

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Паспорт и руководство по эксплуатации, монтажу,
техническому обслуживанию и ремонту

Модели: НМ Х6231, НМ W6231, НМ В6231, НМ Х6230, НМ W6230,
НМ В6230, НМ Х6130, НМ W6130, НМ В6130, НМ Х6236, НМ W6236,
НМ В6236, НГ В6235, НГ W6235, НГ В6231, НГ W6231, НГ В6236, НГ
W6236, НМ Х3230, НМ Х3231, НГ В3230, НГ W3230

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор газовой варочной панели!

Чтобы прибор служил Вам долго и исправно, а также в целях Вашей личной безопасности и безопасности Вашего жилища, пожалуйста, внимательно изучите данное руководство и строго следуйте его указаниям.

Содержание

1. Общие указания.....	3
2. Требования безопасности.....	3
3. Технические характеристики.....	6
4. Комплектность.....	8
5. Предварительная подготовка и монтаж.....	8
6. Газовое соединение.....	11
7. Рекомендации ремонтным службам.....	12
7.1. Замена сопел при переводе на другой тип газа.....	12
7.2. Настройка регулируемых ВМП горелок стола.....	12
8. Эксплуатация варочной поверхности.....	13
8.1. Работа механизма безопасности плиты.....	13
8.2. Регуляторы горения газа.....	13
8.3. Система розжига.....	14
9. Емкости, пригодные к использованию на газовых плитах.....	14
10. Уход и чистка.....	15
10.1. Общие сведения.....	15
10.2. Решетки и регуляторы плиты.....	15
10.3 Чистка поверхности плиты.....	16
11. Если что-то не так... ..	17
12. Транспортировка и хранение.....	18
13. Утилизация.....	18
14. Гарантия.....	18
Свидетельство о продаже.....	20
Талон установки.....	20



1. Общие указания

Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.

При покупке варочной поверхности (далее по тексту - плита) снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано.

При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства об установке и наличие штампа организации, проводившей подключение.

Правильно подключенная плита обеспечит надежную и безопасную работу. При самовольном подключении плиты изготовитель не может гарантировать безопасную работу плиты и снимает с себя обязательства по гарантийному обслуживанию.

Данная продукция разработана для приготовления пищи, для непрофессионального использования. Ее не следует использовать для иных целей.

Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

- за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;
- за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

2. Требования безопасности

Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми плитами и внимательно изучить данное руководство.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психологические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

Перед первым включением необходимо выдержать прибор в помещении, где он будет установлен, не менее пяти часов.

Прибор не предназначен для использования в коммерческих и производственных зонах.

Если параметры электрической сети отличаются от указанных на приборе, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Электрические соединения устройства должны выполняться только в розетках, обладающих соответствующей системой заземления. Если в месте расположения устройства не имеется розеток, соответствующих системе заземления, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, возникающие вследствие использования розеток без заземления.

Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод находился достаточно далеко от горячих частей прибора не попал в зону пламени горелок.

Прежде чем касаться клемм, следует обесточить все цепи питания.

Разрешается использовать только установленный прибор. Только в таком случае не существует опасности контакта с электропроводящими деталями.

Используйте прибор только после того, как будут установлены все детали.

ВНИМАНИЕ: Данный прибор предназначен только для приготовления пищи и не может применяться для других целей, например, для обогрева помещения.

Несоблюдение осторожности при готовке с использованием жиров и масел представляет опасность и может привести к возгоранию.

Не кладите продукты на рабочую поверхность, это может привести к возгоранию.

Не разогревайте на плите закрытые емкости, такие как консервные банки. Из-за образующегося высокого давления емкости могут взорваться, существует риск увечья или ожога!

Открытые части данного прибора нагреваются при приготовлении пищи и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте к прибору детей.

После использования прибора, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении “ЗАКРЫТО” или “ВЫКЛЮЧЕНО”.

Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.

Используйте прибор в помещении с хорошей вентиляцией.

Использование плиты ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открывание окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Не используйте данный прибор в качестве стола. В случае непроизвольного зажигания конфорки или из-за остаточного тепла находящиеся на плите вещи могут нагреться, расплавиться или загореться.

Не накрывайте плиту тканью или защитной фольгой. В случае непроизвольного зажигания конфорки может возникнуть опасность пожара.

При использовании посуды со слишком большим диаметром горячий газ, выходящий из-под посуды, может нанести вред столешнице, настенному покрытию без защиты от высоких температур или деталям прибора. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по вышеперечисленным причинам.

Нельзя гасить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

Не двигайте ваш прибор больше, чем это позволяет длина газового шланга. Применение силы может стать причиной утечки газа в местах соединения шланга.

Никогда не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям и несчастным случаям. Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только в авторизованном техническом сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.

Запрещается пользоваться плитой, если давление газа в сети не соответствует давлению, указанному в руководстве по эксплуатации и на табличке плиты.

Размещение и эксплуатация газовых баллонов при установке плиты на сжиженный газ должна осуществляться в соответствии с правилами противопожарного режима в Российской Федерации.

Во избежание возникновения пожара категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- Пользоваться неисправной плитой.
- Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
- Оставлять работающую плиту без присмотра.
- Сушить над плитой белье.
- Использовать плиту для обогрева помещения.
- Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- Допускать детей к работающей плите.

Не разрешайте детям играть с плитой. Не помещайте на плиту или за нее предметы, которые могут привлечь внимание детей. Следите за тем, чтобы дети не потянули вниз кастрюлю или сковородку. Опасность ожога!

Упаковочные материалы, такие как фольга и пенопласт, могут быть опасными для детей. Опасность удушья! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

У неиспользуемых приборов следует удалить газовые и электрические соединения, так как данные кабели представляют опасность для детей, их следует убрать.

Следите за тем, чтобы на эмалированную поверхность не падали предметы или посуда. Даже такие легкие предметы, как солонка, могут вызвать царапины или трещины на поверхности.

Категорически запрещается использование паровых очистителей. Пар может проникнуть внутрь электропроводящих деталей и вызвать короткое замыкание. Кроме того, пар под давлением может стать причиной неисправимых повреждений на поверхности плиты и структурных деталях. Изготовитель не несет ответственности за подобные повреждения.

ВНИМАНИЕ!

В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, вызвать пожарную службу по телефону 01 и принять меры по тушению огня.

При появлении запаха газа необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем или искрообразованием: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) электроприборы и освещение. Для устранения утечек газа немедленно вызовите аварийную газовую службу.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обратитесь в ремонтную службу. Гибкий шланг подвода газа заменяется только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

При повреждении шнура питания его необходимо незамедлительно заменить в авторизованном сервисном центре.

Для приборов, оборудованных варочной панелью из стекла или стеклокерамики: Если стекло варочной панели разбилось:

- немедленно выключите все горелки и любые нагревательные элементы и отсоедините прибор от электрической сети.
- не прикасайтесь к поверхности прибора.
- не пользуйтесь прибором.

3. Технические характеристики

Класс прибора	3	
Напряжение питания	220-240В 50 Гц	
Максимальная потребляемая мощность, Вт	1,0 Вт	
Класс защиты от поражения электрическим током	I	
Категория стола	II 2Н+3В/Р	
Розжиг	1,0 Вт электрический автоматический	
Безопасность	Устройство для закрытия крана	
Расход газа	Сжиженный газ LPG Давление 30 мбар (3000 Па)	Природный газ G20 Давление 20 мбар (2000 Па)
Малая конфорка	0,072 кг/час	0,095 м3/час
Средняя конфорка	0,130 кг/час	0,171 м3/час
Большая конфорка	0,174 кг/час	0,228 м3/час
WOK конфорка	0,247 кг/час	0,323 м3/час
Форсунки, мм	Сжиженный газ LPG Давление 30 мбар (3000 Па)	Природный газ G20 Давление 20 мбар (2000 Па)
Малая конфорка	0,71 мм	0,52 мм
Средняя конфорка	0,67 мм	0,97 мм
Большая конфорка	0,77 мм	1,10 мм
WOK конфорка	0,93 мм	1,25 мм

Для моделей НМ Х6231, НМ W6231, НМ В6231, НМ Х6230, НМ W6230, НМ В6230, НМ Х6130, НМ W6130, НМ В6130, НМ Х6236, НМ W6236, НМ В6236

Номинальная мощность конфорки	Сжиженный газ LPG Давление 30 мбар (3000 Па)	Природный газ G20 Давление 20 мбар (2000 Па)
Малая конфорка (ближняя правая)	1,00 кВт/час	1,00 кВт/час
Средняя конфорка (дальняя левая и дальняя правая)	2х1,80 кВт/час	2х1,80 кВт/час
WOK конфорка (ближняя левая)	3,40 кВт/час	3,40 кВт/час
Общая мощность (LPG/ прир.газ)	8,00 кВт/час	8,00 кВт/час
Размер варочной поверхности	Внешние размеры	Монтажные размеры
Ширина	580 мм	560 мм
Глубина	500 мм	480 мм
Высота	94 мм	

Тип плиты (электрические / газовые / газовые-электрические)	газовая	
Количество газовых горелок	4	
Энергетическая эффективность для каждой газовой горелки (EE gas burner)	Малая конфорка	55
	Средняя конфорка	55
	WOK конфорка	55
Энергетическая эффективность газовой плиты (EE gas hob)	55	

Для моделей HG B6235, HG W6235, HG B6236, HG W6236

Номинальная мощность конфорки	Сжиженный газ LPG Давление 30 мбар (3000 Па)	Природный газ G20 Давление 20 мбар (2000 Па)
Малая конфорка (ближняя)	1,00 кВт/час	1,00 кВт/час
Средняя конфорка (дальняя)	1,80 кВт/час	1,80 кВт/час
Большая конфорка (левая)	2,40 кВт/час	2,40 кВт/час
WOK конфорка (правая)	3,40 кВт/час	3,40 кВт/час
Общая мощность (LPG/ прир.газ)	8,60 кВт/час	8,60 кВт/час
Размер варочной поверхности	Внешние размеры	Монтажные размеры
Ширина	584 мм	560 мм
Глубина	510 мм	480 мм
Высота	100 мм	

Тип плиты (электрические / газовые / газовые-электрические)	газовая	
Количество газовых горелок	4	
Энергетическая эффективность для каждой газовой горелки (EE gas burner)	Малая конфорка	55
	Средняя конфорка	55
	Большая конфорка	55
	WOK конфорка	55
Энергетическая эффективность газовой плиты (EE gas hob)	55	

Для моделей HG B6231, HG W6231

Номинальная мощность конфорки	Сжиженный газ LPG Давление 30 мбар (3000 Па)	Природный газ G20 Давление 20 мбар (2000 Па)
Малая конфорка (ближняя правая)	1,00 кВт/час	1,00 кВт/час
Средняя конфорка (дальняя левая и дальняя правая)	2x1,80 кВт/час	2x1,80 кВт/час
WOK конфорка (ближняя левая)	3,40 кВт/час	3,40 кВт/час
Общая мощность (LPG/ прир.газ)	8,00 кВт/час	8,00 кВт/час
Размер варочной поверхности	Внешние размеры	Монтажные размеры
Ширина	584 мм	560 мм
Глубина	510 мм	480 мм
Высота	100 мм	

Тип плиты (электрические / газовые / газовые-электрические)	газовая	
Количество газовых горелок	4	
Энергетическая эффективность для каждой газовой горелки (EE gas burner)	Малая конфорка	55
	Средняя конфорка	55
	WOK конфорка	55
Энергетическая эффективность газовой плиты (EE gas hob)	55	

Для моделей НМ Х3230, НМ Х3231, НГ В3230, НГ W3230

Номинальная мощность конфорки	Сжиженный газ LPG Давление 30 мбар (3000 Па)	Природный газ G20 Давление 20 мбар (2000 Па)
Средняя конфорка (ближняя)	1,80 кВт/час	1,80 кВт/час
Большая конфорка (дальняя)	2,40 кВт/час	2,40 кВт/час
Общая мощность (LPG/ прир.газ)	4,20 кВт/час	4,20 кВт/час
Размер варочной поверхности	Внешние размеры	Монтажные размеры
Ширина	290 мм	270 мм
Глубина	500 мм	480 мм
Высота	100 мм	

Тип плиты (электрические / газовые / газовые-электрические)	газовая	
Количество газовых горелок	2	
Энергетическая эффективность для каждой газовой горелки (EE gas burner)	Средняя конфорка	55
	Большая конфорка	55
Энергетическая эффективность газовой плиты (EE gas hob)	55	

4. Комплектность

Наименование	Количество
Варочная поверхность	1
Решетка, комплект	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковка	1
Монтажный комплект	1
Комплект сопел для перевода на сжиженный газ	1
Уплотнительная прокладка	1
Штуцер угловой	1

5. Предварительная подготовка и монтаж

Установка прибора и его подключение к электрической и газовой сетям должны выполняться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор ОТКЛЮЧЕН от электрической сети.

Минимальное расстояние от варочной поверхности до навесных шкафов сверху - 750 мм

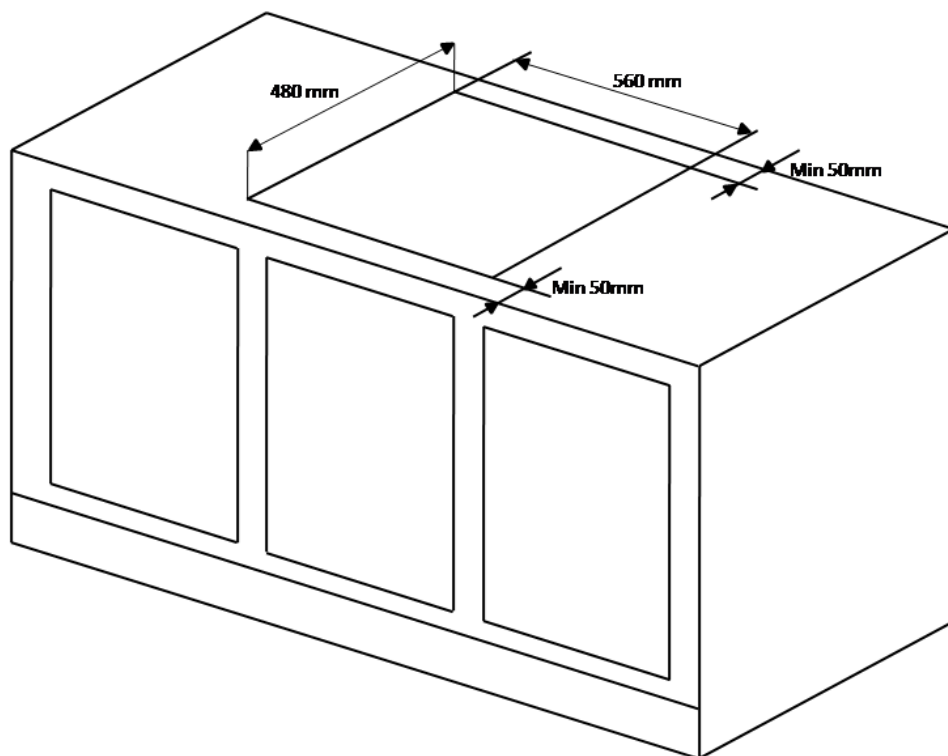
Минимальное расстояние от варочной поверхности до вытяжки - 650 мм

Конструкция плиты рассчитана на установку в рабочий стол с толщиной столешницы, равной от 20 до 40 мм.

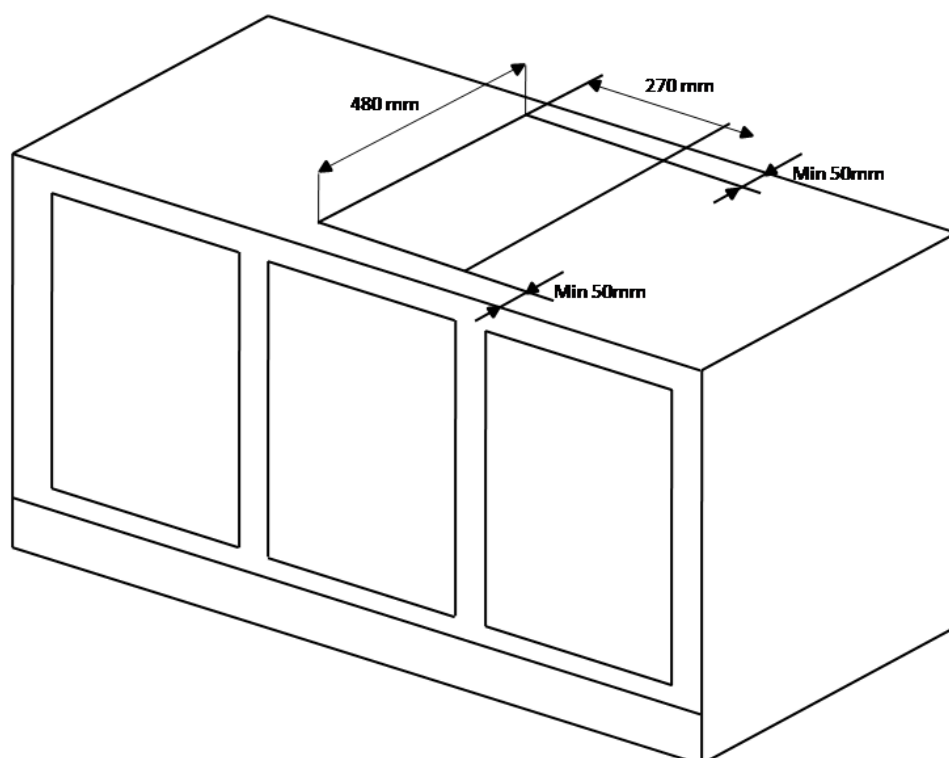
Порядок монтажа:

1. Разметить на столешнице контур проема под варочную поверхность, в соответствии с рисунком.

Для моделей: **HM X6231, HM W6231, HM B6231, HM X6230, HM W6230, HM B6230, HM X6130, HM W6130, HM B6130, HM X6236, HM W6236, HM B6236, HG B6235, HG W6235, HG B6231, HG W6231, HG B6236, HG W6236**



Для моделей: **HM X3230, HM X3231, HG B3230, HG W3230**



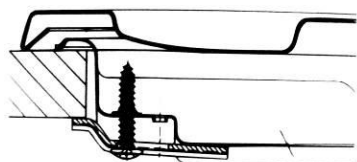
Минимальное расстояние от края проема до боковых вертикальных стенок (справа или слева) - 200 мм, до задней стенки 50 мм.

Стена за плитой должна быть облицована термостойким материалом (керамической плиткой и т.п.)

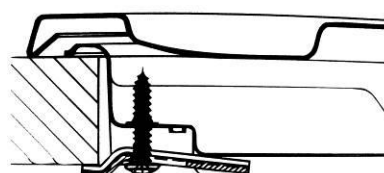
2. Выпилить проем в столешнице, придерживая удаляемую часть снизу.

3. В конструкции плиты присутствует уплотнительная прокладка, препятствующая протеканию воды через щели в шкаф. Разместите прокладку и приклейте ее по периметру. Переверните плиту нижней стороной вверх, удалите защитную ленту резиновой прокладки и приклейте прокладку к плите.

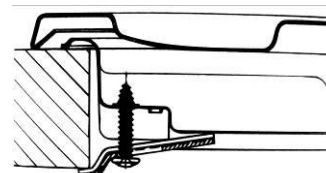
4. Установить монтажные пластины при помощи болтов.



Положение пластины для столешницы толщиной 20 мм



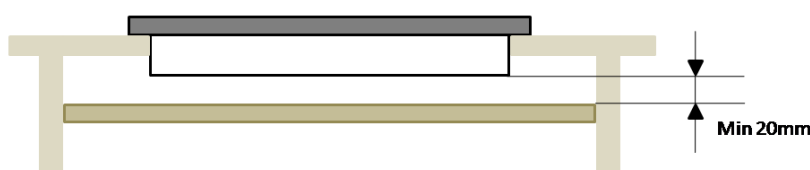
Положение пластины для столешницы толщиной 30 мм



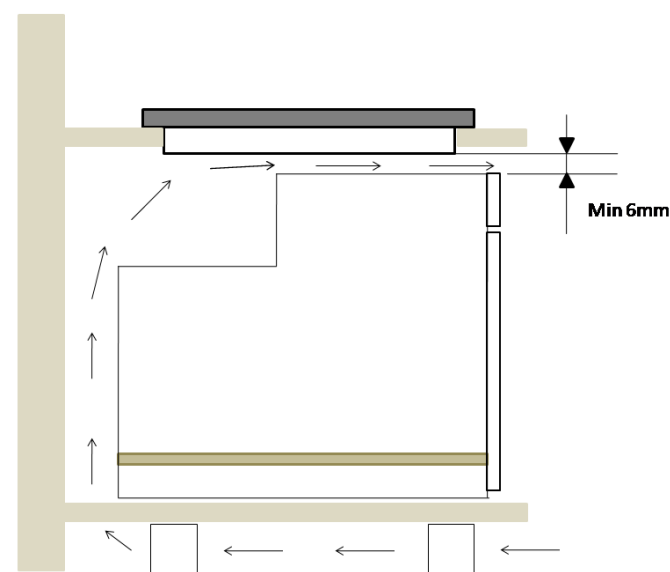
Положение пластины для столешницы толщиной 40 мм

5. Аккуратно установить плиту в вырез столешницы, по возможности обеспечивая равномерность зазоров между корпусом и столом.

Если плита устанавливается не над духовым шкафом - убедитесь, что под варочной панелью оставлен зазор для вентиляции минимум 20 мм.



Если вы устанавливаете плиту над духовкой, обеспечьте циркуляцию воздуха между духовкой и плитой в соответствии с рисунком.



6. Газовое соединение

Процедура газового соединения или перевода на другой тип газа должна выполняться только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Уполномоченное лицо обязано безупречно выполнить данную процедуру.

При выполнении газового соединения обратите внимание на то, что вентиль перекрытия газа должен находиться в легкодоступном месте.

Перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора.

Параметры настройки прибора приведены в маркировке.

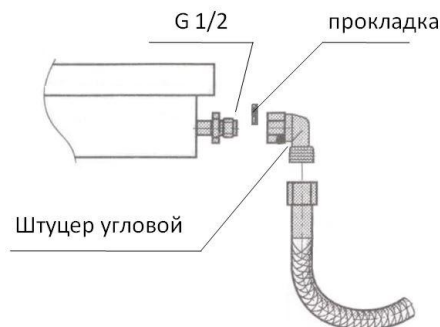
Если давление газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.

Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений.

Подсоединение прибора к газовой сети или баллону должно быть выполнено при помощи гибкого рукава согласно действующим в вашем регионе нормативным документам в области газоснабжения и безопасности.

При подсоединении прибора к баллону необходимо применять регулятор давления газа.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ подключение прибора к газовой сети (баллону) в случае отсутствия у потребителя двухполюсной розетки с заземляющим контактом.



При подсоединении с помощью гибкого присоединительного рукава должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий присоединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий присоединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий присоединительный рукав не должен проходить в зоне высоких температур и касаться защитного кожуха;
- гибкий присоединительный рукав не должен касаться подвижных объектов и предметов с острыми краями, и должен проходить свободно;
- гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- в целях безопасности используемый шланг не должен быть длиннее 150 см.
- если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

- максимально допустимая температура гибкого соединительного рукава не должна превышать 80 градусов Цельсия.

В случае если ваш прибор работает на LPG, используйте регулятор давления марки TSE 300 мм SS, давление на выходе 1,5 кг/час.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.

После подсоединения проверьте работу горелок. Пламя должно быть ровным, без проскоков и отрывов.

7. Рекомендации ремонтным службам

Плита предназначена для работы с газами 2-го и 3-го семейства. Используется природный газ (метан), с номинальным давлением 2000 Па; сжиженный газ (пропан-бутан), с номинальным давлением 3000 Па. Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и регулировкой винтов малого пламени (ВМП). Данная процедура осуществляется персоналом специализированных организаций.

7.1. Замена сопел при переводе на другой тип газа

Для замены сопла в горелке необходимо:

1. Перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты;
2. Отключить плиту от электрической сети;
3. Снять решетки стола, крышки горелок с рассекаателями;
4. Выкрутить сопла и заменить на сопла для другого вида газа.

Момент затяжки не более 2...3 Н·м; сопла устанавливать на герметик с температурой эксплуатации не ниже 250 °С.

После установки сопла его стык проверить обмыливанием на герметичность.

5. Произвести сборку в обратной последовательности.



7.2. Настройка регулируемых ВМП горелок стола

При переводе плит с природного на сжиженный газ после замены сопла необходимо отрегулировать ВМП. Регулирование расхода газа производится поворотом ВМП, без его замены, до обеспечения устойчивого горения пламени горелки, при переводе крана в положение «малое пламя», при этом все другие горелки должны работать в положении «большое пламя».

Регулировка осуществляется отверткой.

Для того, чтобы отрегулировать винт малого пламени необходимо:

- снять решетки стола, снять ручки управления, воротники
- отрегулировать ВМП
- сборка производится в обратном порядке.



Правильность настройки определяется быстрым поворотом ручки из положения "максимальное пламя" в положение "малое пламя". Пламя при этом не должно гаснуть.

8. Эксплуатация варочной поверхности

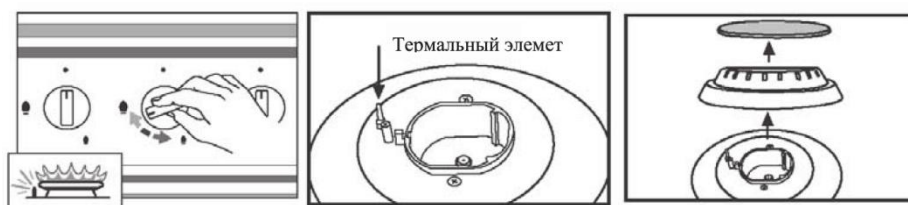
Сохраните инструкцию по эксплуатации и в случае необходимости передайте ее следующему хозяину прибора. Металлические части плиты защищены специальным материалом. По этой причине при первом использовании может появиться временный запах. Запах и дым при первом использовании являются временными, и не вызваны ошибками при соединении или неисправностями.

Первая чистка и первый нагрев

Перед первым использованием необходимо выполнить чистку прибора следующим образом:

Снимаемые части газовой плиты вымойте водой с моющим средством, тщательно высушите и установите на место. (см. раздел «Уход и чистка»).

Перед началом эксплуатации плиты убедитесь в том, что крышки конфорок находятся в правильном положении. Правильное расположение крышек конфорок приведено на рисунке ниже.



8.1. Работа механизма безопасности плиты

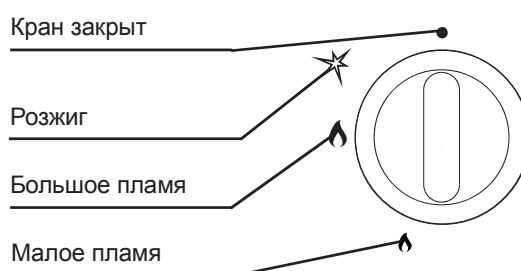
Устройство безопасности отключения газа - опция.

В случае, если на вашем приборе есть устройство безопасности отключения газа, каждая горелка оборудована устройством безопасности отключения газа для предотвращения утечки газа в случае вытекания жидкости на горелки или в случае нечаянного включения детьми газовых вентилей.

Нажмите ручку управления и поверните ее против часовой стрелки. Сразу после этого последует автоматический розжиг. После осуществления горения удерживайте ее в этом положении примерно 6 сек; термический элемент, зафиксировав пламя горелки, активируется и откроет путь газу. При погашении пламени при вытекании жидкости или подобных причин газ продолжит поступать в течение короткого времени, а затем система самостоятельно отключится.

8.2. Регуляторы горения газа

Регуляторы горения газа снабжены специальным устройством безопасности. Чтобы открыть поток газа, регулятор следует слегка нажать и повернуть влево. Для наиболее эффективного использования газовых плит обращайте внимание на размер устанавливаемой на них посуды.



Газовые краны необходимо смазывать не реже 1 раза в 3 года (работы производятся авторизованной службой).

8.3. Система розжига

Нажмите ручку управления и поверните ее против часовой стрелки. Сразу после этого последует автоматический розжиг. Во время срабатывания розжига откроется также и газовый поток. После появления пламени поверните регулятор в сторону большого или маленького пламени для определения размера пламени. В случае если пламя не появилось, продолжайте данную процедуру до появления пламени.

Запрещается нажимать ручку крана при снятых горелках – это может привести к выходу из строя системы электророзжига!

При зажигании горелки с двойной зоной нагрева без установки посуды допускается отсутствие пламени на внутреннем огневом контуре. Эксплуатация горелки без установки посуды не допускается.

При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо установить рукоятку в положение «закрыто» и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.

Выключение конфорки

Поместите регулятор включения горелки в положение "кран закрыт".

Поток газа остановится и пламя погаснет.

Конфорка WOK

Конфорка Wok обеспечивает быстрое приготовление пищи. Она обладает системой пламени с двойными кольцами, что обеспечивает равномерное распределение тепла по дну кастрюли. Является идеальной для быстрого приготовления пищи при высокой температуре.

9. Емкости, пригодные к использованию на газовых плитах

Конфорка	Кастрюля/сковородка минимальный диаметр дна, см	Кастрюля/сковородка максимальный диаметр дна, см
Маленькая	10	14
Средняя	16	22
Большая	14	24
WOK	24	26

Для приготовления ваших блюд выбирайте кастрюли и сковородки в соответствии с размером конфорки. Как правило, рекомендуется следующее сочетание:

Большой диаметр = большая конфорка,

Маленький диаметр = маленькая конфорка

- Старайтесь не использовать узкие и высокие кастрюли. Вместо них выбирайте широкие и плоские, так как такие кастрюли быстрее нагреваются.

- Покупайте кастрюли с толстым дном, так как они хорошо распределяют тепло. Пища в кастрюлях с тонким дном получает избыточное количество тепла в одной точке, распределение тепла не равномерное. По этой причине блюда следует часто помешивать.

- На газовых плитах вы можете использовать все виды емкостей, кастрюль и сковородок.

- При покупке кастрюль и сковородок помните о том, что обычно указывается диаметр верхней части, а не диаметр дна.

- Руководствуйтесь размерами, данными в таблице. Если диаметр дна будет очень маленький, кастрюля или сковорода может стоять не ровно. В случае, если верхний диаметр будет слишком большим, поступающий снизу газ может повредить вещи или материалы, находящиеся поблизости, а также панели на стенах. Изготовитель не несет ответственности за причиненный таким образом ущерб.

- По возможности готовьте пищу в кастрюлях и сковородках с закрытой крышкой. Таким образом предупреждается ненужный расход энергии.

- Решетка должна ровно стоять на своем месте. В противном случае она будет стоять криво, кастрюля может перевернуться.

- Не используйте посуду с выпуклым дном.

10. Уход и чистка

10.1. Общие сведения

Наилучшим способом ухода за плитой является чистка плиты после каждого использования. Для этого сначала дождитесь остывания плиты.

Категорически запрещается использование пароочистителей для чистки плиты. Пар под давлением может попасть внутрь токопроводящих деталей, а также может вызвать необратимые повреждения на поверхности плиты и на структурных деталях. Изготовитель не несет ответственности за подобный ущерб.

Не используйте остроконечные предметы во время чистки.

Запрещается использование нижеперечисленных чистящих средств, так как они могут повредить плиту: Вещества, содержащие песок, соду, соду/щелочь, растворители, кислоту или хлориды, спреи для гриля и духовки, чистящие средства для посудомоечной машины, средства от пятен и ржавчины, чистящие порошки, жидкие абразивные чистящие средства, жесткие губки/щетки.

Крышечка конфорки со временем станет слегка матовой. Это нормальное явление, не связанное с качеством материала.

- Неразборные детали конфорки протрите влажной тряпкой и высушите.

- Электрод розжига и термический элемент следует протирать хорошо отжатой тряпкой, а затем вытирать насухо сухой тряпкой.

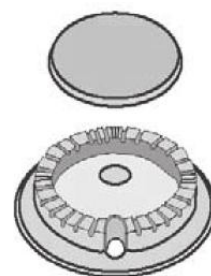
Не следует мочить электрод розжига конфорки, в противном случае розжиг не будет работать. После каждой влажной уборки вытирайте плиту насухо. Таким образом вы также избавитесь и от известковых разводов.

10.2. Решетки и регуляторы плиты

Уберите решетки, очистите решетки и регуляторы губкой и тряпкой, смоченными в горячей мыльной воде. В случае сильного загрязнения вы можете поместить их на некоторое время в горячую воду для размягчения. После чего протрите все детали мягкой тряпкой и высушите.

Конфорка. Вы можете чистить их, удалив после остывания духовки.

Конфорки следует разбирать и чистить следующим образом: удалите все подвижные детали и вымойте их горячей водой с чистящим средством. После чего высушите. Обратите внимание, чтобы в отверстиях для пламени не оставалось воды.



10.3 Чистка поверхности плиты

1. На время чистки отключите кабель из розетки.
2. Дизайн прибора разработан таким образом, чтобы не допустить попадание вытекающей при готовке жирной воды под столешницу. Для чистки поверхности вокруг конфорок решетки легко убираются. Эмалированные или нержавеющие части очищаются мыльной водой и затем вытираются насухо сухой тряпкой.
3. Верхушки газовых конфорок и решетки вымойте мыльной водой и высушите.
4. Рекомендуется сразу очищать попавшие на прибор вещества, содержащие кислоту, такие как лимон; масло.
5. Следите за тем, чтобы используемые вами чистящие средства не содержали частицы, которые могут поцарапать поверхности из эмали, нержавеющей стали и стекла. Не используйте кремообразные или жидкие очищающие средства, а также средства с отбеливателями.
6. Детали из нержавеющей стали желательно протирать специальным средством, предназначенным только для этого
7. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол. Царапины на стеклянных поверхностях вызывают трещины, поэтому для их очистки не пользуйтесь абразивными чистящими веществами или острыми металлическими скребками.

Примечание:

- не мойте головки и верхушки газовых конфорок в посудомоечной машине.
- для удаления трудных пятен и грязи с головок конфорок используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для металлических поверхностей в соответствии с их инструкцией.
- после мытья и высушивания головок и верхушек обратите внимание на то, чтобы правильно установить их на свои места.

Не используйте нижеперечисленные материалы для чистки.



Во время эксплуатации плиты возможно выгорание эмали на решётке стола в зоне горелок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

На приборах из нержавеющей стали в местах, близких к конфоркам, со временем может измениться цвет из-за нагрева от конфорок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

Во время эксплуатации плиты возможно появление пятен или незначительного окрашивания, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.

11. Если что-то не так...

Что происходит	Возможная причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка	- Засорилось сопло	- * тонкой проволокой или иглой прочистить сопло
	- Горелка установлена с перекосом	- правильно установить горелку
	- в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага)	- прочистить и просушить горелку
	- слишком малое давление в сети	- обратиться в газоснабжающую службу
2. Горелка горит напряжённо с отрывами пламени; Нестабильное пламя	- слишком большое давление в сети	- обратиться в газоснабжающую службу
	- в каналы горелки попала грязь или влага	- уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения
		- прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место
3. Не срабатывает устройство безопасности	- нет контакта в месте присоединения термопары к крану	- *подтянуть крепежные гайки
	- конец термопары неправильно выставлен в пламени	- * выставить положение термопары
	- неисправна термопара	- *заменить термопару;
	- неисправен электромагнитный клапан	- *заменить электромагнитный клапан
4. Заклинило рукоятку управления крана	- выработалась смазка крана	- *заменить или смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года)
5. Не работает электрооборудование	- плита не подключена к электросети;	- *подключить плиту
	- обрыв шнура питания	- *заменить шнур питания
6. Не работает электророзжиг : - нет искры - есть искра, но не зажигает	- сильно загрязнен или залит разрядник	- прочистить и просушить разрядник
	- повреждена проводка к разряднику	- *заменить проводку
	- слишком большое давление газа в сети	- зажигать при меньшей подаче газа
	- сломан фарфоровый корпус разрядника	- заменить разрядник

* - работы выполняются сервисной службой.

12. Транспортировка и хранение

Перевозить и хранить плиты необходимо в заводской упаковке в горизонтальном положении, не более, чем в пятнадцать ярусов по высоте.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.

Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

13. Утилизация

Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.

Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

14. Гарантия

Мы предоставляем гарантию на данную бытовую варочную поверхность сроком на один год со дня ее покупки. Если Вы пользовались поверхностью согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства, свидетельство о продаже (которое должно быть заполнено Продавцом во время продажи), а также талон установки. Требуется заполнения свидетельства о продаже и талона установки.

В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции.
- Выявлены механические повреждения корпуса (ударного характера);
- Наличие внутри прибора следов атмосферных осадков, посторонних предметов, насекомых, следов заливания жидкими продуктами;
- Поверхность использовалась в коммерческих и промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Некорректная коммутация прибора или коммутация его в электросеть, не соответствующую параметрам, указанным в данной инструкции;
- Поверхность проходила ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.

Срок службы варочной поверхности - 10 лет. По истечении этого срока необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации варочной поверхности или необходимости ее замены.

Изготовитель: ZHONGSHAN HEME KITCHEN APPLIANCE CO., LTD. DONGFU ROAD, DONGFENG, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA.

ЖоншанХемеКитченАпплиансКоЛтд, Донфуроад, Донфэнг, Жоншан, Гуандон, Китай.

Дата изготовления указывается на этикетке прибора.

Уполномоченный представитель изготовителя (импортер) и организация, уполномоченная на принятие претензий: ООО "БРИЗ"

617764 Пермский край, г. Чайковский, Сиреневый бульвар, д.4

e-mail: info@technopole.ru

Серийный номер и дата выпуска прибора (месяц, год):

Свидетельство о продаже

Изделие продано _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

Продавец _____
(дата, подпись и штамп торгового предприятия)

Наименование адрес и телефон сервисной службы* _____

(*заполняется торговым предприятием)

Талон установки

Изделие установлено по адресу: _____
ул., дом №, кв.,

и подключено механиком _____
(наименование организации)

Механик _____
(подпись, дата)

Произведена регулировка на использование газа _____ давлением _____

(наименование организации)

Механик _____
(подпись, дата)

«Прибор укомплектован и работоспособен.

С руководством по эксплуатации, правилами пользования и гарантийными обязательствами ознакомлен. Параметры электрической сети соответствуют характеристикам прибора и установленным нормам.»

Владелец _____