



ua Інструкції з експлуатації



## **Шановний покупець**

Ця газова поверхня із електропідпалом створена для використання в домашніх умовах. Наша техніка упакована в екологічно чисті матеріали, які можна перероблювати або знищити без шкоди для навколишнього середовища. Такі матеріали відповідно марковані. Після завершення експлуатації приладу, переконайтеся у тому, аби не завдати шкоди довкіллю, відвезіть його до уповноваженої установи зі збору старих побутових приладів.

## **Інструкція з експлуатації**

Ця інструкція розроблена спеціально для користувача, і містить опис приладу та способу його експлуатації. Інструкція призначена для кількох моделей, тому ви можете знайти опис деяких функцій, яких немає у вашого приладу.

Ці інструкції дійсні лише для країни, символ якої, відображено на пристрої. Якщо на приладі немає жодного символу країни, необхідно дотримуватися технічних інструкцій, щоб переконатися у відповідності приладу до вимог і правил з використання електроприладів у вашій країні.

## **Інструкція з підключення приладу**

Підключення слід проводити у суворій відповідності до інструкції, що додається, та у відповідності до діючих стандартів. Підключення має проводити тільки кваліфікований фахівець.

## **Таблиця даних**

Таблиця даних з основною технічною інформацією прикріплена до дна варильної поверхні.

<b>Важливі застереження</b>	<b>31</b>
<b>Установка</b>	<b>32</b>
<b>Підключення приладу до електромережі</b>	<b>33</b>
<b>Підключення газової варильної поверхні до газопостачання</b>	<b>34</b>
<b>Таблиця форсунок</b>	<b>36</b>
<b>Технічна інформація</b>	<b>36</b>
<b>Опис приладу</b>	<b>38</b>
<b>Чищення і догляд за приладом</b>	<b>40</b>
<b>Спеціальні попередження та повідомлення про несправність</b>	<b>42</b>

## ТЕХНІЧНІ ІНСТРУКЦІЇ ТА УСТАНОВКА

### Важливі застереження

- Установка приладу у робочу поверхню кухні та його підключення до електромережі та газопостачання має проводити тільки кваліфікований фахівець
- Під час роботи приладу виділяється додаткове тепло та волога. Якщо прилад використовується довгий час на високій потужності, у кімнаті, де встановлено прилад необхідно забезпечити належну вентиляцію чи використовувати кухонну витяжку.
- Не користуйтеся конфорками, якщо полум'я нестабільне.
- Якщо Ви відчули запах газу в кімнаті, негайно перекрийте газовий кран(або на приладі, або на трубі подачі газу), погасіть весь відкритий вогонь (в тому числі, сигарету), ретельно провітрить кімнату. Не включайте електричні прилади і терміново викличте фахівця служби газу!
- Газовий кран має бути перекритим, якщо Ви не користуєтесь приладом протягом тривалого часу (напр., відпустка).
- Не залишайте без нагляду маленьких дітей, коли прилад увімкнено. Ризик опіків!
- Під час приготування перегрітий жир та олія на варильні поверхні можуть зайнятися. Є ризик опіків та пожежі; тому постійно контролюйте процес приготування.
- Не використовуйте прилад для опалення приміщення.
- Не ставте на поверхню пустий посуд.
- Переконайтеся, що деталі конфорок встановлені правильно.
- Склокерамічні поверхні не призначені для використання як робочі поверхні. Гострі об'єкти можуть спричинити подряпини.
- Не готуйте їжу у посуді із тонкого алюмінію чи пластику на гарячій склокерамічній поверхні. Не кладіть пластикові предмети чи алюмінієву фольгу на склокерамічну поверхню.
- Якщо неподалік від приладу розташована розетка електромережі і в неї увімкнено інший прилад, переконайтеся, що кабель живлення не торкається гарячої поверхні чи полум'я.
- Не зберігайте предмети, матеріали чи речовини, чутливі до високої температури під варильною поверхнею, наприклад, мийні засоби, спреї і т.д.
- Не використовуйте склокерамічну поверхню, якщо вона тріснула чи має подряпини. У разі виявлення видимих тріщин, негайно відключіть його від електромережі, щоб уникнути ризику ураження струмом.
- У разі виявлення несправності приладу, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру.
- Не використовуйте парові очищувачі чи очищувачі високого тиску для чистки варильної поверхні, це може призвести до ураження струмом.
- Даний прилад виготовлений відповідно до діючих вимог стандартів безпеки. Тим не менш, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні вади, психічні розлади, або таким, що не мають достатньо досвіду, не користуватися приладом без допомоги досвідченої особи або під її пильним наглядом. Такі ж поради стосуються і неповнолітніх дітей.
- З часом, після тривалого використання чавунних конфорок, поверхня та краї конфорки можуть втратити колір. На усунення подібних наслідків експлуатації приладу гарантія не поширюється.
- Не використовуйте зовнішні таймери чи дистанційне керування для управління газовою поверхнею.



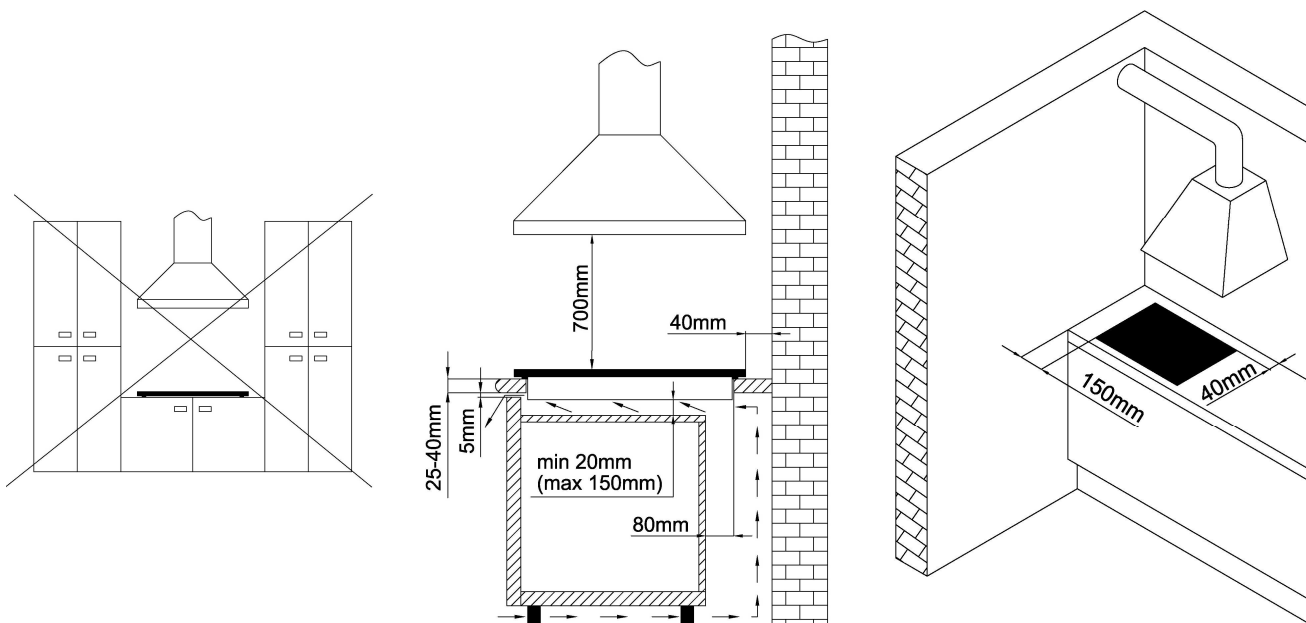
**Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежної утилізації цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до місцевої адміністрації, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.**

## Установка

### Важливі застереження

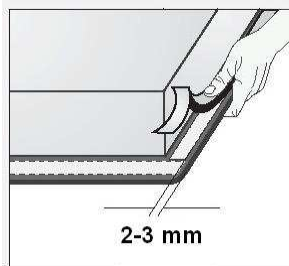
- Установку приладу у робочу поверхню та її підключення по електромережі повинен проводити лише кваліфікований фахівець
- Шпон або будь-який інший оздоблювальний матеріал кухонних меблів, куди буде установлена варильна поверхня, має бути стійким до впливу високих температур (100°C), у іншому разі оздоблення робочої поверхні може втратити колір або деформуватися.
- Варильна поверхня може бути вбудована у робочу поверхню завширшки 600 мм або більше.
- Після установки два передні елементи кріплення мають бути у вільному доступі знизу.
- Елемент кухонних меблів, розташований нижче варильної поверхні, не повинен мати шухляду. Якщо елемент кухонних меблів використовується як перегородка, він має бути установлений не менше ніж за 10 см від найнижчої площини варильної поверхні. Простір між перегородкою та варильною поверхнею має бути вільним – там не можна розміщувати будь-які предмети.
- Кухонні елементи, закріплені на стіні, мають бути розташовані на такій висоті, щоб вони не заважали під час готування.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою повинна бути не менше, ніж зазначено в інструкціях з установки кухонної витяжки. Найменша вертикальна відстань має складати 700 мм.
- Відстань між краєм приладу та розташованим поруч високим елементом кухонних меблів має складати не менше, ніж 150 мм.
- Масивні дерев'яні декоративні панелі на робочій поверхні за вбудованою варильною поверхнею можна використати, при дотриманні мінімальної відстані, яка зазначена на малюнках, що стосуються установки.
- Мінімальна відстань між вбудованою варильною поверхнею та задньою стінкою показані на малюнках, що стосуються установки.
- Варильна поверхня може бути установлена у робочу поверхню від 25 до 40 мм завтовшки.

Передня частина повинна мати отвір не менше між 5 мм.



	GW65CLB	GW65CLI
A (mm)	600	600
B (mm)	510	510
C (mm)	560	560
D (mm)	480	480
E (mm)	45	45
F (mm)	3	3
G (mm)	50	50

### Установка пінного ущільнювача

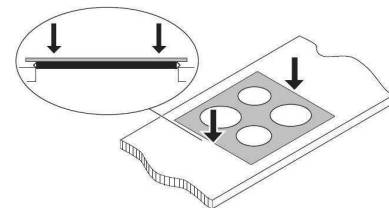
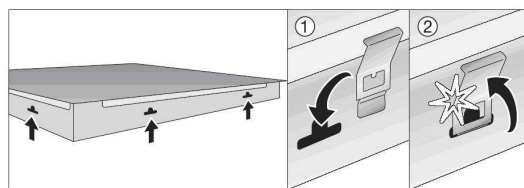


### Розміри ніші для вбудовування

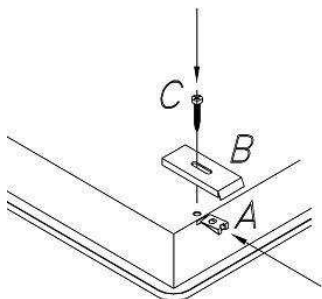


### Процедура установки (із защіпками)

- Робоча поверхня має бути установлена суворо горизонтально.
- Отвір для варильної поверхні має бути відповідно захищений.
- Підключіть варильну поверхню до електромережі та газопостачання (дивіться інструкції щодо підключення варильної поверхні до електромережі та газопостачання).
- Вставте спеціальні защіпки, о входять у комплект, на місце.
- Вставте поверхню в отвір для вбудовування.
- Міцно притисніть варильну поверхню зверху в напрямку робочої поверхні.



### Процедура установки (зі скобами кріплення)



Варильна поверхня кріпиться до робочої поверхні за допомогою скоб та аксесуарів, що входять у комплект. На дні поверхні є отвори, в які вставляються перфоровані пластини (А), призначені для гвинта (С), яким кріпиться скоба (В).

**А** = пластини, що вставляються в отвори на дні поверхні

**В** = скоба кріплення

**С** = гвинт

### Підключення приладу до електромережі

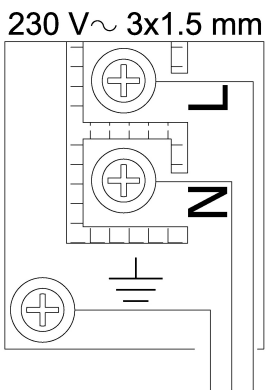
- Підключення повинен проводити тільки кваліфікований фахівець.
- Захист електромережі має відповідати діючим вимогам та нормам.
- З'єднувальні кліпси можуть бути доступні тільки після того, як кришки кліпсів відкриті /зняті.
- Перед підключення приладу переконайтеся, що напруга вказана на фірмовій таблиці, відповідає напрузі у електромережі вашого помешкання.
- Фірмова таблиця з основною інформацією закріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Прилад виготовлено для роботи із напругою електромережі 220-240 В ~.
- В електромережі має бути установлений комутаційний пристрій, який відокремлює прилад від електромережі на усіх полюсах, забезпечуючи повне від'єднання приладу у випадку перенапруги категорії III.

- Маючи протипожежний захист, прилад цього типу може бути розміщений у робочій поверхні поруч із фрагментом кухонних меблів, вищим за прилад (після установлення), однак, у такому разі висота фрагменту кухонних меблів, розміщеного з іншого боку, не повинна перевищувати висоти варильної поверхні.
- Електропроводка та ізольовані частини мають бути захищені від можливості прямого контакту..

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- Перед будь-яким втручанням відключіть прилад від електромережі. Підключайте прилад відповідно до наданих схем підключення; перевірте напругу електромережі! Дріт заземлення (PE) має бути приєднаний до кліпси, що має відповідний символ заземлення.
- Основний кабель має бути підключений через фіксуючу кліпсу, яка захистить його від небажаного витягування.
- Після підключення приладу увімкніть усі конфорки / нагрівачі приблизно на три хвилини, щоб переконатися, що вони працюють належним чином.

### Схема підключення:



- Неправильне підключення може пошкодити частини приладу, внаслідок чого усі гарантійні зобов'язання анулюються.
- Перед підключення приладу переконайтеся, що напруга вказана на фірмовій таблиці, відповідає напрузі у електромережі вашого помешкання. Напруга підключення має бути перевірена кваліфікованим фахівцем за допомогою відповідного вимірювального пристрою!
- Кабель, що знаходиться позаду приладу не повинен торкатися задньої стінки приладу, оскільки вона нагрівається під час роботи.

### При підключенні можна користуватися:

- Приєднувальний кабель з гумовою ізоляцією типу H05RR-F із зелено-жовтим захисним дротом;
- Ізольований приєднувальний кабель типу H07RN-F з жовто-зеленим захисним дротом.

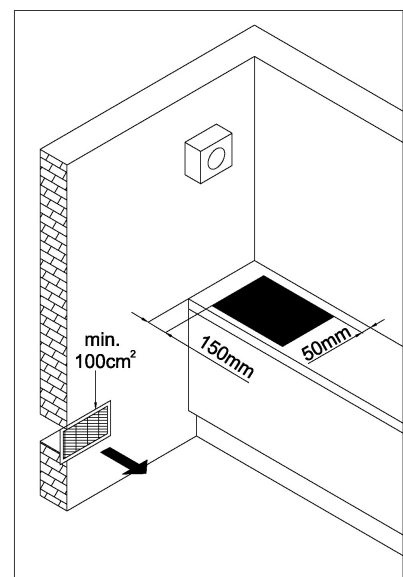
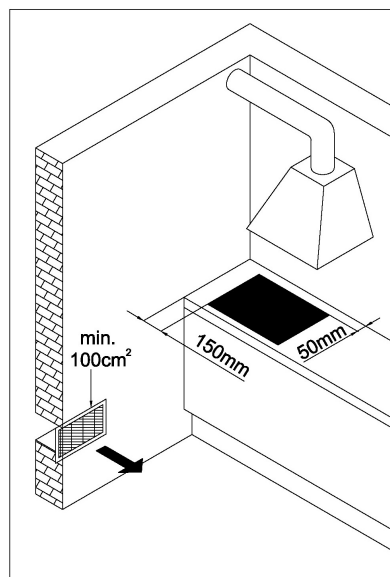
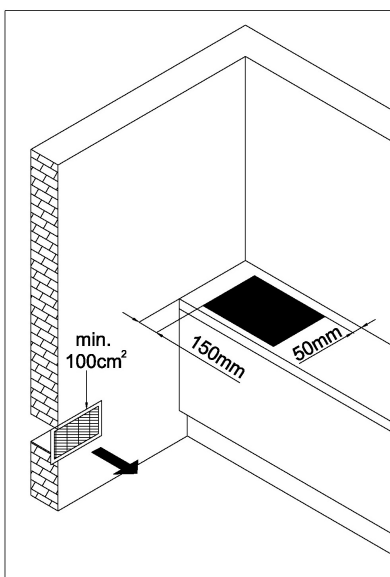


### Підключення варильної поверхні до газопостачання

- Прилад необхідно підключити відповідно до діючих норм та стандартів, ним можна користуватися тільки у приміщенні, яке добре провітрюється. Перед підключенням та користуванням приладом уважно прочитайте інструкції.
- Перед підключенням переконайтеся, чи відповідають місцеві технічні характеристики (тиск та тип газу) даному приладу.

### Категорії з відповідними типами газу, які можна використовувати, представлені в Таблиці 1

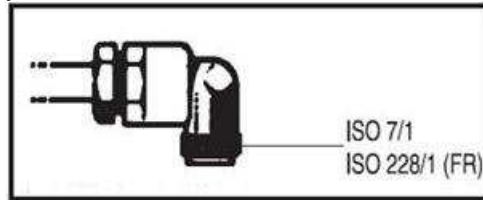
- Основна інформація щодо приладу вказана на фірмовій таблиці.
- Цей прилад не можна приєднувати до установок для відводу продуктів згоряння (напр., димоходів/витажок). Прилад необхідно установити та підключити згідно діючих норм та стандартів по монтажу та підключенню. Особливу увагу треба звернути на циркуляцію повітря.



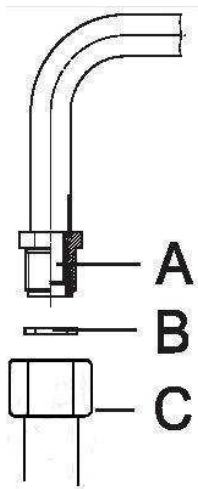
### Підключення

- При підключенні приладу до газової мережі, дійте відповідно до вимог місцевої газової компанії.

- На нижній стороні варильна поверхня обладнана підводом для газу із зовнішньою різьбою ISO7-1 R1/2.
- Прилад також оснащений адаптером для зрідженого газу та неметалевим ущільнювачем.



- Під час підключення підвід R1/2 треба міцно тримати, щоб він не перевертався.
  - Для з'єднання вузлів використовуйте неметалеві ущільнювачі.
  - Ущільнювачі можуть використовуватися тільки один раз. При використанні деформація неметалевого ущільнювача не повинна перевищувати 25%.
  - При підключенні приладу до газової мережі користуйтеся тільки протестованим гнучким шлангом.
  - Шланг має вільно рухатися. Він не повинен торкатися рухомих частин кухонних меблів (шухляд) та нижньої частини варильної поверхні.
  - Якщо під варильною поверхнею у елемент кухонних меблів вбудована електрична духовка, вона має бути обладнана вентилятором охолодження.
- Після підключення газової плити необхідно перевірити щільність з'єднань.**



#### Патрубок підключення

**A** ISO7-1 R1/2 патрубок

**B** Неметалевий ущільнювач 2мм завтовшки

**C** Патрубок для зрідженого газу (в залежності від моделі).

#### **Використовуйте трубки, ущільнювачі та пломби, що відповідають діючим стандартам.**

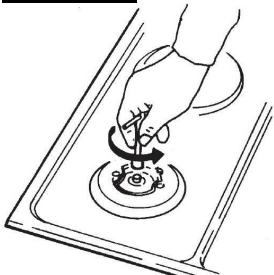
Такі трубки повинні бути змонтовані так, щоб при повному розмотуванні, їх довжина не перевищує 2000 мм. Для полегшення установки і запобігання витоків газу, спочатку приєднайте шарнірне з'єднання до варильної поверхні, а потім до труби газопроводу. Приєднання може у зворотному порядку може пошкодити ущільнювач між трубою і плитою.

**ВАЖЛИВО:** після завершення установки та підключення перевірте надійність усіх з'єднань за допомогою мильного розчину. Ні в якому разі не використовуйте у цих цілях відкритий вогонь. Також переконайтеся, що гнучкий шланг не торкається жодних рухомих частин кухонних меблів (напр. шухляди) та знаходиться у місці, де він не може бути випадково пошкоджений.

Після підключення перевірте роботу конфорок.

Полум'я має бути чутким, в центрі – блакитного і зеленого кольору

#### **Підключення до іншого типу газу**



- Для підключення приладу до іншого типу газу не потрібно виймати прилад із ніші.
- Перед початком процедури відключіть прилад від електромережі і перекрийте подачу газу.
- Замініть встановлені форсунки на форсунки, розроблені для типу газу, що приєднується (див. таблицю).
- В разі підключення до зрідженого газу пропан/бутан регулюючий гвинт мінімального теплового навантаження завжди слід затягувати.
- В разі підключення до природного газу, відкрутіть регулюючий гвинт, щоб досягти мінімального теплового навантаження, але не більше, ніж на 1,5 обороти.
- Після того, як заміну зроблено, наклейте нову таблицю даних з параметрами встановленого газу зверху старої.

#### **Регульовальні елементи**

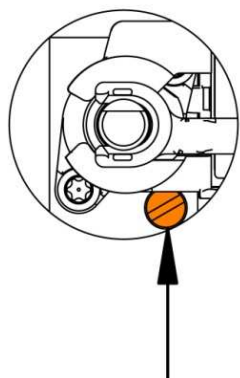
Щоб забезпечити доступ до елементів:

- Зніміть решітки конфорок, а також кришки і корони.
- У подвійних конфорках елемент регулювання доступний позаду захисної пластини головної форсунки.
- Зніміть перемикачі управління разом із ущільнювачами.

#### **Газовий вентиль**

Регулюючий гвинт мінімального теплового навантаження.

## Регулювання мінімального газового потоку



## **Інструкції для централізованого газопостачання (G110, G120, G150.1) та природного газу (G20, G25)**

1. Увімкніть конфорку та встановіть мінімальну потужність.
2. Зніміть перемикач управління та поверніть регулювальний гвинт збоку перемикача:
  - проти годинникової стрілки, щоб збільшити мінімальний потік
  - за годинниковою стрілкою, щоб зменшити мінімальний потік, поки не досягнете бажаного.
3. Встановіть перемикач управління на місце та перевірте стабільність полум'я конфорки (при швидкому повороті перемикача від максимальної до мінімальної позиції полум'я не повинно гаснути).
4. Повторіть процедуру для кожної газової конфорки.

## **Інструкції для зрідженого газу(G30, G31)**

Затягніть гвинт збоку перемикача повністю за годинниковою стрілкою.

**Застереження:** цю процедуру може проводити лише кваліфікований спеціаліст, уповноважений газовою компанією чи авторизованим сервісним центром!

## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ (ТАБЛИЦЯ 1)

### **GW65CLI --- GW65CLB**

Розміри приладу(ширина), мм	600
Робоча напруга та частота Конфорки	220-240 В~, 50/60 Гц A: Мала конфорка (1,0кВт) SR: Середня конфорка (1,75 кВт) R: Велика конфорка (3,0 кВт) TC: Потрійна конфорка = 3,8 кВт
Передня ліва	R
Задня ліва	-
Передня центральна	SR
Задня центральна	A
Передня права	TC
Задня права	-
Категорія споживання газу	G20/20mbar , G30/30mbar , G25/20mbar
Загальна потужність(Вт)	9550

## Таблиця форсунок

Конфорка		A	SR	R	TC
Номінальне теплове навантаження (кВт)		1.00	1.75	3.00	3.80
<b>Ø Впорскувач (мм)</b>					
G30/G31	28..30/30-37mbar	0.50	0.65	0.85	0.98
G20	20mbar	0.72 - X	0.97 - Z	1.28 - H3	1.35 - K
G25	20mbar	0.77 - F1	1.00 - Y	1.26 - Y	1.52 - F3
<b>Ø Обвод (мм)</b>					
G30/G31	28..30/30-37mbar	0.27	0.34	0.42	0.62
G20	20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.
G25	20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.

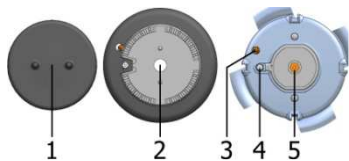


## Важливі застереження

- Газові конфорки обладнано термоелементом подібним до свічки. Якщо полум'я випадково погасло (перелив рідини, протяг, ін.) газ автоматично перекривається і вже не може потрапити до кімнати.

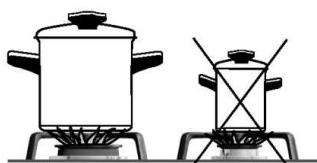
- Кришку конфорки слід класти на корону конфорки дуже обережно. Завжди перевіряйте чи отвори у короні конфорки нічим не заблоковані.

- 1 Кришка конфорки
- 2 Корона конфорки з утримувачем кришки конфорки
- 3 Термоелемент
- 4 Свічка запалювання
- 5 Форсунка



## Посуд

- Вибір підходящого посуду забезпечує оптимальний час приготування і споживання газу. Діаметр посуду є найважливішим параметром.
- Полум'я, сягаючи за край посуду з маленьким діаметром може зіпсувати посуд в той час, як споживання газу збільшується.
- Для горіння газу потрібен кисень. У випадку з надто великим діаметром посуду доступ кисню обмежений і відповідно зменшується потужність.



Тип конфорки	Діаметр посуду
Мала конфорка (1,0 кВт)	120 - 180 мм
Середня конфорка (1,75 кВт)	180 - 220 мм
Велика конфорка (3,0 кВт)	220 - 260 мм
Потрійна конфорка (3,8 кВт)	220 - 300 мм

## **Важливі застереження стосовно склокерамічних варильних поверхонь**

- Зони приготування досягають обраного рівня потужності чи температури дуже швидко; однак поверхня навколо залишається відносно прохолодною.
- Варильна поверхня стійка до перепадів температури.
- Поверхня міцна, посудом важко її пошкодити, навіть якщо ставити його жорстко.
- Склокерамічна поверхня не призначена для використання як робоча поверхня. Гострі предмети можуть її подрпати.
- Не використовуйте посуд із тонкого алюмінію чи пластика. Не кладіть на склокерамічну поверхню пластикові предмети чи алюмінієву фольгу.
- Не користуйтеся склокерамічною поверхнею, що має подряпини чи тріщини. Падіння гострих предметів на поверхню може розбити склокерамічну поверхню/панель. Наслідки падіння можуть бути спочатку непомітні. Якщо ви помітили тріщини на поверхні, негайно відключіть її від електромережі!
- Якщо цукор, чи продукти, що містять цукор, потрапили на поверхню, негайно витріть поверхню.

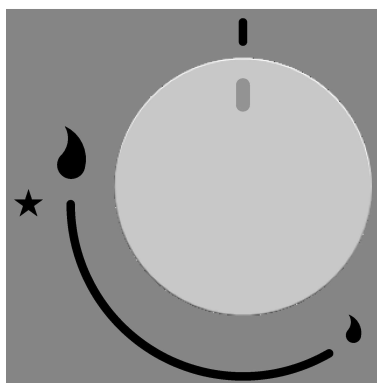
# ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ





## ОПИС ПРИЛАДУ



1. Передня ліва газова конфорка
4. Передня права газова конфорка
5. Задня центральна газова конфорка
6. Передня центральна газова конфорка
7. Панель управління поверхнею

## Елементи управління газових конфорок



-  Подача газу перекрита
-  Підпал
-  Максимальна потужність
-  Мінімальна потужність

## Підпал та робота конфорок

### **Інструкції для користувача**

Цей прилад має використовуватися виключно за призначенням, для якого його було спроектовано, тобто для готування їжі у домашніх умовах. Будь-яке інше використання вважається неналежним, а тому небезпечним.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки чи пошкодження, викликані неналежним, неправильним чи нераціональним використанням приладу.

### **Користування конфорками**

- Якщо конфорками не користувалися протягом кількох днів, зачекайте кілька секунд перед тим, як запалювати їх, щоб випустити повітря із труб.
- Конфорки обладнані автоматичним електропідпалом, щоб їх запалити, просто натисніть та поверніть ручку в позицію із маленькою зірочкою. Прилад обладнано генератором іскри запалювання.
- Якщо полум'я не загорається протягом 5 секунд, поверніть ручку перемикача назад у початкову позицію та повторіть процедуру; якщо електропідпал не працює через відсутність електроживлення чи вологу свічку запалювання, газ можна запалити за допомогою сірників чи запальнички.
- У моделях із газконтролем (який перекриває газ у разі згасання полум'я) конфорки запалюються як описано вище, однак після того, як полум'я загорілося, **необхідно потримати перемикач натиснутим протягом 5-6 секунд**. Після закінчення цього часу, достатнього для термоелемента, щоб увімкнутися, полум'я горітиме постійно.
- Після цього можна регулювати потужність конфорки від мінімальної до максимальної. Встановлювати регулятор у положення між 0 та великим полум'ям не рекомендовано, бо у цьому інтервалі полум'я не стабільне та може згаснути.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** Після чищення поверхні, переконайтеся, що всі конфорки встановлено на свої місця, а також, що вони не контактують із запалювачем.

Для найкращої роботи конфорок використовуйте каструлі із плоским дном та відповідним діаметром.

Для посуду малого діаметру необхідно регулювати потужність горіння так, щоб полум'я торкалося дна посуду, але не перетікало за краї. Не користуйтеся посудом із вигнутим чи увігнутим дном.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** якщо полум'я випадково згасло, поверніть ручку регулятора у позицію 0 та залиште принаймні на 1 хвилину до того, як спробувати запалити її знову.

• Щоб загасити вогонь та перекрити подачу газу, поверніть ручку перемикача у позицію 'OFF' (0).

**УВАГА:** Використання газової варильної поверхні може викликати підвищення температури, вологості та рівня продуктів згорання у приміщенні, де її встановлено. Забезпечте хорошу вентиляцію кухні, особливо під час роботи поверхні: відкрийте призначені для цього вентиляційні отвори, чи встановіть механічний вентиляційний прилад (механічну витяжку).

Довге інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкритого вікна, або збільшення потужності вентиляції, наприклад, збільшенням швидкості механічної витяжки, якщо така використовується.

**УВАГА:** Деякі частини поверхні можуть нагріватися під час використання. Не залишайте дітей без нагляду.

**УВАГА:** Цей прилад призначено лише для приготування їжі. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, наприклад, опалення кімнати

## Чищення та догляд

**Не використовуйте пароочисники для чищення цього приладу. Пара може викликати коротке замикання електричних елементів.**

- Регулярно очищуйте прилад від бруду, бажано після кожного використання після того, як поверхня охолоне.
- Щоб уникнути плям від води та вапняного нальоту, використовуйте м'яку тканину щоб витерти поверхню, що була помита водою.
- Їжа, що перекипіла через край, може викликати знебарвлення частин конфорки та сталеві поверхні. **Одразу ж видаляйте усі забруднення**

**Щоб уникнути пошкодження поверхні Вашого приладу, не користуйтеся наступним:**

- мийними засобами, що містять соду, луги, аміак, кислоти та хлориди.
- мийними засобами, що містять засоби для видалення накипу
- засобами для видалення плям та іржі
- абразивними мийними засобами, наприклад, порошкові чи кремові мийні засоби
- мийними засобами, що містять розчинник
- мийними засобами для посудомийних машин
- мийними засобами для грилів та духовок
- мийними засобами для скла
- жорсткими, абразивними щітками чи губками, наприклад, щітки або губки, що використовувалися із абразивними мийними засобами
- гострі предмети (це може пошкодити ущільнювач між рамкою та робочою поверхнею).

### Поверхні із нержавіючої сталі

Поверхню із нержавіючої сталі мийте ганчіркою із мікрофібри чи слабким розчином рідкого мийного засобу із м'якою губкою. Перші ніж очистити стійкі засохлі плями, розмочіть їх.

Вкінці протріть насухо м'якою тканиною.

Мийний засіб для нержавіючої сталі можна за потреби використовувати для чищення рамки приладу. Застосовуйте рівномірно в напрямку «зернистості».

Засіб по догляду за нержавіючою сталлю можна використовувати після чищення, щоб допомогти зберегти привабливий вигляд Вашого приладу та зменшити забруднення у майбутньому.

Застосувати помірно м'якою тканиною, дотримуючись інструкції на упаковці.

### Написи та візерунок на поверхні

Написи та візерунок на поверхні можуть бути пошкоджені якщо забруднення (напр., їжа чи рідини, що містять сіль, оливкову олію) не видалити одразу.

Будь-яке забруднення видаляйте одразу.

Не використовуйте сталеві губки чи щітки на поверхні із написами чи візерунками.

Вони можуть стерти надруковані символи.

### Решітка та ручки перемикачів

**Не мийте решітку у посудомийній машині.**

Зніміть решітку. Помийте решітку та ручки перемикачів слабким теплим розчином рідкого мийного засобу та м'якою губкою. Стійке забруднення спочатку відмочіть.

Після чищення витріть усі поверхні насухо м'якою тканиною.

### Конфорки

**Не мийте жодних частин конфорки у посудомийній машині.**

Конфорки мають бути розібрані та вимиті вручну слабким теплим розчином рідкого мийного засобу та м'якою губкою.

Не зйомці частини конфорки можна очистити лише мокрою ганчіркою.

Свічка запалювання та термоелемент треба обережно протирати сильно віджатою ганчіркою.

Не мочіть запальник. Мокрий запальник не дає іскру.

Після чищення витріть усі поверхні насухо м'якою тканиною.

Переконайтеся, що отвори для полум'я чисті та повністю сухі.

Поверхня кришки конфорки із часом стане більш матовою. Це нормально та не впливає на роботу конфорки.

## Склокерамічні поверхні



Рис.1

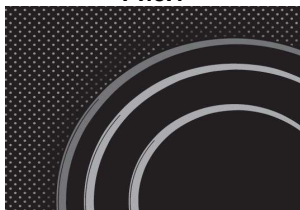


Рис.2



Рис.3



Рис.4



Рис.5

Склокерамічну поверхню можна чистити тільки, якщо вона повністю холодна, бажано після кожного використання, в іншому випадку навіть маленькі плями, що залишилися

після готування, можуть залишитись на поверхні назавжди. Для регулярного догляду за скло керамічною поверхнею використовуйте спеціальні засоби, розроблені таким чином, що залишають після себе тонку плівку.

Перед кожним використанням витирайте поверхню від пилу – він може залишити подряпини (Рис. 1).

**ОБЕРЕЖНО:** Застереження: використання металевої щітки, абразивних мочалок та агресивних мийних засобів спричиняє подряпини. Поверхня може бути ушкоджена агресивними спреями та невідповідними рідкими хімікатами (Рис. 1 і 2).

Позначки зон можуть стиратись від використання неадекватних миючих засобів або нерівного чи ушкодженого дна посуду.

Маленькі плями можна усунути вологою м'якою ганчіркою, потім поверхню слід витерти насухо (Рис. 3).

Плями від води видаляються слабким розчином оцту, але ним не можна чистити рамку поверхні (тільки окремі моделі) – вона може втратити блиск. В жодному разі не використовуйте агресивні спреї або засоби для видалення накипу (Рис. 3).

Великі плями видаляються спеціальними засобами для чищення склокераміки. Дотримуйтесь інструкцій виробника засобу.

Будьте уважними: не залишайте частинок мийних засобів на поверхні, інакше вони нагріються під час готування і можуть ушкодити поверхню (Рис. 3).

«Складні» плями видаляються спеціальним скребком для склокераміки.

Пильнуйте, щоб ручка скребка не торкалась конфорок (Рис. 4). Поводьтесь із скребком обережно, щоб не поранитись!

Цукор і їжа, що містить цукор становить загрозу для склокерамічної поверхні (Рис. 5), отже залишки цукру або плями від їжі, що містить цукор слід відразу видаляти, коли конфорки все ще теплі (Рис. 4). Знебарвлення склокерамічної поверхні не впливає на якість її функціонування. В більшості випадків це є наслідком пригорання частинок їжі або результатом пересування посуду (особливо з алюмінієвим або мідним дном) по поверхні. Таке знебарвлення важко усунути.

**Примітка:**

Всі зазначені вище ушкодження стосуються естетичного вигляду поверхні і не впливають на її функціонування. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню.

## **Спеціальні попередження та повідомлення про несправність**

### **Важливо**

- Протягом гарантійного періоду лише авторизований виробником сервісний центр може здійснювати ремонт.
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі.
- Будь-які некваліфіковані спроби та/або ремонт можуть спричинити коротке замикання або удар струмом. Щоб уникнути цього, не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. Зверніться до фахівця авторизованого сервісного центру..
- У випадку невеликих збоїв чи проблем у роботі приладу, перевірте таблицю нижче, щоб перевірити, чи можете Ви самостійно усунути причину збою.

Якщо збій в роботі приладу спричинений неправильним використанням, сервісне обслуговування впродовж гарантійного періоду не безкоштовне. Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, ; якщо Ви передасте прилад третій особі, ці інструкції також мають передані разом із ним. Поради щодо усунення звичайних проблем.

<b>Проблема</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Усунення</b>
Полум'я нестабільне.	Неправильне підключення газу.	Фахівець повинен правильно підключити газ!
Миттєва зміна полум'я.	Неправильно складені компоненти конфорки.	Розберіть конфорку і складіть її правильно!
Підпалення конфорок триває надто довго	Неправильно складені компоненти конфорки.	Розберіть конфорку і складіть її правильно!
Полум'я гасне після підпалу	Рано відпустили ручку конфорки. Ручку недостатньо натиснуто.	Утримуйте ручку натиснутою довше. Перед тим, як її відпустити, натисніть її ще раз ретельно.
Змінився колір решітки конфорки.	Нормальна ситуація, спричинена високою температурою	Чищення спеціальними засобами для чищення металу.
Не спрацьовують електричні операції.	Згорів запобіжник.	Перевірте запобіжник і замініть його, якщо це необхідно.
Не функціонує електропідпал.	Частинки їжі або детергенту заблокували контакт між запалювальним пристроєм конфоркою.	Розберіть конфорку і почистіть отвір
Кришка конфорки виглядає жахливо.	Звичайне забруднення	Почистіть кришку засобом для чищення металу.

Якщо Вам не вдалося усунути проблему самостійно, слідуючи інструкціям вище, зверніться до авторизованого сервісного центру. Усунення будь-яких неполадок чи звернення про ремонт під час гарантійного строку, які стали наслідком неправильного підключення або використання приладу не покривається гарантією. У таких випадках ремонт проводиться за рахунок користувача.

**Виробник прагне до постійного вдосконалення. 3 цієї причини, текст та ілюстрації в цій книзі, можуть бути змінені без попереднього повідомлення.**