	567 g/h	30.94
G31 37 мбар	1MW - 2S -1A	7.80	557 g/h	23.80

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: 220-240В~ 50/60Гц 0,6Вт



THR 641 W/IX/I

Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовой конфорки, которой данная рукоятка управляет.

Газовые конфорки

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

- Выключено
- Максимальная мощность
- Минимальная мощность

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 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени. 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 “●”).

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

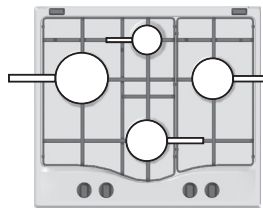
Для максимальной отдачи изделия следует помнить:

- 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)
Средняя (S)	16 - 24
Малая (A)	8 - 14
Мини Вок (MW)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе “Характеристики конфорок и форсунок”.

- Для гарантии максимальной стабильности убедитесь, что варочные емкости установлены правильно и что каждая емкость находится строго в центре горелки.
- Убедитесь, что рукоятки варочных емкостей совмещены с одним из опорных стержней держателя емкости.
- Расположите рукоятки варочных емкостей так, чтобы они не выступали за передний край варочной панели.



Наиболее изменчивой характеристикой кастрюли с точки зрения стабильности часто может быть сама кастрюля (или ее размещение во время использования). Хорошо сбалансированные кастрюли, с плоским дном, с ручками, расположенными линейно с одним из ребер решетки, гарантируют максимальную стабильность.

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 “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой 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. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Техобслуживание).
- Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

- 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 2012/19/EU 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 корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Для получения дополнительной информации о правильной утилизации бытовой техники, владельцы должны связаться со своим местным властям или продавцу.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Храните продукты в закрытых горшках или кастрюлях с плотно закрывающимися крышками и используйте минимальное количество воды. В случае приготовления без крышки будет иметь место потребление значительного количества энергии.
- Используйте горшки и кастрюли с совершенно плоским дном.
- В случае приготовления блюда в течение длительного времени следует использовать скороварку, которая готовит в два раза быстрее и позволяет сберечь треть энергии.

Транспортировка и хранение.

- Варочные панели должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.
- Во время транспортировки и хранения защищать варочные панели от атмосферного воздействия и механических повреждений.
- Панель должна храниться в упакованном виде в не отапливаемом помещении при температуре от минус 50°C до плюс 40°C.

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

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

Чистка поверхности варочной панели

- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или с едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попадающие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут.

- Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте ее мягкой тряпкой или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.
- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

Чистка компонентов варочной панели

- Чистите эмалированные и стеклянные детали только мягкой тряпкой или губкой.
- Решетки, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Вымойте их вручную теплой водой с неабразивным моющим средством. При этом тщательно удалите все остатки пищи и убедитесь в том, что ни одно отверстие горелок не осталось засоренным.
- Промойте под проточной водой и тщательно высушите.
- Правильно вставьте горелки и крышки горелок в соответствующие гнезда.
- При установке решеток на место проследите за тем, чтобы они были правильно выставлены относительно горелок.
- Для обеспечения нормальной работы варочных панелей, снабженных свечами электророзжига и предохранительными устройствами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Следует часто проверять состояние этих деталей и, если нужно, чистить их влажной тканью. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или иглы.

! Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.

Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Неисправности и методы их устранения

Может случиться, что варочная панель не работает или работает плохо. Перед обращением в сервисный центр давайте посмотрим, что вы можете сделать сами. Во-первых, убедитесь, что нет разрывов в энерго- и газоснабжении, и, в частности, что газовые краны панели открыты.

Конфорка не загорается или пламя не однородно.

Убедитесь, что:

- Форсунки газовой конфорки засорились.
- Все движущиеся части конфорки установлены правильно
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.

RU

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

Убедитесь, что:

- Вы до упора нажали ручку.
- Вы до упора нажали ручку в течение достаточного времени, чтобы активировать устройство безопасности.
- Отверстия выхода газа в точке нахождения предохранительного устройства не заблокированы.

Конфорка в положении минимума не будет гореть.

Убедитесь, что:

- Отверстия выхода газа не засорены.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.
- Регулировка минимального значения неправильная.

Нестабильные кастрюли

Убедитесь, что:

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