

EN

RU

KK

Hotpoint

Built-in Hob / User Manual

Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы



HGS 62F/BK

185929448/ EN/ RU/ KK/ R.AB/ 06.12.24 22:39
7763586745



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Hotpoint product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Safety Instructions.....	4
1.1 Intended Use.....	4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3 Electrical Safety.....	5
1.4 Safety While Working with Gas.....	7
1.5 Transportation Safety	8
1.6 Installation Safety.....	8
1.7 Safety of Use	9
1.8 Temperature Warnings	10
1.9 Cooking Safety	10
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	11
2 Environmental Instructions	11
2.1 Waste Directive.....	11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11
2.2 Package Information.....	11
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11
3 Your product	12
3.1 Product introduction	12
3.2 Technical Specifications.....	13
4 Installation.....	16
4.1 Right place for installation.....	16
4.2 Electrical connection	18
4.3 Gas connection.....	19
4.4 Installing the product	21
4.5 Gas Conversion	22
5 First Use	25
5.1 Initial Cleaning	25
6 How to use the hob	25
6.1 General information on hob usage.....	25
6.2 Operation of the hobs	26
7 General Information About Baking .	28
7.1 General warnings about cooking with hob	28
8 Maintenance and Cleaning	28
8.1 General Cleaning Information.....	28
8.2 Cleaning the hob.....	30
8.3 Cleaning the Control Panel	31

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety


- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Safety While Working with Gas

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.
- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

 **What to do when you smell gas!**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.

1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.



1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

 **1.8 Temperature Warnings**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8

years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **1.9 Cooking Safety**

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with

the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose

of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

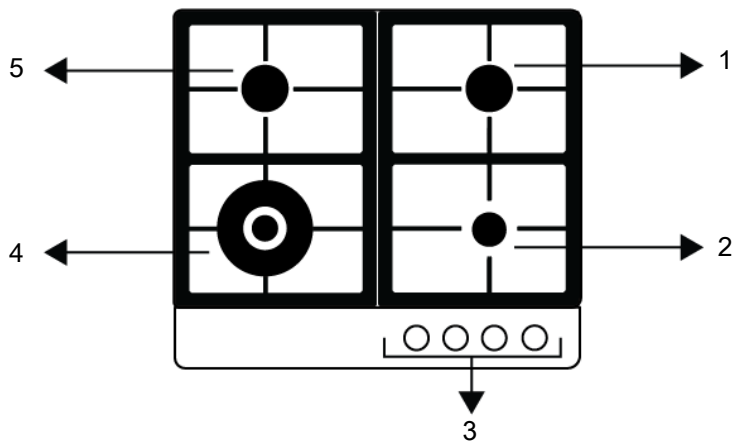
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

In this section, you can find the overview of the product. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product introduction



1 Normal burner

3 Hob control knobs

5 Normal burner

2 Auxiliary burner

4 Wok burner

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	51 / 585 / 524
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 / 480-490
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Total gas consumption (kW)	9,5 (691 g/h - G30)

Cooking zones

Front left	Wok burner
Power	5,0 kW (364 g/h – G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)
Rear left	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)
Rear right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:

G20 20 mbar

Category of gas product


Cat II 2H3B/P


Gas types / pressures to which the product can be converted:


G20 10 mbar

G20 13 mbar

G30 30 mbar

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
5,0 kW	171	110	200	190	161	165	250	105	92

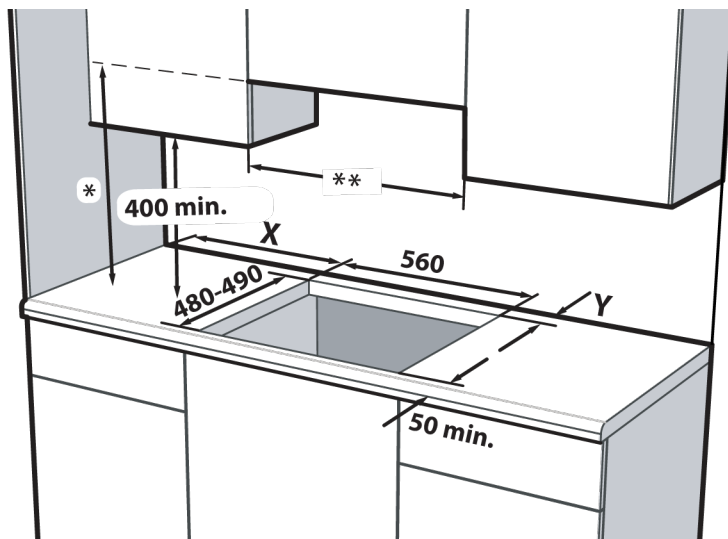
4 Installation

General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

4.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



X Minimum distance between the cut-out and the side wall.

Y Minimum distance between the rear edge of the cut-out and the rear wall.

Hob Control Type	Burner Plate Type	Hob Width# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Side knob control	Metal	580 / 610	100	60
Side knob control	Glass	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Front knob control	Metal / Glass	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Front knob control	Metal / Glass	750 / 751	170	70

* This size will be 60mm in models using 9-steps gas taps.

Refer to the width dimension in the technical specifications table of the user manual.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation

opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500

10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

4.2 Electrical connection



General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connec-

ted through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

! General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

Risks of fire:

- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

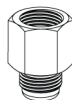
Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

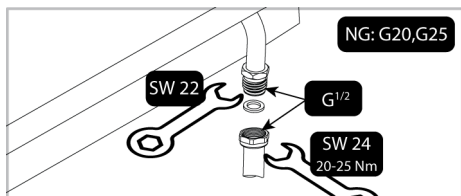


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.

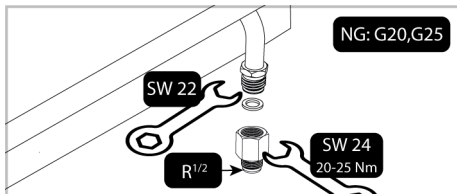


3. You must check for leakage of the connection part after connection.

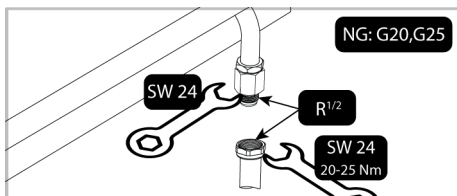
EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

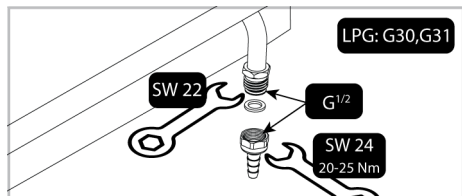
Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.

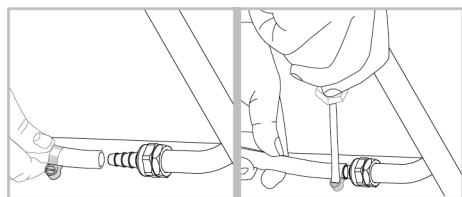
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

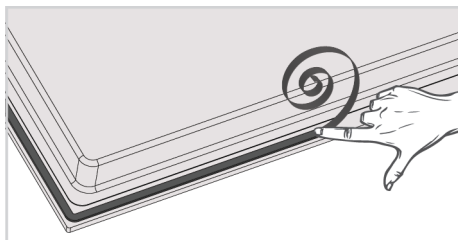
Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

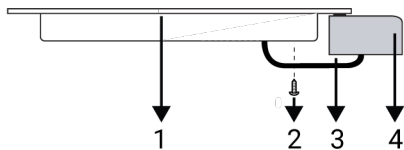
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



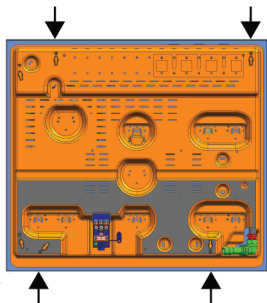
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



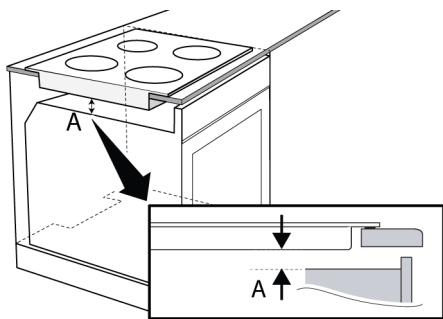
Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

i Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

i There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety.

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

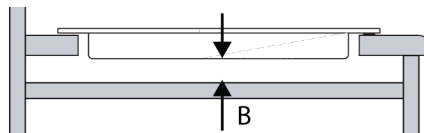


A min. 5 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

i Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4.5 Gas Conversion

! General warnings

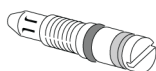
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.

- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

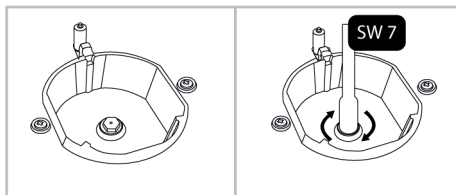


Burner injector:

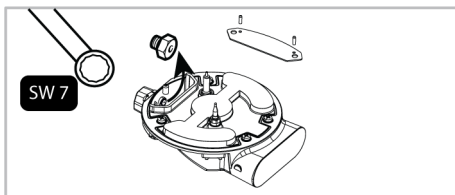


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



i On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

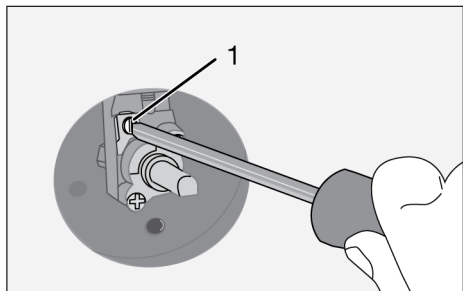
8. You must check for leakage injectors after connection.

i Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

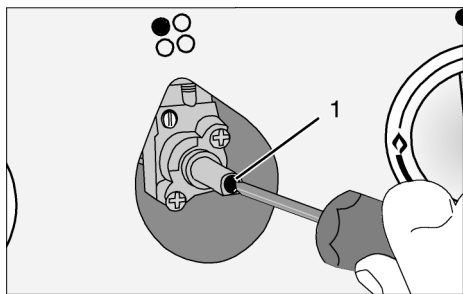
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

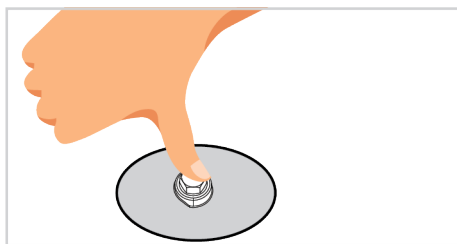


1 Flow rate adjustment screw

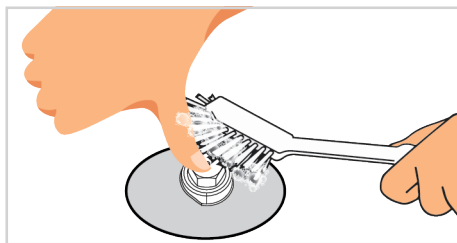
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

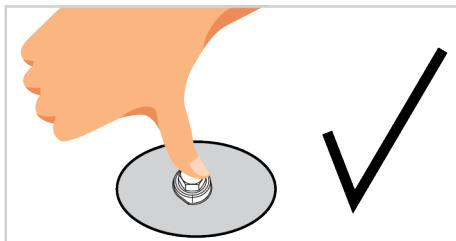
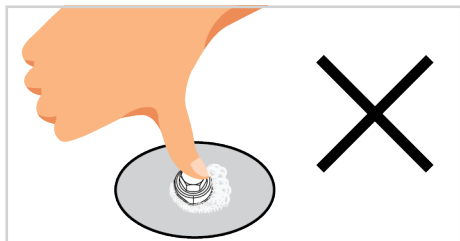
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.



3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

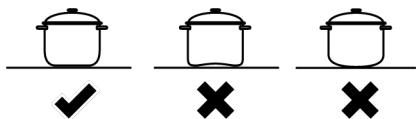
NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

General warnings

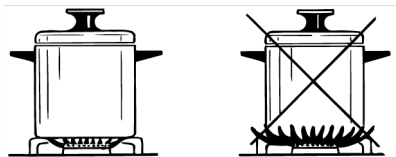
- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.

- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



- Do not place anything, e.g. flame tamer or griddle plate between pan and pan support.
- Do not remove the pan support and enclose the burner with a wok stand, only use the wok support supplied.
- Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect flame onto the hotplate.
- Locate pan centrally over the burner so that it is stable and does not overhang the appliance.
- Not suitable for aftermarket lids or covers.

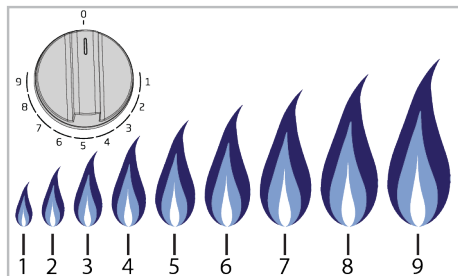
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	14 – 20
Rapid burner	18 - 22
Wok burner	22 - 30

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

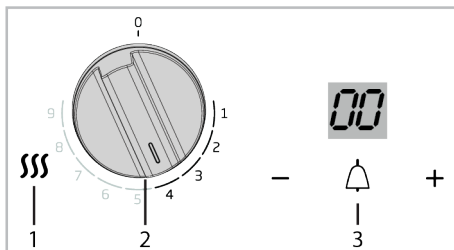
Hob control knobs



You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

You can use the different power levels on your product to set the power to the desired level from minimum to maximum according to your needs. The 9th level indicates the highest cooking power, while the 1st level indicates the lowest cooking power.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.



- 1 Hob hot (Residual heat) indicator light *
- 2 Hob control knobs
- 3 Timer *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.
1. Press on the burner control knob.
 2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the 9th gas level.
 3. With the resulting spark, the gas is ignited.
 4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
 5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

i Release the knob if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6. Adjust your desired gas level.

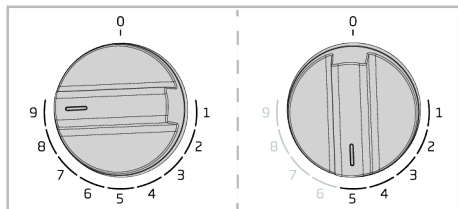
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

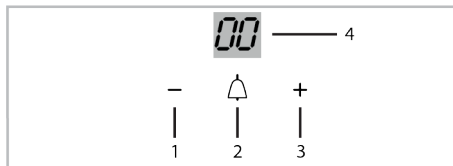
i If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Illuminated control panel (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Depending on the model, your product may come with an illumination feature on the control panel. In this case, the selected level and the lower levels will be illuminated, and as you set the product to lower levels, the light of higher levels will go out.



Timer (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)



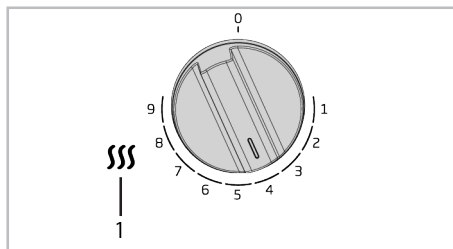
- 1 Decrease key
- 2 On/Off key
- 3 Increase key
- 4 Timer display

The timer does not affect the functions of the product. It is only used as a warning. The timer clock will give a signal once the time you set is over. No symbol will appear on the display when the timer is off.

To activate the timer, touch the on/off key for about 3 seconds. Use (+) and (-) keys to set the time after which the alarm will sound. If you keep the keys pressed, the minutes will increase faster or be reset. Countdown will start in 3 seconds. When there is 1 minute left, the countdown will continue in seconds (59, 58, 57,...).

To cancel the timer, touch the on/off key for about 3 seconds.

Residual heat indicator (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)



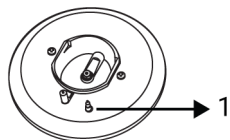
- 1 Hob hot (Residual heat) indicator light

There is a residual heat indicator on the control panel of your hob that shows if each cooking zone is hot or not. If the indicator is on, this means that the hob is still

hot. In this case, do not touch the hob. The indicator light will go off when the hob is cold enough.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

Wok burner

Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular sauce-pans as well.

7 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil

catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is

used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream,

abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface


Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

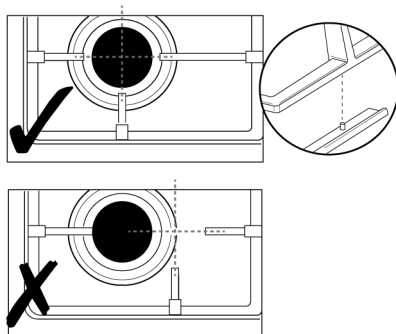
- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.

7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discoloration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

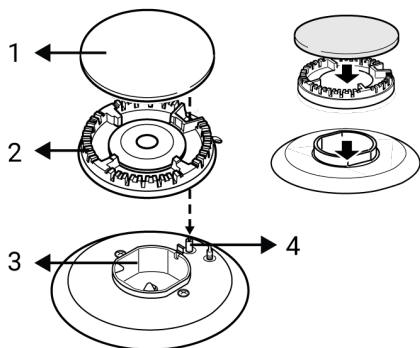
 Ensure that the pins on the burner plate are seated as shown in the figure.



Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.

2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



1 Burner cap

- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

Burners are not burning properly or at all.

- The burners are dirty. >>> Clean the burner parts.
- Burners are wet. >>> Dry the burner parts.
- Burner cap is not mounted safely. >>> Place the burner cap properly.
- Gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> Replace the gas cylinder.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer:

IHP Appliances Limited Liability Company, 398005, Lipetsk region, city district city of Lipetsk, Lipetsk, pl.Metallurgov, 2

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: The first two digits of the serial number indicate factory code, second two digits - the year of manufacture, and the third two digits indicate the week. For example, "7410-05-000001" means that the product was manufactured in the 5th week of 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887.

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Vă mulțumim că ați ales acest Hotpoint produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	36
1.1 Использование по назначению	36
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных.....	36
1.3 Электробезопасность	37
1.4 Безопасность при работе с газом	39
1.5 Безопасность при транспортировке	41
1.6 Меры безопасности во время монтажа	41
1.7 Безопасность использования ...	42
1.8 Предупреждения о температуре	43
1.9 Безопасность во время приготовления	43
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки.....	44
2 Руководство по окружающей среде	44
2.1 Директива по отходам	44
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	44
2.2 Информация об упаковочном материале	45
2.3 Советы по энергосбережению..	45
3 Регулирование отходов.....	45
3.1 Принципы работы устройства ..	45
3.2 Технические характеристики	46
4 Установка	49
4.1 До начала установки	49
4.2 Подключение к электросети	51
4.3 Подключение к газовой магистрали	52
4.4 Ünün Yerine Monte Edilmesi....	55
4.5 Переход на другой вид газа.....	56
5 Первое использование	59
5.1 Первичная очистка	59
6 Правила эксплуатации варочной панели	59

6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	59
6.2 Использование варочной панели	60
7 Общая информация о выпечке.	63
7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	63
8 Техническое обслуживание и чистка.....	63
8.1 Общая информация об очистке	63
8.2 Очистка варочной панели	64
8.3 Очистка панели управления.....	66
9 Устранение неполадок.....	66

RU



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний,

если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.

- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электротехнические изделия и/или изделия с газом опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны сыграть с, взобраться дальше, или войти продукт.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок в сторону прилавка, чтобы дети не могли схватить и сжечь.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные поверхности продукта нагреваются. Держите детей подальше от продукта.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.

- Перед отказом от изношенных и бесполезных продуктов:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не попадали в продукт.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте

- устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
 - Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
 - Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

1.4 Безопасность при работе с газом

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Использование газовых продуктов для приготовления пищи вызывает образование веществ, выделяющихся в результате тепла, влажности и горения в помещении. Убедитесь, что кухня хорошо

вентилируется, особенно при использовании продукта:

Держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите механическое вентиляционное устройство (механическая вытяжка/вытяжка). Интенсивное использование продукта в течение длительного времени может потребовать дополнительной вентиляции: например, открытия окна или более эффективной вентиляции, повышения уровня устройства механической вентиляции, если такое имеется, и т. д.

- Этот продукт следует использовать в помещении, в котором есть правильно отрегулированный и работающий датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно, и часто обслуживайте датчик. Датчик угарного газа следует размещать не более чем в 2 метрах от изделия.
- Условия настройки для этого устройства указаны на этикетке (или на табличке с данными).
- Правильное сгорание требуется в продуктах для приготовления пищи на газе. В случае неполного сгорания может развиваться окись углерода (CO). Окись углерода-

бесцветный, без запаха и очень токсичный газ, который оказывает летальный эффект даже в очень малых дозах. Вы можете понять, что газ хорошо горит, если пламя непрерывное и синее. Если пламя волнистое, резкое и ярко-желтое, газ плохо горит.

- Газовые продукты и системы приготовления пищи должны регулярно проверяться на надлежащее функционирование. Регулятор, шланг и его зажим должны регулярно проверяться и заменяться в течение периодов, рекомендованных его производителем, или при необходимости.
- Регулярно чистите конфорки газовой плиты. Убедитесь, что после очистки газ горит правильно.
- Не используйте кастрюли / сковородки, размеры которых превышают размеры, указанные в руководстве пользователя. Использование более крупных кастрюль / сковородок, чем указано, может вызвать отравление угарным газом, перегрев окружающих поверхностей и ручек управления. А использование меньших кастрюль / горшков может привести к ожогам из-за пламени.

- Запросить информацию о газе аварийных телефонных номеров и мер безопасности в случае запаха газа от вашего местного поставщика газа.

⚠ Что делать, если вы чувствуете запах газа!

- Не используйте открытое пламя и не курите. Не используйте электрические ручки (например, ручку лампы или дверной звонок). Не используйте стационарные или мобильные телефоны.
- Откройте двери и окна.
- Отключите все клапаны на газовых продуктах для приготовления пищи и газовый счетчик на главном регулирующем клапане, если он не находится в ограниченном пространстве или подвале.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если вы все еще чувствуете запах газа, выходите из дома.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную бригаду. Используйте телефон вне дома.
- Позвоните в авторизованную службу и свою газораспределительную компанию.

1.5 Безопасность при транспортировке

- Перед транспортировкой устройства отключите его от сети и отсоедините газовые соединения.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

1.6 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилок, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть га-

зового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.

- Пожалуйста, отключите подачу газа перед началом любых работ по установке газа. Существует риск взрыва.
- Подключение устройства к газораспределительной системе может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом. Существует риск взрыва и отравления вследствие ремонта непрофессиональными людьми.
- Газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался движущихся частей в месте его размещения и не цеплялся при движении движущихся частей (например, выдвижного ящика). Кроме того, газовый шланг не следует размещать в местах, где существует возможность защемления.
- Запрещается сдавливать, складывать, защемлять газовый шланг или касаться им горячих частей и посуды. Су-

ществует опасность взрыва из-за повреждения газового шланга.

- Обязательно проверьте на утечку газа после того, как будет выполнено подключение газа вашего устройства. Убедитесь, что нет утечек газа. Не используйте устройство при наличии утечки газа.



1.7 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей. Отключите главный газовый кран.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:
 - Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
 - Не прикасайтесь к поверхности прибора.
 - Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.

1.8 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не

должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.



1.9 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаря-

ется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Поместите посуду в центре конфорки. Обратите внимание, что огонь на конфорке с посудой не переходит на боковую поверхность посуды.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока экс-

плуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

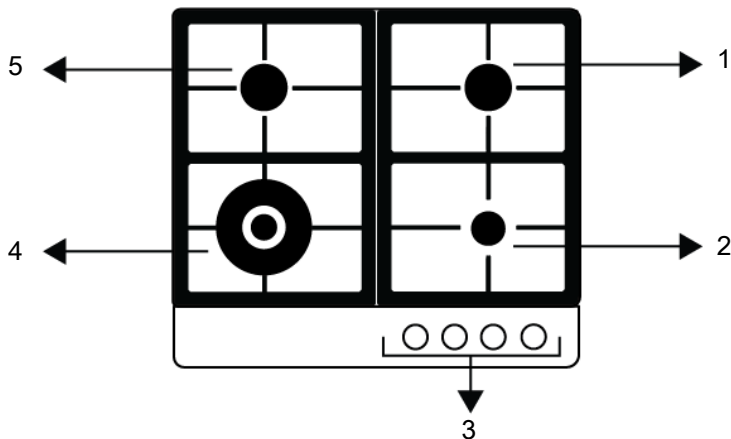
2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

3 Регулирование отходов

В этом разделе вы можете ознакомиться с обзором продукта. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.1 Принципы работы устройства



1 Обычная конфорка

2 Вспомогательная конфорка

3 Ручки управления варочной панелью

4 Конфорка Wok

5 Обычная конфорка

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3.2 Технические характеристики

Общие характеристики плиты	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	51 / 585 / 524
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 / 480-490
Напряжение/частота	220-240 V ~ 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Общий расход газа (кВт)	9,5 (691 г/ч - G30)

Варочные зоны

Передняя левая	Конфорка Wok
Питание	5 кВт(364 г/ч – G30)

Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Питание	1 кВт(73г/ч – G30)

Задняя левая	Обычная конфорка
Питание	1,75 кВт(127 г/ч – G30)

Задняя правая	Обычная конфорка
Питание	1,75 кВт(127 г/ч – G30)

Класс защиты -1

Степень защиты IP 42

Tipul de gaz/presiunea la care este setat produsul:

G20 20 мбар

Категория газового продукта

Cat II 2H3B/P

Tipuri de gaze/presiuni la care poate fi convertit produsul:

G20 10 мбар

G20 13 мбар

G30 30 мбар



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

Категории/типы/давление газа страны

В таблице ниже вы можете найти тип газа, давление и категорию газа, которые можно использовать в стране, где будет установлено изделие.

RU

КОДЫ СТРАН	КАТЕГОРИЯ		ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар	G20,13 мбар	G20,10 мбар
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
NL	Cat II	2ЕК3В/Р	G25,3,25 мбар	G20,20 мбар	G30,30 мбар	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 мбар	G30,37 мбар		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		

КОДЫ СТРАН	КАТЕГОРИЯ		ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ			
			G20,20 мбар	G30,30 мбар		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
IS	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LV	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LU	Cat I	2E	G20,20 мбар			
BG	Cat I	2H	G20,20 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
HU	Cat I	2H	G20,25 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			

Инжекторный стол

В таблице ниже приведены параметры форсунок для всех типов горючих газов при переоборудовании на газ. Вы можете узнать параметры форсунок, просмотрев техническую таблицу типов газа, которые вы можете преобразовать в соответствии с вашими горючими материалами и страной. Инжекторы могут не поставляться с вашим продуктом. Вы можете получить его в авторизованных сервисах или там, где вы приобрели продукт.

Варочные зоны									
Питание	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25,3,25 мбар	G2,350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
	G25,25 мбар	G31,37 мбар							
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 кВт	97	66	118	110	91	102	128	65	58
5,0 кВт	171	110	200	190	161	165	250	105	92

4 Установка

Общие предупреждения

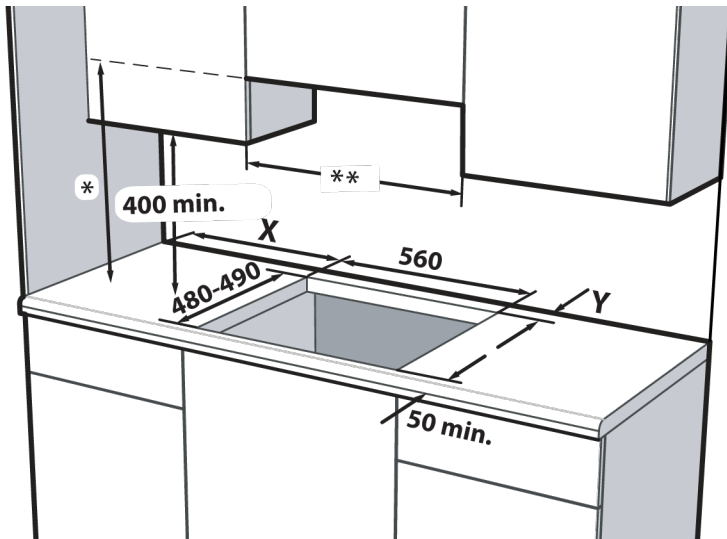
- Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
- Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта. При наличии дефектов не устанавливайте его. По-

врежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

RU

4.1 До начала установки

- Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.
- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Любая кухонная мебель, находящаяся рядом с прибором, должна быть термостойкой (минимум 100 °C).



X Минимальное расстояние между вырезом и боковой стенкой.

Y Минимальное расстояние между задним краем выреза и задней стенкой.

Тип управления варочной панелью	Тип пластины конфорки	Ширина варочной панели# (мм)	X (мм)	Y (мм)
Боковая ручка управления	Металлический	580 / 610	100	60
Боковая ручка управления	Стекло	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Передняя ручка управления	Металлический / Стекло	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Передняя ручка управления	Металлический / Стекло	750 / 751	170	70

* Этот размер будет составлять 60 мм в моделях с 9-ступенчатыми газовыми кранами.

Смотрите размер по ширине в разделе технических таблиц в руководстве пользователя.

Вентиляция помещения

Во всех помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях потребуются также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помещении хорошую вентиляцию.

Помещения с дверями и (или) окнами, которые открываются непосредственно наружу

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газо-

вого потока устройства (общая потребляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих

воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Помещения, не имеющие дверей и (или) окон, которые могут открываться непосредственно наружу

Если в помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, определенно позволяющую обеспечить наличие постоянного нерегулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствующие рекомендации по строительным нормам.

Если помещение или внутреннее пространство содержит более одного газового устройства, то в дополнение к требованию, указанному в таблице выше, должна быть обеспечена зона дополнительной вентиляции. Размер дополнительной вентиляционной зоны должен соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помещения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия,

как ковры, перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

Плита может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем.

Варочную поверхность запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.З.

Не устанавливайте продукт в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

4.2 Подключение к электросети

Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В против-

ном случае это может привести к порожению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.
- При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

В случае, если продукт производится с кабелем и вилкой:

Ваш продукт изготовлен с сетевым кабелем и вилкой. Подключите вилку вашего продукта к заземленной розетке и выполните электрическое подключение.

4.3 Подключение к газовой магистрали

⚠ Общие предупреждения

- Существует риск взрыва, пожара и отравления, если установка, ремонт или подключение производятся неуполномоченным/нелицензированным/неквалифицированным лицом или техником.
- Перед размещением продукта убедитесь, что местные условия распределения (тип газа и давление) и настрой-

ки газа продукта соответствуют этим условиям. Условия регулировки газа и значения продукта указаны на этикетках (или на заводской табличке).

- Если код вашей страны не указан на этикетке, следуйте локальным техническим инструкциям вашей страны для подключения и преобразования газа.
- Изделие должно быть подключено к системе газоснабжения только уполномоченным/лицензированным/квалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший от процедур, выполненных неуполномоченным/нелицензированным/неквалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Существует опасность взрыва!
- Если вам потребуется использовать изделие с другим типом газа, вам нужно проконсультироваться с авторизованным/имеющим лицензию/квалифицированным специалистом или техническим специалистом о соответствующей процедуре переоборудования.
- Проследите, чтобы газовое соединение тщательно проверяется на герметичность после каждого использования. Производитель не несет ответственности за повреждения, которые могут возникнуть из-за утечки газа, от подключения газа или преобразования, произведенного неуполномоченными/не имеющими лицензии лицами.

Опасность возгорания:

- Если вы не выполните подключение в соответствии с приведенными ниже инструкциями, существует риск утечки газа и возгорания. Наша компания не несет ответственности за причиненный этим ущерб.
- Подключение газа должно производиться только уполномоченным/лицензированным/квалифицированным специалистом.

- Убедитесь, что используемый газовый шланг для подключения газа, соответствует местным газовым стандартам.
- Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен так, чтобы он не соприкасался с движущимися частями и горячими поверхностями (показано на рисунках ниже) вокруг него и не застрял при перемещении движущихся частей. (например, выдвигаемые ящики). Кроме того, его нельзя размещать в местах, где он может быть придавлен.
- Не перемещайте устройство подключения газа которого завершено. Если его сдвинуть, может возникнуть риск утечки газа.
- Для подключения газа и переоборудования необходим гаечный ключ.

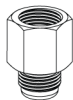
Детали для подключения к газу

Детали и инструменты, которые могут потребоваться для подключения газа, приведены ниже. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием. Используемые детали газовых соединений могут меняться в зависимости от типа газа и правил страны.

Герметичное уплотнение :



Соединительный элемент EN 10226 R1/2" :



Соединительный элемент для сжиженного газа (G30,G31) :



Соединительный элемент для выпуска газа :

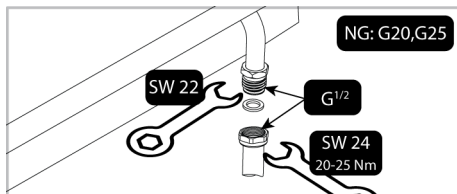


Подключение газа- NG

- Перед установкой изделия необходимо соответствующим образом подготовить газовую установку. На выходе газовой системы, подключаемой к изделию, должен иметься клапан подачи природного газа.
- Убедитесь, что клапан природного газа легко доступен.
- Подключите устройство к системе подачи природного газа в вашем доме при помощи гибкого газового шланга, соответствующего местным стандартам.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подача газа должна быть подсоединена через газовую трубу или безопасный газовый шланг с муфтовой арматурой на обоих концах.

Соединение типа EN ISO 228 G1/2"

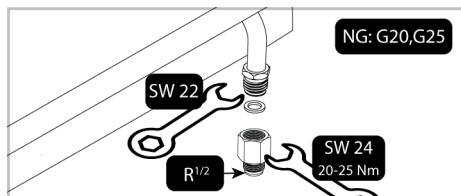
1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовую соединительную деталь на приборе с помощью 22-миллиметрового гаечного ключа и вставьте соединительную деталь в соединительную деталь при помощи 24-миллиметрового гаечного ключа.



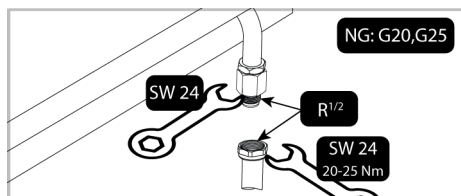
3. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

EN 10226 Соединение типа R1/2"

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для природного газа и убедитесь в правильной установке.
2. Удерживая выход газового соединения изделия зафиксированным ключом 22, подсоедините соединительную деталь к газовому выходу изделия ключом 24 и надежно затяните.



3. Вставьте новую уплотнительную прокладку в шланг/трубу безопасного газа. Убедитесь, что прокладка установлена правильно.
4. Оберните уплотнительный состав вокруг резьбовой части соединителя. Подсоедините резьбовую часть шланга/трубы для безопасного газа к соединителю гаечным ключом 24-мм и надежно затяните, удерживая соединитель на месте гаечным ключом 24-мм.



5. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

Подключение газа - сжиженный газ

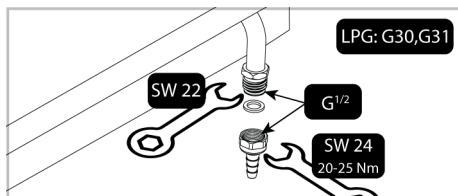
- Ваше устройство должно быть подключено близко к газовому патрубку, для предотвращения утечки газа.
- Перед подключением газа снабдите его пластиковым газовым шлангом и подходящим монтажным зажимом. Внутренний диаметр пластикового газового шланга должен быть 10 мм, а

длина не должна превышать 150 см. Пластиковый шланг должен быть герметичным и контролепригодный.

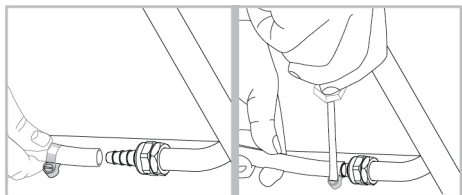
- Газовые приборы и системы необходимо регулярно проверять на исправность. Регулятор, шланг и его зажим необходимо регулярно проверять и заменять в сроки, рекомендованные его производителем, или при необходимости.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подключение газа должно осуществляться газовым шлангом или стационарным соединением.

Соединение с помощью зажимного (безрезьбового) газового шланга.

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для жидкого газа и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовый соединительный выход изделия 22-миллиметровым гаечным ключом, подсоедините соединительную деталь к газовому патрубку изделия 24-миллиметровым гаечным ключом и надежно затяните.



3. Установите монтажный зажим на один конец шланга. Размягчьте конец газового шланга, к которому вы прикрепили зажим, поместив его на одну минуту в кипящую воду.
4. Вставьте шланг с размягченным газом полностью в соединительную деталь. Надежно затяните зажим отверткой.



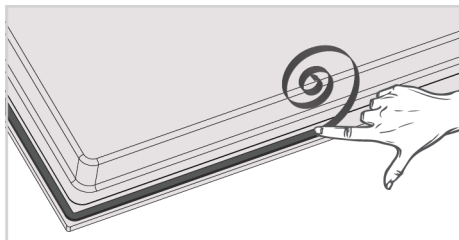
5. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

Проверка герметичности в месте подключения

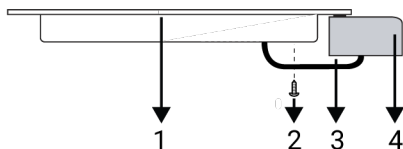
- Убедитесь, что все ручки на изделии выключены. Убедитесь, что подача газа открыта. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подключения шланга для контроля утечки газа.
- Мыльная часть вспенивается при утечке газа. В этом случае еще раз проверьте подключение газа.
- Вместо мыла можно использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.
- При утечки газа, отключите подачу газа и проветрите помещение.
- Ни в коем случае не используйте для проверки утечки газа спички или зажигалку.

4.4 Ürünün Yerine Monte Edilmesi

1. Снимите с варочной панели горелки, накладки горелок и решетки.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, которая была предусмотрена в упаковке, вокруг варочной панели, как показано на следующем рисунке, следя за тем, чтобы она оставалась на расстоянии от 1 до 2 мм внутри от внешнего края стекла.



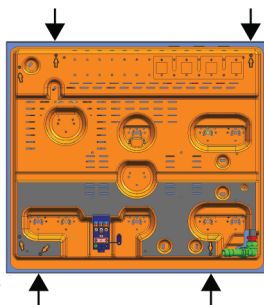
4. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
5. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



После окончания установки вставьте на место конфорки, накладки конфорок и решетки.



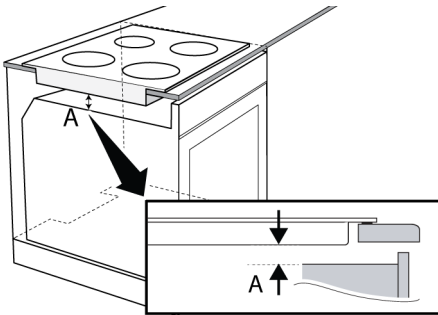
Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на столешнице следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

Если под варочной панелью встроена духовка;

При установке варочной панели на встраиваемую духовку между верхней стенкой духовки и нижней частью корпуса варочной панели следует оставить расстояние, как показано на рисунке.

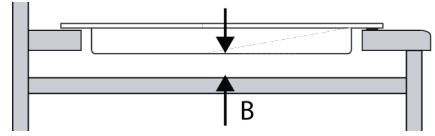


A мин 5 мм

Если под варочной панелью есть ящик/шкаф;

Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



B мин 15 мм

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
3. Откройте подачу газа.
4. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
5. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

4.5 Переход на другой вид газа

Общие предупреждения

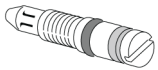
- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Существует опасность взрыва!
- Все газовые инжектора должны быть заменены, а регулировка горения газовых кранов должна производиться в нерабочем положении, чтобы сделать устройство пригодным для пользования с другим газом.
- После смены типа газа этикетка с новым типом газа на запасном мешке должна быть наклеена на текущую этикетку, уже имеющуюся на задней стенке изделия.

- Тип конвертируемого газа и категории газа вашего устройства по стране указаны в разделе «Категории/типы/давление газа для страны». См. таблицу в этой таблице, чтобы узнать, какие виды газа вы можете конвертировать в вашем регионе. Вы не можете преобразовать в неуказанные типы газа в данной таблице.
- Запасной инжектор, подходящий для того типа газа, который вы хотите преобразовать, может не поставляться с продуктом. Вы можете приобрести инжектора в авторизованном сервисном центре или в месте, где вы приобрели изделие.
- Значения инжекторов и типы газов, которые нужно использовать для горелок, приведены в конце раздела. Выполнив подключение типа газа, который необходимо переоборудовать, как описано в разделе о подключении газа.

Детали для преобразования газа

Ниже приведены изображения деталей и инструментов, которые могут потребоваться при преобразовании газа. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием.

Перепускной канал



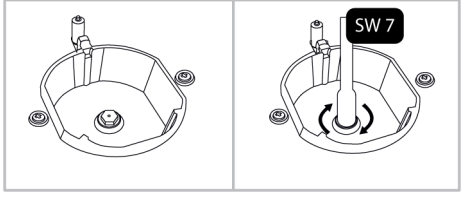
Инжектор горелки



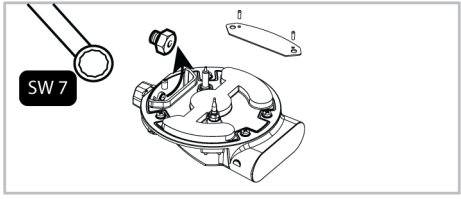
Замена инжектора для горелок

1. Переведите все кнопки управления на панели управления в положение выкл.
2. Отключите подачу газа.
3. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.

4. Снимите газовые форсунки, повернув их против часовой стрелки. (гаечный ключ 7)



5. Если ваш продукт оснащен камерой сгорания вок с инжектором с боковым входом, снимите инжектор гаечным ключем № 7.



i На некоторых конфорках инжектор закрыт металлической деталью. Металлическую крышку нужно снять для замены инжектора.

6. Установите новые газовые форсунки. (Момент затяжки 4 Нм)
7. Проверьте все соединения, чтобы убедиться, что они установлены безопасно и надежно.

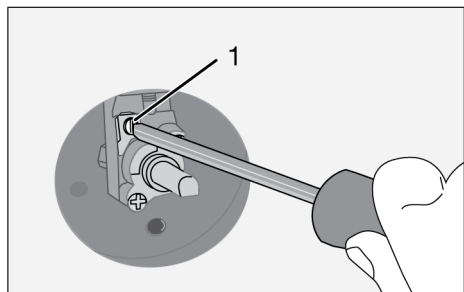
i Положение новых инжекторов указано на упаковке или в таблице инжекторов, на которую можно сослаться.

8. Вы должны проверить инжектора на герметичность после подключения.

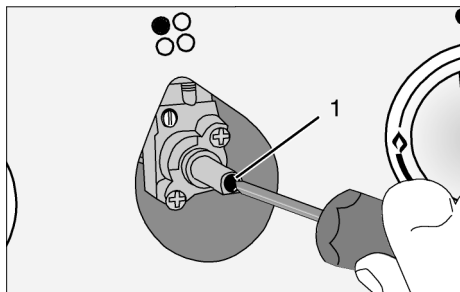
i Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа изменяйте отвертку соответствующего размера.
4. Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки
 - ⇒ Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.
5. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
6. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.
7. Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа

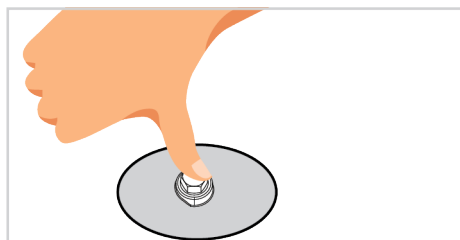


1 Винт регулировки подачи газа

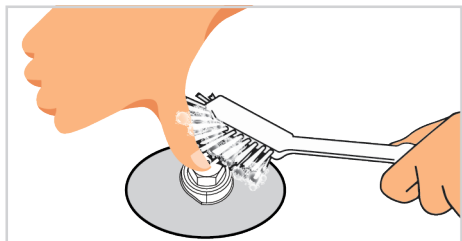
Проверка форсунок на наличие утечки

Перед выполнением конверсии изделия убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении. После правильной конверсии форсунок необходимо проверить каждую форсунку на утечку газа.

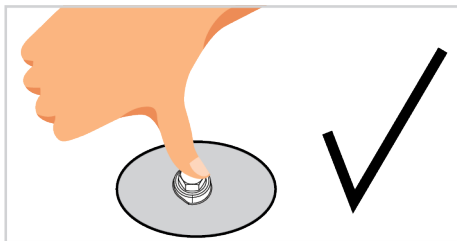
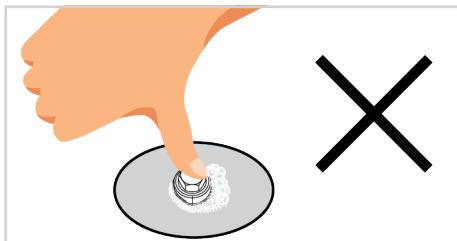
1. Убедитесь, что включена подача газа к изделию, при этом все ручки управления должны быть выключены.
2. Каждое отверстие в форсунке блокируется пальцем, прикладывая разумное усилие, чтобы остановить утечку газа, когда соответствующая ручка управления включается и удерживается в нажатом положении, позволяя газу попасть в форсунку.



3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой щетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.



4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с лицензией. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.



5 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

5.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

6 Правила эксплуатации варочной панели

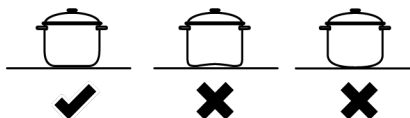
6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр,

чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.

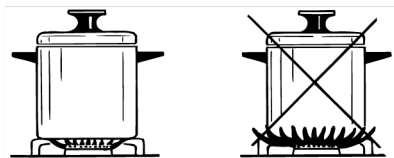
- Ставьте кастрюли и сковороды так, чтобы ручки не касались конфорок, чтобы предотвратить их перегрев.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.



- Не нагревайте кастрюли/сковороды пу- стыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Не зажигайте конфорки без кастрюль или сковородок на соответствующей конфорке.
- Всегда выключайте конфорки вароч- ной панели после каждого использова- ния.
- Вы можете повредить прибор, если бу- дете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда вы- ключайте варочную панель после каж- дого использования.
- После каждого использования вароч- ная поверхность будет горячей, поэто- му не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности мо- гут вызвать повреждение, будьте осто- рожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким об- разом, вы предотвратите выливание

пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необхо- димости.

- Не ставьте крышки кастрюль и скowo- родок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направ- лению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.
- Размер кастрюль/сковородок должен соответствовать размеру пламени. Установите газовое пламя так, чтобы оно не выступало за дно кастрюль/ско- вородок, и поместите кастрюли/сково- роды на держатель, центрируя их. Не используйте большие сковороды / ка- стрюли, чтобы накрыть более одной конфорки.



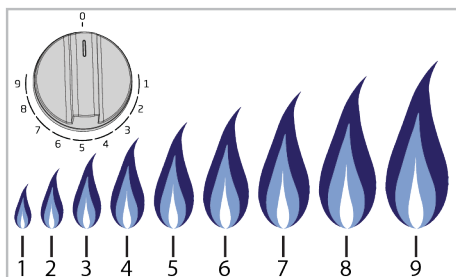
Рекомендуемые размеры кастрюль/ сковородок

Тип конфорки варочной панели	Диаметр кастрюли - см
Вспомогательная конфорка	12 – 18
Обычная конфорка	14 – 20
Конфорка интенсивного горения	18 - 22
Конфорка Wok	22 - 30

Не используйте кастрюли/сковороды, размеры которых превышают указанные выше. Использование сковородок/ка- стрюль большего размера, чем указано, может вызвать отравление угарным га- зом и перегрев близлежащих поверхно- стей и ручек. Кроме того, если варочная поверхность вашего продукта стеклян- ная, она может перегреться и продукт будет поврежден. А использование меньших кастрюль / горшков может при- вести к ожогам из-за пламени.

6.2 Использование варочной па- нели

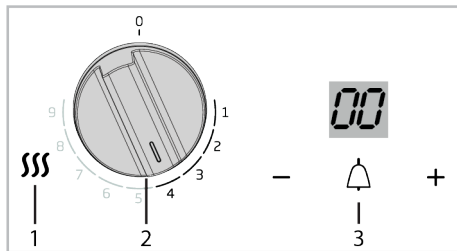
Ручки управления варочной панелью



Вы можете управлять варочной плитой с помощью ручек управления варочной плитой. Каждая ручка управляет соответствующей горелкой. Вы можете определить, какой горелкой он управляет, из символов на панели управления.

Вы можете использовать различные уровни мощности вашего продукта, чтобы установить уровень мощности от минимального до максимального в соответствии с вашими потребностями. 9-й уровень указывает на самую высокую мощность приготовления пищи, а 1-й уровень указывает на самую низкую мощность приготовления пищи.

Когда горелка выключена (верхнее положение), она не заправляется газом. После зажигания горелки вы можете готовить, установив уровень газа на ручке. Установите желаемую мощность приготовления, совместив ручку с соответствующим символом.



- 1 Индикатор горячей плиты (остаточное тепло) *
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Таймер *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Зажигание газовых горелок

- ✓ Газовые горелки зажигаются с помощью ручек управления.
1. Нажмите на ручку управления горелкой.
 2. Нажимая на ручку, поверните ее против часовой стрелки до 9-го уровня газа.
 3. С полученной искрой, газ воспламеняется.

4. После первоначального зажигания удерживайте ручку в течение 3-5 секунд.
5. Если газ не воспламеняется после нажатия и отпущения ручки, повторите тот же процесс, нажав на ручку в течение 15 секунд.



Отпустите ручку, если горелка не загорится в течение 15 секунд. Подождите не менее 1 минуты, прежде чем повторить попытку. Есть риск скопления и взрыва газа!

6. Отрегулируйте желаемый уровень газа.

Выключение газовых горелок

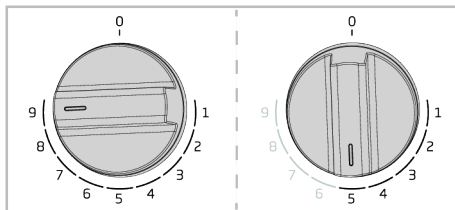
Переведите переключатель горелки в положение "выключено" (вверх).



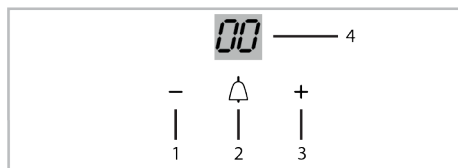
Если пламя горелки неожиданно погасло, выключите регулятор горелки. Не пытайтесь снова поджечь горелку по крайней мере в течение 1 минуты.

Подсветка панели управления (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

В зависимости от модели, ваш продукт может поставляться с функцией освещения на панели управления. В этом случае выбранный уровень и нижние уровни будут освещены, и по мере того, как вы устанавливаете продукт на более низкие уровни, свет более высоких уровней будет уходить.



Таймер (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)



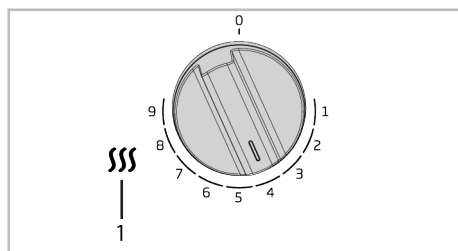
- 1 Кнопка "Уменьшить"
- 2 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 3 Кнопка "Увеличить"
- 4 Дисплей таймера

Таймер не влияет на функции продукта. Он используется только как предупреждение. Часы с таймером подадут сигнал, как только время, которое вы установили, закончится. При выключении таймера на дисплее символ не отображается.

Чтобы активировать таймер, нажмите кнопку включения/выключения примерно на 3 секунды. Используйте клавиши (+) и (-), чтобы установить время, по истечении которого будет звучать сигнал тревоги. Если вы будете держать клавиши нажаты, минуты будут увеличиваться быстрее или будут сброшены. Обратный отсчет начнется через 3 секунды. Когда осталось 1 минута, обратный отсчет продолжится в секундах (59, 58, 57,...).

Чтобы отменить таймер, нажмите кнопку включения/выключения примерно на 3 секунды.

Индикатор остаточного тепла (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

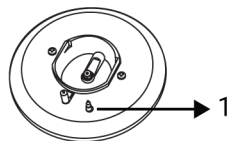


- 1 Индикатор горячей плиты (остаточное тепло)

На панели управления вашей варочной панели есть индикатор остаточного тепла, который показывает, горячая ли каждая зона приготовления. Если индикатор горит, это означает, что варочная поверхность все еще горячая. В этом случае не прикасайтесь к варочной панели. Световой индикатор погаснет, когда на варочной панели будет достаточно холодно.

Механизм безопасности отключения газа

В предотвращение выхода из строя из-за переливов над верхними горелками, включается механизм безопасности, который немедленно отключает газ.



- 1 Безопасность отключения газа

Для активации механизма безопасности отключения газа удерживайте регулятор нажатым еще 3-5 секунд после поджигания конфорки.

Конфорка Wok

Конфорки Wok помогают готовить быстрее. Wok, которые особенно используются в азиатской кухне, представляют собой глубокую плоскую сковороду из листового металла, которая используется для быстрого приготовления овощей и мясного фарша на сильном огне.

Поскольку блюда готовятся на сильном огне и за очень короткое время в таких сковородах, которые проводят тепло быстро и равномерно, пищевая ценность продуктов сохраняется, а овощи остаются хрустящими.

Вы также можете использовать горелку для Wok для обычных кастрюль.

7 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. Не тушите огонь водой! При возгорании масла накройте посу-

ду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».

8 Техническое обслуживание и чистка

8.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливок, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скруб-

беры, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).

- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.
- Горелки типа Wok, используемые при высоких температурах, могут менять цвет. Это нормальное явление.

- Перемещение посуды может привести к появлению металлических следов на держателях для посуды. Не допускайте скольжения сковород и кастрюль по поверхности.
- Поскольку крышки горелок напрямую контактируют с огнем и подвергаются воздействию высоких температур, изменение и потеря цвета со временем является нормальным явлением. Это не создает проблем при использовании плиты.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназна-

ченной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

8.2 Очистка варочной панели

Стеклопанная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной по-

верхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

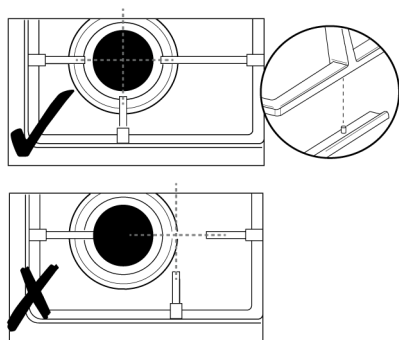
- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

Очистка газовых конфорок

1. Перед очисткой варочной панели снимите с нее держатели для посуды, крышки конфорок и головки.
2. Очистите поверхность варочной панели в соответствии с рекомендациями, содержащимися в общей информации по очистке, в зависимости от типа поверхности (эмалированная, стеклянная, нержавеющая и т.д.).
3. Очистите камеру конфорки тканью, смоченной моющим средством, или мягкой щеткой, не оставляющей царапин. Следите за тем, чтобы не осталось остатков пищи.
4. Свечи зажигания и термоэлементы (в моделях с розжигом и термоэлементом) очищайте хорошо отжатой тканью. Затем вытрите насухо чистой тканью. Обратите внимание на то, чтобы свеча зажигания и термоэлемент были полностью сухими.
5. Очищайте крышки и головки конфорок водой с моющим средством после каждой операции, а затем сушите их.
6. Для стойких пятен держите крышки конфорок и головки в воде с моющим средством или теплой мыльной воде не менее 15 минут. Очистите металлической не царапающей щеткой.
7. Вы можете использовать чистящие средства Quick&Shine для внутренней части духовки и грилей, используемые на эмалированных поверхностях и рекомендованные авторизованным сервисным центром, особенно для стойких пятен на эмалированных крышках конфорок.
8. Не прикасайтесь к крышкам конфорок с агрессивными моющими средствами, такими как средства для чистки внутренней части духовки, средства для удаления накипи во время их чистки, это может вызвать обесцвечивание.
9. Очищайте держатели для посуды водой с моющим средством и мягкой щеткой, не оставляющей царапин, после каждого использования, а затем сушите их.
10. Когда крышки конфорок и держатели для посуды используются влажными, из-за высокой температуры могут появиться стойкие пятна извести. Перед использованием убедитесь, что они высохли.
11. Установите соответственно головки конфорок, крышки и держатели для посуды.
12. При размещении держатели для кастрюль, убедитесь, что они установлены в центре конфорки. В моделях со штифтами вставьте штифты на плите конфорки в пазы для штифтов на держателях для посуды.

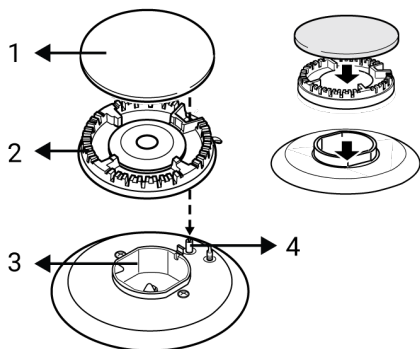


Убедитесь, что штифты на пластине конфорки установлены, как показано на рисунке.



Сборка деталей конфорки

1. После очистки конфорки разместите детали, как показано на рисунке.
2. Установите головку конфорки так, чтобы она проходила через свечу зажигания конфорки (4). Поверните головку конфорки вправо и влево, чтобы убедиться, что она сидит в камере конфорки.
3. Наденьте крышку конфорки на головку конфорки.



1 Крышка конфорки

9 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

- 2 Головка конфорки
- 3 Камера конфорки
- 4 Свеча зажигания (в моделях с зажиганием)

8.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.

- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Искры зажигания нет.

- -Нет тока. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей.

-Нет газа.

- Главный газовый клапан закрыт. >>> Откройте газовый клапан.
- Газовая труба изогнута. >>> Установите газовую трубу правильно.

Горелки не горят должным образом или вообще не горят.

- Горелки очень грязные. >>> Очистите части горелки.
- Горелки-влажные. >>> Высушите части горелки.
- Крышка горелки не установлена безопасно. >>> Установите крышку горелки правильно.
- Газовый клапан не закрыт. >>> Откройте газовый клапан.
- Газовый баллон пуст (при использовании СНГ). >>> Заменить газовый баллон.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес", 398005, Россия, Липецкая область, г.о. город Липецк, г. Липецк, пл. Металлургов, д. 2

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-3333-887.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: Первые две цифры серийного номера обозначают код завода, вторые две - год выпуска, а третьи две цифры – неделю.

Например, "7410-05-000001" означает, что продукт был произведен на 5ой неделе 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Hotpoint өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	70
1.1 Пайдалану мақсаты	70
1.2 Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі	70
1.3 Электр қауіпсіздігі	71
1.4 Газбен жұмыс істеген кездегі қауіпсіздік	73
1.5 Тасымалдау қауіпсіздігі	74
1.6 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	75
1.7 Пайдалану қауіпсіздігі	76
1.8 Температура туралы ескертулер...	76
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	77
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі	77
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық	78
2.1 Қалдықтар туралы директива	78
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	78
2.2 Қаптама туралы ақпарат	78
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар	78
3 Өніміңіз	78
3.1 Өнім ақпараты	79
3.2 Техникалық сипаттамалар	80
4 Орнату	83
4.1 Орнатудан бұрын	83
4.2 Электрикалық жалғау	85
4.3 Газ қосылымы	85
4.4 Өнімді орнату	88
4.5 Басқа газ түріне ауысу	89
5 Бірінші рет қолдану	92
5.1 Бастапқы тазалау	92
6 Плитаны қалай пайдаланамыз	92
6.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	92
6.2 Плиталардың жұмысы	93
7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	95
7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер	95

8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	96
8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	96
8.2 Плитаны тазалау	97
8.3 Басқару тақтасын тазалау	98
9 Ақаулық себебін іздеу және түзету	99

КК



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қауіпінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.

1.2 Бала, осал адам



және үй жануарларының қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой дағдыларында нашар дамыған немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар өнімді қауіпсіз пайдалану мен қауіп-

катерлер туралы қадағаланатын немесе үйретілген болса, пайдалана алады.

- Балалар өніммен ойнамауы керек. Тазалауды және пайдаланушыға қызмет көрсетуді балалар, егер оларды қадағалайтын адам болмаса, жасамауы керек.
- Бұл өнімді шектеулі физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті бар адамдар (соның ішінде балалар), егер олар қадағалау астында болмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса, қолдануға болмайды.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау керек.
- Электрлік өнімдер және/немесе газбен жабдықталған өнімдер балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, көтерілмеуі немесе кірмеуі керек.
- Балалар өнімге қол жеткізе алатын заттарды қоймаңыз.
- Балалар ұстап қалмауы және жанып кетпеуі үшін кастрюльдер мен кастрюльдердің тұтқасын есептегіштің бүйіріне бұрыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдалану кезінде өнімнің қолжетімді беттері ыстық болады. Балаларды өнімнен алыс ұстаңыз.

- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат пен тұншығу қаупі бар.

- Ескірген және пайдасыз өнімдерді тастамас бұрын:

1. Қуат қосқышын ажыратып, розеткадан шығарыңыз.
2. Қуат кабелін үзіп, оны өнімнің штепсельмен ажыратыңыз.
3. Балалардың өнімге кіруіне жол бермеу үшін сақтық шараларын қолданыңыз.
4. Балаларға өніммен жұмыс істемейтін режимде ойнауға рұқсат бермеңіз.

1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға

- сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.
- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
 - Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
 - (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
 - Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
 - Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
 - Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
 - Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
 - Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.
 - Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
 - Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
- Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:
- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен

салынғанына көз жеткізіңіз.

Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.
- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Газбен жұмыс істеген кездегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Газ пісіру өнімдерін пайдалану бөлмедегі жылу, ылғалдылық және жану нәтижесінде шығарылатын заттардың пайда болуына әкеледі. Ас үйдің, әсіресе өнімді пайдалану кезінде, жақсы желдетілгеніне көз жеткізіңіз: Табиғи желдету саңылауларын ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құрылғысын (механикалық экстрактор / қақпақ) орнатыңыз. Өнімді ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді қажет етуі мүмкін: Мысалы, терезені ашу

немесе тиімдірек желдету, механикалық желдету құрылғысының деңгейін көтеру және т.б.

- Бұл өнімді дұрыс реттелген және жұмыс істейтін көміртегі тотығы датчигі бар бөлмеде пайдалану керек. Көміртегі тотығы датчигінің дұрыс жұмыс істейтініне және датчикке жиі қызмет көрсететініне көз жеткізіңіз. Көміртегі тотығы датчигін өнімнен 2 метрден аспауы керек.
- Бұл құрылғының параметрлері жапсырмада (немесе деректер тақтасында) көрсетілген
- Газ пісіру өнімдерінде дұрыс жану қажет. Толық жанбаған жағдайда көмірқышқыл газы (СО) пайда болуы мүмкін. Көмірқышқыл газы - түссіз, иіссіз және өте улы газ, ол өте аз мөлшерде де өлімге әкеледі. Егер жалын үздіксіз және көк болса, газдың жақсы күйіп жатқанын түсінуге болады. Егер жалын толқынды, кесілген және қатты сары болса, газ жақсы жанбайды.
- Газ пісіру өнімдері мен жүйелері дұрыс жұмыс істеуі үшін үнемі тексерілуі керек. Реттегішті, шлангты және оның қысқышын үнемі тексеріп, оны

өндіруші ұсынған немесе қажет болған жағдайда ауыстырып отыру керек.

- Газ плитасының аймақтарын үнемі тазалап отырыңыз. Тазалағаннан кейін газдың дұрыс жанып тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Өлшемдері пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілгеннен асатын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз. Көрсетілгеннен үлкенірек кәстрөлдерді/табаларды пайдалану көміртегі тотығымен улануға және жақын маңдағы беттер мен басқару тұтқаларының қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Кішкене табаларды/кәстрөлдерді пайдалану жалыннан күйіп қалуына әкелуі мүмкін.
- Газ төтенше жағдайлар телефон нөмірлері және жергілікті газ жеткізушісінен газ иісі туындаған жағдайда қауіпсіздік шаралары туралы ақпаратты сұраңыз.

⚠ Газдың иісін сезгенде не істеу керек!

- Ашық жалынды пайдаланбаңыз немесе темекі шекпеңіз. Электр тұтқаларын (мысалы, шам тұтқасын немесе есік қоңырауын) пайдаланбаңыз. Тіркелген немесе ұялы телефондарды пайдаланбаңыз.

- Есіктер мен терезелерді ашыңыз.
- Газ пісіру өнімдеріндегі барлық клапандарды және негізгі басқару клапанындағы газ өлшегішті, егер ол шектеулі кеңістікте немесе жертөледе болмаса, өшіріңіз.
- Барлық түтіктер мен қосылыстардың тығыздығын тексеріңіз. Егер сіз әлі де газдың иісін сезсеңіз, үйден шығыңыз.
- Көршілерді ескертіңіз.
- Өрт сөндіргішке қоңырау шалыңыз. Үйден тыс жерде телефонды пайдаланыңыз.
- Уәкілетті қызметке және газ тарату компаниясына қоңырау шалыңыз.

⚠ 1.5 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны электр желісінен ажыратып, газ қосылымдарын ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.

- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1.6 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.
- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.
- Кез келген газ жабдығы жұмысын бастамас бұрын газ беруді өшіріңіз. Жарылыс қаупі бар.
- Өнімді газ тарату жүйесіне қосуды тек уәкілетті және білікті маман ғана жүзеге асыра алады. Кәсіпкер емес адамдар жасаған жөндеуге байланысты жарылыс немесе улану қаупі бар.
- Газ шлангісі орналасқан жеріндегі қозғалатын бөлшектерге тиіп кетпейтіндей және қозғалатын бөлшектер қозғалған кезде қысылып

қалмайтындай етіп қосылуы керек (мысалы, тартпа). Сонымен қатар, газ құбыршегің кептелу мүмкін жерлерде орналастыруға болмайды.

- Газ құбыршегі ұсақталмауы, бүктелмеуі, қысылмауы немесе бұйым мен ыдыстың ыстық бөліктеріне тиіп кетпеуі керек. Газ құбыршегінің зақымдалуына байланысты жарылыс қаупі бар.
- Өнімді газға қосқаннан кейін газдың ағып кетуін тексеріңіз. Газдың ағып кетпеуін тексеріңіз. Егер газ ағып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз.

1.7 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз. Негізгі газ шүмегін өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:

Газдың барлығын және (бар болса) электр қыздырғыш плиталарын өшіріңіз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғы бетін тимеңіз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.

1.8 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Қатты немесе сұйық маймен пісірген кезде, пешті қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз; өнімді розеткадан ажыратыңыз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы шүберекпен (және т.б.) жабыңыз.

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.
- Ыдыстарды пісіру аймағының ортасына қойыңыз. Ыдыс тұрған пісіру аймағындағы от ыдыстың бүйір жағына түспейтініне назар аударыңыз.

1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған.

Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылығын тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

3 Өніміңіз

Бұл бөлімде сіз өнімге қысқаша шолумен танысуыңызға болады. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір функцияларды айырмашылықтар болуы мүмкін.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

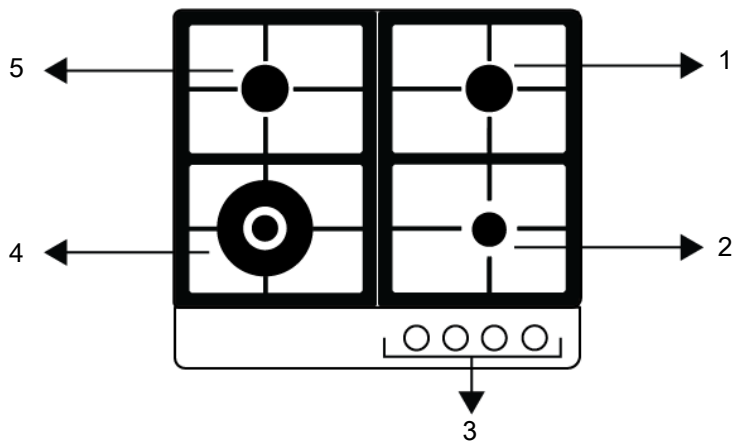
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді тандаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

3.1 Өнім ақпараты



1 Қалыпты оттық

3 Плитаны басқару тетіктері

5 Қалыпты оттық

2 Қосымша конфорка

4 Вок конфоркасы

3.2 Техникалық сипаттамалар

Плитаның жалпы техникалық сипаттамалары	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	51 / 585 / 524
Орнатылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 / 480-490
Кернеу/жиілік	220-240 V ~ 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Жалпы тұтынылатын газ (кВт)	9,5 (691 g/h - G30)

Әзірлеу аймақтары

Алдыңғы сол жақ	Вок конфоркасы
Қуат	5,0 кВт (364 г/сағ. – G30)

Алдыңғы оң жақ	Қосымша конфорка
Қуат	1,0 кВт (73 г/сағ. – G30)


Артта сол жақ	Қалыпты конфорка
Қуат	1,75 кВт (127 г/сағ. – G30)


Артқы оң жақ	Қалыпты конфорка
Қуат	1,75 кВт (127 г/сағ. – G30)


Өнім орнатылған газ түрі / қысымы:	
G20 20 мбар	

Газ өнімдерінің категориясы	
Cat II 2H3B/P	

Өнімді түрлендіруге болатын газ түрлері/қысымдары:	
G20 10 мбар	
G20 13 мбар	
G30 30 мбар	

	Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.
--	--

	Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.
--	--

	Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.
--	--

Елдегі газ категориялары/түрлері/қысымы

Өнім орнатылатын ел үшін пайдалануға болатын газ түрін, қысымын және газ категориясын төмендегі кестеден таба аласыз.

ЕЛ КОДТАРЫ	КАТЕГОРИЯ		ГАЗ ТҮРІ МЕН ҚЫСЫМ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар	G20,13 мбар	G20,10 мбар
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 мбар	G20,20 мбар	G30,30 мбар	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 мбар	G30,37 мбар		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
KK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			

КК

ЕЛ КОДТАРЫ	КАТЕГОРИЯ		ГАЗ ТҮРІ МЕН ҚЫСЫМ			
IS	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LV	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LU	Cat I	2E	G20,20 мбар			
BG	Cat I	2H	G20,20 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
HU	Cat I	2H	G20,25 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			

Инжектор кестесі

Төмендегі кестеде газ түрлендіруге арналған жанғыш заттардың барлық газ түрлері үшін инжектор мәндері берілген. Инжектордың мәндеріне жанғыш заттарыңыз бен еліңізге сәйкес түрлендіруге болатын газ түрлерінің техникалық кестесін қарап шығуға болады.

Инжекторлар өніммен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Сіз оны уәкілетті қызметтерден немесе өнімді сатып алған жерден ала аласыз.

Әзірлеу аймақтары									
Қуат	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25.3,25 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
	G25,25 мбар	G31,37 мбар							
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 кВт	97	66	118	110	91	102	128	65	58
5,0 кВт	171	110	200	190	161	165	250	105	92

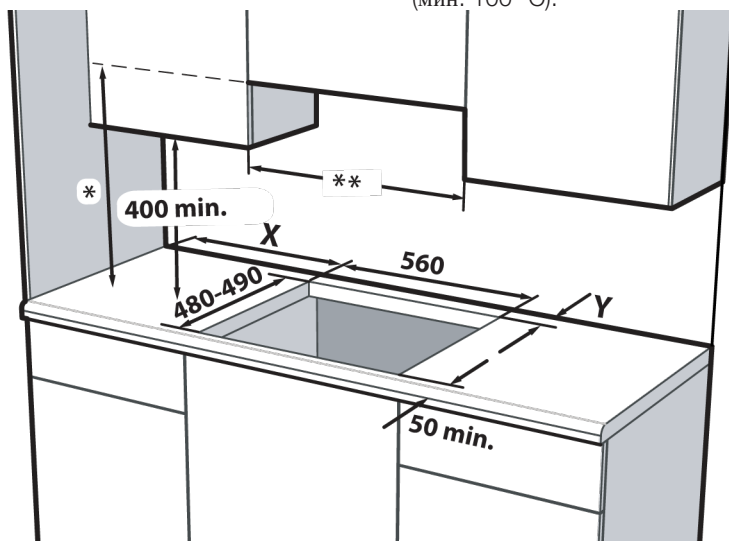
4 Орнату

⚠ Жалпы ескертулер

- Өнімді орнату жөнінде жақын жерде Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз. Өнімді жұмысқа дайындау үшін Уәкілетті қызмет көрсету орталығына қоңырау шалу алдында электрлік және газ құрылғылары орнында екеніне көз жеткізіңіз. Олай болмаса, қажетті реттеу жұмыстарын орындайтын білікті электр маманымен және жөндеушімен хабарласыңыз. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Орынды және газ бен электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.
- Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.
- Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

4.1 Орнатудан бұрын

- Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)
- Жұмыс үстелі көлденеінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.
- Бұл өнім EN 30-1-1 стандартына сәйкес 3-сыныптағы құрылғы.
- Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- Сорып алу құралы ас бөлме плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз. Егер сорғыштың нұсқаулығында қандай-да бір өлшем анықталмаса, онда бұл биіктік кем дегенде 650 мм болуы керек.
- Құрылғының жанындағы кез келген ас үй жиһазы ыстыққа төзімді болуы керек (мин. 100 °C).



X Ойық және бүйірлік қабырға арасындағы минималды қашықтық.

Y Ойықтың артқы шеті мен артқы қабырға арасындағы минималды қашықтық.

Плитаны басқару түрі	Жанарғы тақтасының түрі	Плитаның ені# (мм)	X (мм)	Y (мм)
Бүйірлік тұтқа басқару элементі	Металл	580 / 610	100	60
Бүйірлік тұтқа басқару элементі	Шыны	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Алдыңғы тұтқа басқару элементі	Металл / Шыны	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Алдыңғы тұтқа басқару элементі	Металл / Шыны	750 / 751	170	70
* Бұл өлшем қадам 9 қадамдық газ крандарын пайдаланатын модельдерде 60 мм болады.				
# Пайдаланушы нұсқаулығының техникалық кестесі бөлімінде ені өлшемін қараңыз.				

Бөлмені желдету

Барлық бөлмелерде ашылатын терезе немесе баламасы, кейбір бөлмелерде сонымен қатар тұрғылықты желдеткіш құралдары болуы қажет. Жануға қажетті ауа бөлме ауасынан алынады және шығатын газдар тікелей бөлме ішіне таралады. Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуі үшін жақсы желдету тиімді болады.

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктері және/немесе терезелері бар бөлмелер

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын есіктерде немесе терезелерде құрылғының жалпы газ қуаты негізінде (құрылғының жалпы газ қуаты шығыны осы пайдаланушы нұсқаулығының техникалық сипаттамасы кестесінде көрсетілген) өлшемдері көрсетілген желдету саңылауы болуы қажет. Егер есіктерде және/немесе терезелерде төмендегі кестеде көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынына сәйкес жалпы желдету саңылауы болмаса, құрылғының жалпы газ шығыны бойынша жалпы минималды желдету талаптарына қол жеткізу үшін қосымша бекітілген желдету саңылауы болуы керек. Бекітілген желдету саңылауында бар саман саңылаулары, шығару қақпағы кіріс саңылауы өлшемі, т. б. болуы мүмкін.

Жалпы тұтынылатын газ қуаты (кВт)	мин. желдеткіш саңылауы (см2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300

6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Тікелей сыртқы ортаға ашылатын ашылмалы есіктері және/немесе терезелері жоқ бөлмелер

Егер құрылғы орнатылған бөлмеде тікелей сыртқы ортаға ашылатын есік және/немесе терезе болмаса, басқа өнімдерде жоғарғы кестеде көрсетілгендей құрылғының жалпы газ шығынының жалпы минималды желдету саңылауы талаптарына сәйкес бекітілген реттелмейтін және жабылмайтын желдету саңылауы болуы керек. Сонымен қатар, тиісті ғимарат реттеулері ұсынысы орындалуы керек.

Бөлмеде немесе ішкі бос орында бірнеше газ құрылғысы болса, жоғарыдағы кестеде берілген талапқа сәйкес желдету аймағы төбеде берілуі керек. Қосымша желдету аймағының өлшемі басқа газ құрылғыларының реттеулеріне сәйкес болуы керек.

Құрылғы орнатылатын бөлмеде ішкі ортаға ашылатын есіктің түпкі шетінде 10 мм минималды аралық болуы керек. Кілемдер және басқа еден жабындары, т. б. сияқты элементтер есік жабылған кезде саңылауға әсер етпейтінін тексеруіңіз керек.

Бұл плитаны ас бөлмеде, тамақтанатын бөлмеде немесе жатын-қонақ бөлмелерінде орнатуға болады. Жуыну құралдары бар бөлмелерде орнатуға болмайды. Бұл плита көлемі 20 метрден аз жатын-қонақ бөлмелерінде орнатылмауы қажет³. Құрылғының кемінде бір бүйірі жер деңгейіне ашылмайынша, бөлмедегі осы құрылғыны жер деңгейінен төмен орнатпаңыз.

4.2 Электрикалық жалғау

Жалпы ескертулер

- Электр орнатуға қатысты кез келген жұмысты бастамас бұрын өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.
- Өнімді электр желісіне тек уәкілетті және білікті адам қосуы керек. Өнімнің кепілдік мерзімі дұрыс орнатылғаннан кейін ғана басталады. Рұқсат етілмеген адамдар жүргізген процедуралардан туындаған зияндар үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikliç tarafından değiştirilmelidir.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан. Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

- Қуат беру сымының ашасы орнатылған соң қол жетімді жерде болуы қажет (оны кемпірек үстінен айналдырып жүргізбеңіз). Қуат қосылымында ұзартқыш сымдарды немесе бірнеше розеткаларды пайдаланбаңыз.
- Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

Егер өнім кабельмен және ашамен бірге өндірілсе:

Сіздің өнім электр кабельмен және ашамен бірге өндіріледі. Өнімнің ашасын жерге қосылған розеткаға қосып, электр желісіне қосылыңыз.

4.3 Газ қосылымы

Жалпы ескертулер

- Егер орнату, жөндеу немесе қосу жұмыстарын рұқсат етілмеген/лицензиясы жоқ/біліктілігі жоқ тұлға немесе маман жүргізсе, жарылыс, өрт және улану қаупі бар.
- Өнімді орнатпас бұрын, жергілікті тарату шарттары (газ түр мен қысымы) және өнімнің газға қатысты баптаулары осы шарттарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Газды теңшеу шарттары мен өнім көрсеткіштері жапсырмаларда (немесе типтік тақтайшада) көрсетілген.
- Егер еліңіздің коды жапсырмада көрсетілмесе, газ жабдығын қосу және ауыстыру бойынша еліңіздің жергілікті техникалық нұсқауларына жүгініңіз.
- Өнімді газбен жабдықтау жүйесіне тек уәкілетті/лицензияланған/білікті тұлға немесе маман ғана қоса алады.
- Өндіруші уәкілетті емес/лицензиясы жоқ/біліктілігі жоқ тұлға немесе маман орындаған әрекеттерден туындаған залал үшін жауап бермейді.

- Газдық қондырғымен кез-келген жұмысты бастамас бұрын, газбен жабдықтауды өшіріңіз. Жарылыс қаупі бар!
- Егер алдағы уақытта өнімді басқа газ түрімен пайдалану қажет болса, тиісті ауыстыру процедурасы туралы уәкілетті/лицензияланған/білікті маманмен немесе техникпен кеңесу қажет.
- Әр пайдаланған сайын, газ қосылымының тығыздығы жақсы екеніне көз жеткізіңіз. Өндіруші газдың кемуінен туындауы мүмкін залал үшін жауап бермейді, бұл газдың қосылуы немесе рұқсат етілмеген/лицензиясы жоқ тұлғалар жасаған ауыстыру нәтижесінде орын алуы мүмкін.

От қаупі:

- Қосылымды төмендегі нұсқауларға сәйкес орындамасаңыз, газдың кемуіне және өртке шалдығу қаупі бар. Біздің компания осыдан туындаған залал үшін жауап бермейді.
- Газ қосуды тек уәкілетті/лицензияланған/білікті тұлға немесе маман жүргізуі керек.
- Қосылу үшін пайдаланылатын газ түтігінің жергілікті газ талаптарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Икемді газ түтігі оның айналасындағы қозғалатын бөліктермен және ыстық беттермен (төмендегі суреттерде көрсетілген) тиіп кетпейтіндей және қозғалатын бөліктер қозғалған кезде қысылып қалмайтындай етіп жалғануы керек. (мысалы, тартпалар). Сонымен қатар, оны қысылып қалуы мүмкін жерлерде орналастыруға болмайды.
- Газ қосылымы орындалған өнімді жылжытпаңыз. Егер ол жылжытылса, газдың кемуі орын алуы мүмкін.
- Газды қосу және ауыстыру үшін сомын кілтін пайдалану қажет.

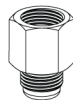
Газды қосуға арналған бөлшектер

Газды қосу үшін қажет болуы мүмкін бөлшектер мен құралдардың көрнекілігі төменде келтірілген. Үлгіге байланысты бұл бөлшектер өніммен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Пайдаланылған газ қосылымдарының бөлшектері газ түріне және елдің ережелеріне байланысты өзгеруі мүмкін.

Кемуге қарсы тығыздағыш :



қосқыш бөлігі EN 10226 R1/2" :



Сұйытылған газға арналған қосқыш бөлігі (G30, G31) :



Газдың шығу түтігіне арналған қосқыш бөлік :

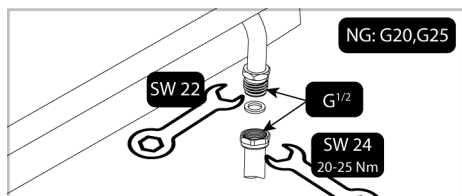


Газды қосу – NG

- Өнімді орнатпас бұрын табиғи газ жүйесін құрастыруға дайындау керек. Табиғи газ клапаны өнім қосылатын газ жүйесінің шығысына орнатылуы керек.
- Табиғи газ клапанына қиындықсыз қол жеткізуге болатынына көз жеткізіңіз.
- Өнімді жергілікті талаптарға сәйкес келетін икемді газ түтігі арқылы үйіңіздегі табиғи газ жүйесіне қосыңыз.
- Газ қосылымын орындау кезінде жаңа тығыздау аралығын пайдалану қажет.
- Газбен жабдықтау екі шығысында бұрандалы фитингтері бар газ құбыры немесе қауіпсіз газ түтігі арқылы қосылуы керек.

EN ISO 228 G1/2" қосылым түрі

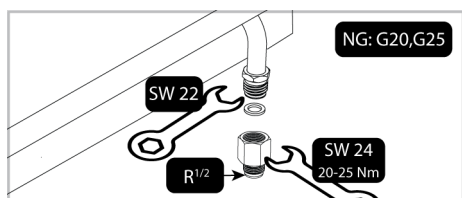
1. Жаңа тығыздағышты байланыстырушы бөлікке орналастырыңыз және оның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
2. Газ құбырын құрылғыға 22 мм сомын кілтпен бекітіңіз және байланыстырушы элементті 24 мм сомын кілтпен құбырға орнатыңыз.



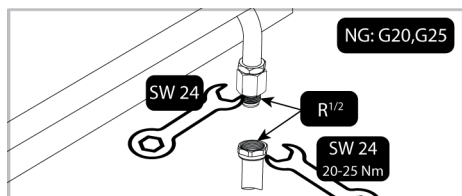
3. Қосылым орнатылғаннан кейін қосылым бөлігінің тығыздығын тексеру қажет.

EN 10226 R1/2" қосылым түрі

1. Жаңа тығыздағышты табиғи газдың байланыстырушы бөлігіне орнатыңыз және тығыздағыштың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
2. Өнімнің газ құбырын 22-лік сомын кілтпен ұстап тұрып, байланыстырушы бөлікті 24-тік сомын кілтпен өнімнің газ құбырына жалғаңыз және мықтап қатайтыңыз.



3. Жаңа тығыздағышты тығыздағышты қауіпсіздік газ шлангісіне/құбырына салыңыз. Тығыздағыштың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
4. Тығыздағышты жалғағыштың бұрандалы бөлігіне ораңыз. Түтіктің/қауіпсіз газ құбырының бұрандалы бөлігін 24 мм сомын кілтпен жалғағышқа жалғаңыз және 24 мм сомын кілтпен жалғағышты орнында ұстай отырып, мықтап тартыңыз.



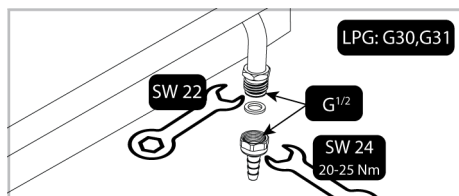
5. Қосылым орнатылғаннан кейін қосылым бөлігінің тығыздығын тексеру қажет.

Газды қосу – LPG

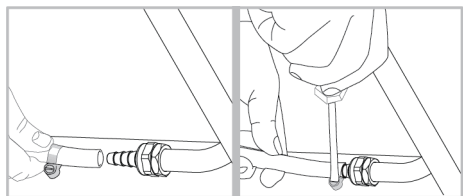
- Сіздің өніміңіз газдың кемуіне жол бермеу үшін газ қосылымының жанында орналасатындай етіп қосылуы керек.
- Газ қосылымын орнаптамас бұрын, пластикалық газ түтігін және тиісті орнату қысқышын алыңыз. Пластикалық газ түтігінің ішкі диаметрі 10 мм, ал ұзындығы 150 см аспауы керек. Пластикалық түтік тығыздалған және қарау үшін қолайлы болуы керек.
- Газ аспаптары мен жүйелерінің жарамдылығын үнемі тексеріп отыру қажет. Реттегішті, құбыршекті және оның қысқышын өндіруші ұсынған мерзімде немесе қажет болған жағдайда үнемі тексеріп, ауыстыру қажет.
- Газ қосылымын орындау кезінде жаңа тығыздау аралығын пайдалану қажет.
- Газ қосылымы газ түтігі немесе стационарлық қосылым арқылы жүзеге асырылуы керек.

Қысқышты (жіпсіз) газ түтігімен қосу

1. Жаңа тығыздағышты сұйытылған газдың байланыстырушы бөлігіне орнатыңыз және тығыздағыштың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
2. Өнімнің байланыстырушы газ құбырын 22 мм сомын кілтпен бекітіңіз, байланыстырушы құбырды өнімнің газ құбырына 24 мм сомын кілтпен жалғаңыз және мықтап қатайтыңыз.



3. Бекіту қысқышын газ түтігінің бір ұшына орнатыңыз. Қысқыш бекітілген газ түтігінің ұшын бір минут қайнаған суға батырып жұмсартыңыз.
4. Жұмсартылған газ түтігін байланыстырушы бөлікке мықтап салыңыз. Қысқышты бұрауышпен мықтап қатайтыңыз.



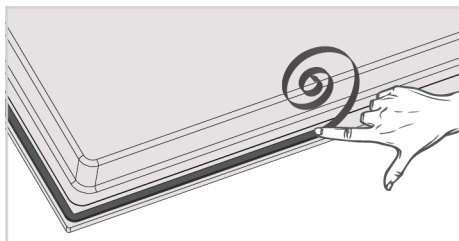
5. Қосылым орнатылғаннан кейін қосылым бөлігінің тығыздығын тексеру қажет.

Байланыс орнындағы кеміп кетудің бар-жоғын тексеру

- Өнімдегі барлық саптары өшірілгеніне көз жеткізіңіз. Газдың ашық екеніне көз жеткізіңіз. Сабын көбігін дайындаңыз және оны газдың кемуін тексеру үшін түтіктің жалғанған жеріне жағыңыз.
- Егер газ кемуі орын алса, сабынды бөлік көбіктенеді. Мұндай жағдайда газ қосылымын тағы бір рет тексеріңіз.
- Сабынның орнына газдың кемуін тексеруге арналған дүкендерде сатылатын спрейлерді пайдалануға болады.
- Егер газ кемуі орын алса, газбен жабдықтауды тоқтатып, бөлмені желдетіңіз.
- Газ ағуын бақылау үшін ешқашан сіріңке немесе оттық пайдаланбаңыз.

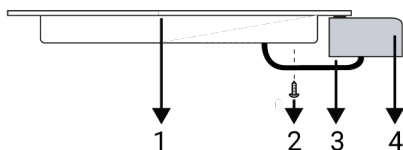
4.4 Өнімді орнату

1. Өнімнің темірпеш қақпағының бетіндегі жанарғыларды, жанарғы қақпақтарын және гриль құралдарын алыңыз.
2. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
3. Қақпақты орнатқан кезде, қаптамада берілген тығыздағыш тығыздағышты келесі суретте көрсетілгендей қаптаманың айналасына қойып, оның әйнектің сыртқы шетінен ішіне 1 - 2 мм қалуына көз жеткізіңіз.



КК

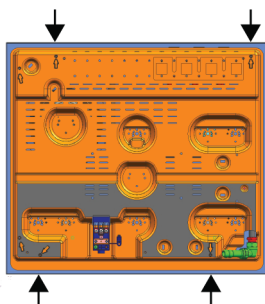
4. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, тураланыз.
5. Орнату қысқыштарын пайдаланып темірпеш қақпағын астыңғы қаптамадағы тесіктер арқылы орнатып бекітіңіз.



- 1 Темірпеш қақпағы
- 2 Бұрама
- 3 Орнату қысқышы
- 4 Тұтқыш

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өніміңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.



Жанарғы тақтайшаларын, жанарғы тақтайшасының қақпақтарын және грильдерді орнатқаннан кейін орындарына қайта салыңыз.



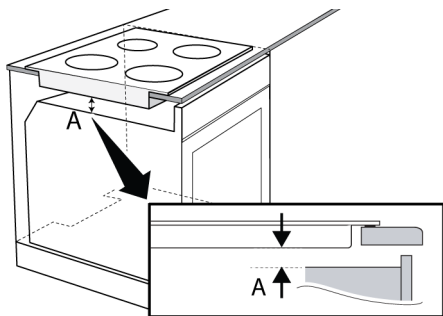
Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.



Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.

Плитаның астында кіріктірілген пеш болса;

Плитаны кіріктірілген пешке орнатқанда, суретте көрсетілгендей, пештің үстінгі қабырғасы мен плитаның төменгі корпусы арасында қашықтықты қалдыру керек.

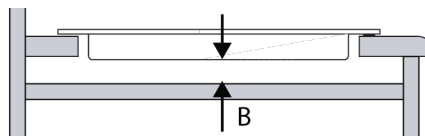


A мин. 5 мм

Плитаның астында тартпа/шкаф болса;

Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



B мин. 15 мм

Соңғы тексеру

1. Өнімді электр желісіне қайта қосыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.
3. Газ берілуін ашыңыз.
4. Газ орнатулары мықты бекітіліп, орнықтырылғанын тексеріңіз.
5. Жанарғыларды жағып, жалын көрінісін тексеріңіз.



Жалын көгілдір және қалыпты пішінді болуы керек. Жалын сарғыш болса, оттық қақпағының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз немесе оттықты тазалаңыз.

4.5 Басқа газ түріне ауысу

⚠ Жалпы ескертулер

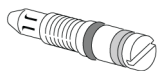
- Газдық қондырғымен кез-келген жұмысты бастамас бұрын, негізгі газбен жабдықтау көзін өшіріңіз. Жарылыс қаупі бар!
- Өнімді басқа газбен пайдалану үшін жарамды ету мақсатында барлық газ бүріккіштерін ауыстыру және жұмыс істемейтін күйде газ шүмегінің жануын теңшеу қажет.
- Газ түрін өзгерткеннен кейін қосымша қашықтағы газ түрінің жаңа заттанбасы өнімнің артқы бетіндегі қазіргі заттанбаға жабыстырылуы керек.
- Елдер бойынша өніміңізге арналған ауыстырылатын газ түрі мен газ санаттары «Елдер бойынша газ санаттары/ түрлері/қысымы» бөлімінде көрсетілген. Бұл кестеде сіздің аймағыңызда қандай газ түрлеріне ауысуға болатынын қараңыз. Бұл кестеде газдың анықталмаған түрлеріне ауысу мүмкін емес.

- Сіз ауыстырғыңыз келетін газ түріне сәйкес келетін қосалқы бүріккіш өніммен бірге жеткізілуі мүмкін. Сіз бүріккіштерді уәкілетті қызмет орталығынан немесе өнімді сатып алған жерден ала аласыз.
- Бүріккіштердің мәндері және оттықтар үшін пайдаланылуы керек газ түрлері бөлімнің соңында көрсетілген. Түрлендірілетін газ түрінің қосылымын газды қосу бөлімінде сипатталғандай орындаңыз.

Газды ауыстыруға арналған бөлшектер

Төменде газ жабдықтарын ауыстыру үшін қажет болуы мүмкін бөлшектер мен құралдар ұсынылған. Үлгіге байланысты бұл бөлшектер өніммен бірге жеткізілуі мүмкін.

Айналма бүріккіші

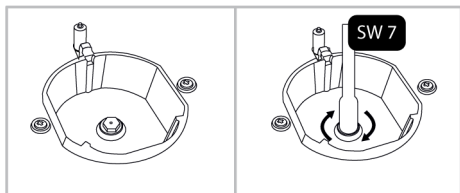


Оттықтың бүріккіші

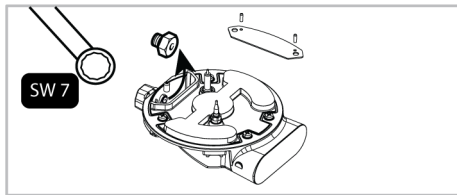


Темірпеш қақпағының бүріккішін ауыстыру

1. Басқару панеліндегі барлық басқару түймелерін «Өшірулі» күйіне орнатыңыз.
2. Газ беруді жабыңыз.
3. Жанарғы қақпағын алып, жанарғы денесін шығарып алыңыз.
4. Газ бүріккіштерін сағат тіліне қарсы бұрап алып тастаңыз. (7-ші сомын кілт)



5. Егер сіздің құрылғыңызда бүйірлік кірісі бар бүріккішпен жабдықталған вок оттығы болса, бүріккішті №7 кілтпен алыңыз.



i Пісіру панелінің кейбір оттықтарында бүріккіш металл бөлікпен жабылған. Бүріккішті ауыстыру үшін осы металл қақпақты алып тастау керек.

6. Жаңа газ бүріккіштерін орнатыңыз. (Тарту моменті 4 Нм).
7. Барлық қосылымдардың сенімді және қауіпсіз бекітілгеніне көз жеткізу үшін оларды тексеріңіз.

i Жаңа бүріккіштердің орны қаптамада көрсетілген немесе оны білу үшін бүріккіштер кестесіне жүгінуге болады.

8. Қосылғаннан кейін, бүріккіштердің тығыздығын тексеру қажет.

i Аса қажет болмаған жағдайда, жанарғылардың газ шүмектерін алмаңыз. Шүмектерді ауыстыру қажет болса, Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

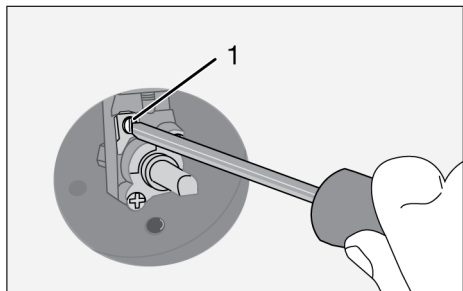
Газ берілуін төмендету үшін газ шүмектерін реттеу

1. Реттеу қажет жанарғыны жағып, реттегіш тұтқышын төмендетілген жалын жағдайына қарай бұраңыз.
2. Реттегіш тұтқышын газ шүмегінен шығарып алыңыз.
3. Газ беру реттегішінің бұрамасына өлшемі сәйкес келетін бұрағышты пайдаланыңыз.

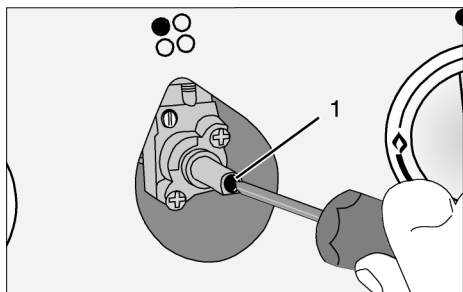
4. Сұйытылған мұнай газы (бутан-пропан) үшін бұраманы сағат тілімен бұрау қажет. Табиғи газ үшін, бұраманы бір айналымға сағат тіліне қарсы бұрау қажет.

⇒ Реттегіш ең төменгі жалын жағдайына орнатылғанда тіке жалынның әдеттегі биіктігі 6-7 мм болуы қажет.

5. Егер жалын қажетті жағдайдан биік болса, бұраманы сағат тілімен бұраңыз. Егер төмен болса, сағат тіліне қарсы бұраңыз.
6. Соңғы тексеру үшін, жанарғыштың реттегішін ең жоғары және ең төмен жалын жағдайына қаратып, жалын жанғанын не өшірілгенін тексеріңіз.
7. Құрылғыда қолданылатын газ шүмегі түріне байланысты, реттегіш бұрамасының орны өзгеруі мүмкін.



1 Газ беру реттегішінің бұрамасы

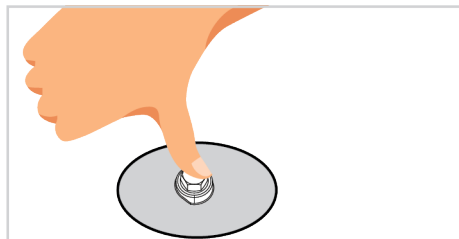


1 Газ беру реттегішінің бұрамасы

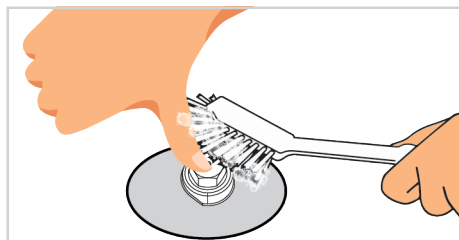
Инжекторларда ағуды тексеру

Өнімді түрлендіруді орындау алдында барлық басқару тетіктері өшірулі күйіне бұрылғанына көз жеткізіңіз. Инжекторларды дұрыс түрлендіруден кейін әрбір инжектор үшін газдың жылыстауын тексеру керек

1. Өнімді газбен қамту жолағы қосұлы екенін әрі барлық басқару тетіктері өшірулі күйіне бұрылғанын тексеріңіз.
2. Әрбір инжектор тесігі саусақпен бұғатталады, газдың жылыстауын тоқтату үшін тиісті күш қолданылады, сәйкес басқару тетігі қосұлы күйге бұрылады және газдың инжекторға жетуіне мүмкіндік беру үшін басылған күйде ұсталады.

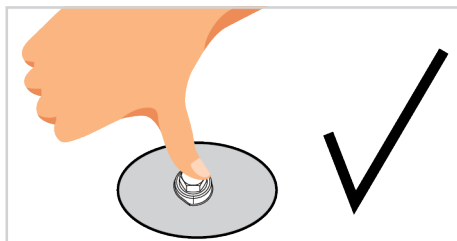
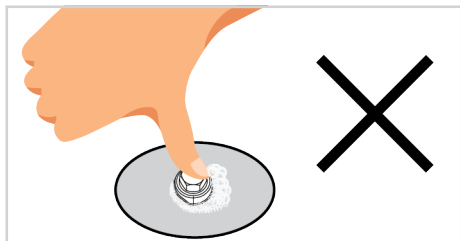


3. Шағын қылшақпен инжектор қосұлымына дайындалған сабынды суды жағыңыз. Инжектор қосұлымында газдың жылыстауы бар болса, сабынды су көпіршіктене бастайды. Бұл жағдайда инжекторды тиісті күшпен тартыңыз және процестің 3-қадамын қайтадан қайталаңыз.



4. Көпіршіктену әлі бар болса, өнімге газдың берілуін бірден өшіріп, өкілетті сервистік орталық агентіне немесе лицензиясы бар техникке қоңырау шалу керек. Өкілетті

сервистік орталық өнімді қарап шыққанша өнімді пайдалануға болмайды.



КК

5 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

5.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымкыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

ЕСКЕРТУ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазалағыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

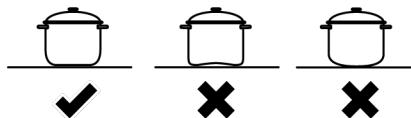
ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс алудан аулақ болыңыз.

6 Плитаны қалай пайдаланамыз

6.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Түз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Қызуына жол бермеу үшін кәстрөлдер мен табаларды тұтқалары оттықтардың үстінде болмайтындай етіп қойыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.

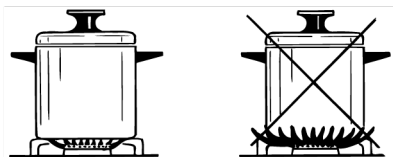


- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Оттықтарды тиісті оттықта ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз тұтандырмаңыз.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.

- Өр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кастрюльдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.
- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа

қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

- Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының өлшемі жалынның өлшеміне сәйкес келуі керек. Газ жалындарын кәстрөлдердің/табалардың түбінен шығып тұрмайтындай етіп орнатыңыз және кәстрөлдерді/табаларды кәстрөл ұстағыштың ортасына қойыңыз. Бірнеше оттықты жабу үшін үлкен табаларды/кәстрөлдерді пайдаланбаңыз.



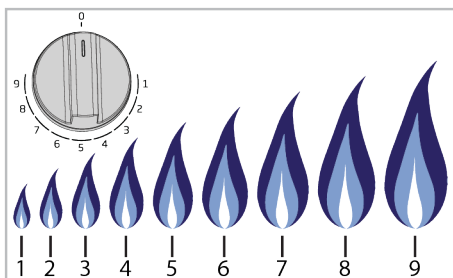
Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Плита конфоркасының түрі	Кәстрөлдің диаметрі - см
Қосымша конфорка	12 – 18
Қалыпты конфорка	14 – 20
Жылдам оттық	18 - 22
Вок конфоркасы	22 - 30

Жоғарыда көрсетілген өлшемдерден асатын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз. Көрсетілгеннен үлкенірек кәстрөлдерді/табаларды пайдалану көміртегі тотығымен улануды және жақын маңдағы беттер мен тетіктердің қызып кетуін тудыруы мүмкін. Сонымен қатар, егер сіздің өніміңіздің пісіру беті шыны болса, онда бұл бетте қызып кету орын алады және өнім бүлінеді. Кішірек кәстрөлдерді/табаларды пайдалану жалындардың салдарынан күйікке әкелуі мүмкін.

6.2 Плиталардың жұмысы

Плитаны басқару тетіктері

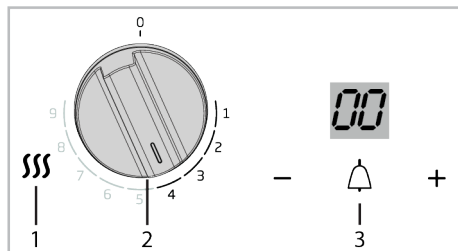


Хобты басқару түймелерімен жұмыс істей аласыз. Өрбір түйме тиісті күйдіргішті басқарады. Басқару панеліндегі таңбалардан ол басқаратын күйдіргішті шығаруға болады.

Қуат деңгейін қажеттіліктеріңізге сәйкес минимумнан максимумға дейін төмендетілген деңгейге орнату үшін өніміңіздегі әртүрлі қуат деңгейлерін

пайдалануға болады. 9-шы деңгей ең жоғары пісіру қуатын, ал 1-ші деңгей ең төмен пісіру қуатын көрсетеді.

Өшірілген кезде (жоғарғы позиция), күйткіш газбен жанбайды. Күйдіргішті жандырғаннан кейін, түймеге газ деңгейлерін орнату арқылы пісіруге болады. Түймешікті тиісті таңбаға туралау арқылы қажетті пісіру қуатын орнатыңыз.



- 1 Хоб ыстық (қалдық жылу) индикаторының жарығы *
 - 2 Плитаны басқару тетіктері
 - 3 Таймер *
- * Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Газ отындарын жағу

- ✓ Газ жандырғыштары басқару түймелерімен жанады.
1. Өрт сөндіргішті басқару тұтқасын басыңыз.
 2. Тұтқаны басқан кезде оны сағат тіліне қарама-қарсы 9-шы газ деңгейіне бұрыңыз.
 3. Алынған ұшқынмен газ жанады.
 4. Бастапқы тұтанудан кейін түймешікті 3-5 секунд басып тұрыңыз.
 5. Егер түймешікті басқаннан және босатқаннан кейін газ жанбаса, түймешікті 15 секунд басып, сол процесті қайталаңыз.

i Егер күйткіш 15 секунд ішінде жанбаса, тұтқаны босатыңыз. Өрекетті қайталамас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз. Газдың жинақталуы мен жарылу қаупі бар!

6. Қажетті газ деңгейін реттеңіз.

Газ оттықтарын өшіру

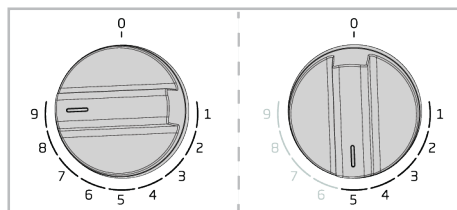
Оттық тұтқасын өшірулі күйге орнатыңыз (жоғарғы).

i Оттықтың жалыны байқаусызда сөніп қалса, оттықты басқару тетігін өшіріңіз. Оттықты кем дегенде 1 минут бойы қайта тұтандырмаңыз.

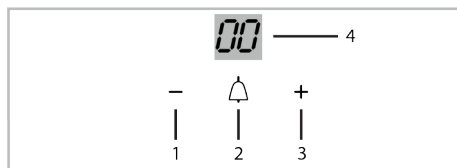
КК

Жарықтандырылған басқару панелі (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.)

Модельге байланысты, сіздің өніміңіз басқару панелінде жарықтандыру мүмкіндігімен бірге келуі мүмкін. Бұл жағдайда таңдалған деңгей мен төменгі деңгейлер жарықтандырылады және өнімді төменгі деңгейлерге орнатқан кезде жоғары деңгейлердің жарығы өшеді.



Таймер (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.)



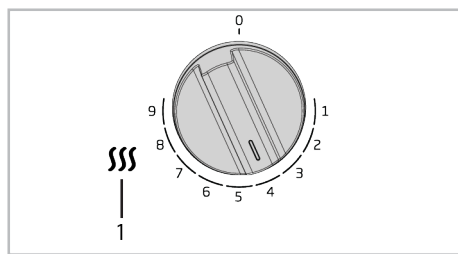
- 1 Азайту пернесі
- 2 Қосу/өшіру пернесі
- 3 Арттыру пернесі
- 4 Таймер дисплейі

Таймер өнімінің функцияларына әсер етпейді. Ол тек ескерту ретінде қолданылады. Таймер сағаты орнату аяқталғаннан кейін сигнал береді. Таймер өшірілген кезде дисплейде ешқандай белгі көрсетілмейді.

Таймерді іске қосу үшін қосу/өшіру пернесін шамамен 3 секунд басыңыз. Дабылдың соғатын уақытын орнату үшін (+) және (-) пернелерін пайдаланыңыз. Егер пернелерді бассаңыз, минуттар тез артады немесе қалпына келтіріледі. Есептеу 3 секундтан кейін басталады. 1 минут қалған кезде, есептеу секунд ішінде жалғасады (59, 58, 57,...).

Таймерді болдырмау үшін қосу/өшіру пернесін шамамен 3 секунд басыңыз.

Қалдық жылу индикаторы (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.)



1 Хоб ыстық (қалдық жылу) индикаторының жарығы

Әр пісіру аймағының ыстық немесе ыстық еместігін көрсететін құмыраның басқару панелінде қалдық жылу индикаторы бар. Егер индикатор қосулы болса, бұл құмыраның әлі де ыстық екенін білдіреді.

7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз.

7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

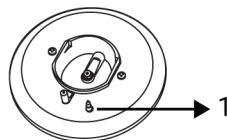
Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз! Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді

Бұл жағдайда құмыраға қол тигізбеңіз. Индикатордың жарығы шкаф жеткілікті суық болған кезде сөнеді.

Газды өшірудің қауіпсіздік механизмі

Үстіңгі оттықтардан асып кету салдарынан болатын өрттің алдын алу үшін қауіпсіздік механизмі жұмыс істей бастайды және газды дереу өшіреді.



1 Газды өшіру қауіпсіздігі

Газды өшіру қауіпсіздік механизмін іске қосу үшін плитаны тұтандырғаннан кейін, басқару тетігін 3-5 секунд бойы басып тұрыңыз.

Вок конфоркасы

Оттықтар тезірек пісіруге көмектеседі. Азиялық танымал вок – қаңылтыр терең әрі жалпақ табаның бір түрі, ол ұсақталған көкөністер мен етті қатты отта қысқа мерзімде пісіруге арналған.

Тағамдар ашық отта және өте қысқа мерзімде қызуды тез және біркелкі өткізетін табаларда дайындалатындықтан, тағамның тағамдық құндылығы сақталады және көкөністер қытырлақ болады.

Сіз әдепкі кастрюльдер үшін вок оттығын пайдалана аласыз.

жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.

- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.

8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін буды тазарту өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қышқылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас бөліктерінде қатты дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.
- Жоғары температурада қолданылатын «вок» типті оттықтар түсін өзгертуі мүмкін. Бұл қалыпты.
- Ыдыс-аяқтың кейбір түрлерін жылжыту кәстрөл ұстағыштарында металл іздерін қалдыруы мүмкін. Табалар мен кәстрөлдерді беті бойынша сырғытып жылжытпаңыз.
- Пісіру аймағының қақпақтары отпен тікелей байланыста болғандықтан және жоғары температураға ұшырағандықтан, уақыт өте келе түсінің өзгеруі мен жоғалуы қалыпты жағдай. Бұл пісіру бетін пайдаланған кезде қиындық тудырмайды.

inox – тот баспайтын беттер

- inox тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе inox бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және inox беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және inox беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.

- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл кырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас кырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл кырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

8.2 Плитаны тазалау

Шыны әзірлеу беті

Шыны әзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

- Күңгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күтпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны әзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.
- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

Газ конфоркаларын тазалау

1. Плитаны тазаламас бұрын кәстрөл ұстағыштарын, конфорка қақпақтарын және бастарын плитадан алыңыз.
2. Плитаның бетін тазалау туралы жалпы ақпаратқа кіретін ұсыныстарға сәйкес бетінің түріне (эмальды, шыны, тот баспайтын болат, т.б.) сәйкес тазалаңыз.
3. Конфорка камерасын жуғыш затқа малынған шүберекпен немесе сызат түсірмейтін, жұмсақ қылшақпен тазалаңыз. Тамақ қалдықтары қалмағанына көз жеткізіңіз.
4. Тұтандыру білтелерін және жылу элементтерін (тұтану және жылу элементі бар үлгілерде) жақсы сығылған шүберекпен тазалаңыз. Содан кейін таза шүберекпен құрғатыңыз. Тұтандыру білтесі мен жылу элементі толығымен құрғағанына назар аударыңыз.
5. Конфорка қақпақтары мен бастарын әр пайдаланудан кейін жуғыш сумен тазалап, содан кейін құрғатыңыз.
6. Қатты дақтар үшін конфорка қақпақтары мен бастарын жуғыш суда немесе жылы сабынды суда кемінде 15 минут бойы ұстаңыз. Металл емес және сызат түсірмейтін қылшақпен тазалаңыз.

7. Эмальды беттерде пайдаланылатын және өкілетті сервистік орталық ұсынатын, әсіресе эмальды конфорка қақпақтарындағы қатты дақтар үшін, тұмпапештің іші және грильдер үшін Quick&Shine тазалау заттарын пайдануға болады.


8. Конфорка қақпақтарына тұмпапештің ішін тазалау заттары, қақ тазалағыштар сияқты агрессивті жуғыш заттарды тигізбеңіз, бұл өңсізденуге әкелуі мүмкін.

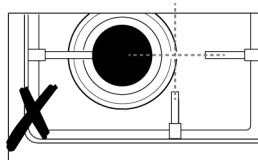
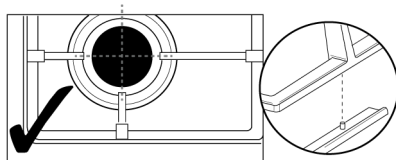
9. Әр пайдаланудан кейін кәстрөл ұстағыштарын жуғыш сумен және сызак түсірмейтін жұмсақ қылшақпен тазалаңыз, содан кейін оларды құрғатыңыз.

10. Конфорка қақпақтары мен кәстрөл ұстағыштарын дымқыл түрінде пайдаланылғанда, ыстықтың әсерінен тұрақты әк дақтары пайда болуы мүмкін. Пайдалану алдында оның кепкеніне көз жеткізіңіз.

11. Конфорка бастарын, қақпақтарын және кәстрөл ұстағыштарын сәйкесінше орналастырыңыз.

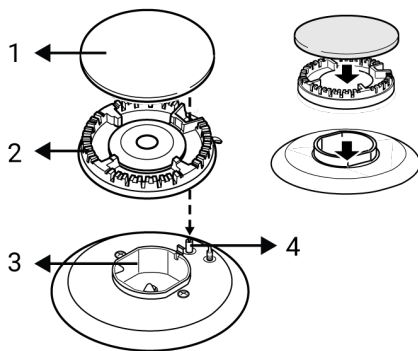
12. Кәстрөл ұстағыштарын орналастырған кезде конфоркалардың ортасына қойылуын қадағалаңыз. Пин модельдерінде оттық тақтайшасындағы түйреуіштерді кәстрөл ұстағыштарындағы штырь ойықтарына салыңыз.

 Конфорка науасындағы істіктердің суретте көрсетілгендей орналасуын қамтамасыз етіңіз.



Конфорка бөліктерін құрастыру

1. Бөлшектерді конфоркаларды тазалағаннан кейінгі суреттегідей орналастырыңыз.
2. Конфорка басын тұтандыру білтесі (4) арқылы өтетін етіп қойыңыз. Конфорка камерасында отырғанына көз жеткізу үшін конфорка басын оңға және солға бұрыңыз.
3. Конфорка қақпағын конфорка басына қойыңыз.



- 1 Конфорка қақпағы
- 2 Конфорка басы
- 3 Конфорка камерасы
- 4 Тұтандыру білтесі (тұтануы бар үлгілерде)

8.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен

тығыздағыштарды алып тастамаңыз.

Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.

- Басқару тұтқалары бар iPOX панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iPOX тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.

- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

9 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.

Тұтану ұшқыны жоқ.

- Ағым жоқ. >>> Сақтандырғыш қораптағы сақтандырғыштарды тексеріңіз.

Газ жоқ.

- Негізгі газ клапаны жабық. >>> Газ клапанын ашыңыз.
- Газ құбырының иілуі. >>> Газ құбырын дұрыс орнатыңыз.

Күйдіргіштер дұрыс немесе мүлдем жанбайды.

- Өрт сөндіргіштер лас. >>> Өрт сөндіргіш бөліктерін тазалаңыз.
- Күйдіргіштер дымқыл. >>> Күйдіргіш бөліктерін кептіріңіз.
- Өрт сөндіргіш қақпағы қауіпсіз орнатылмаған. >>> Өрт сөндіргіш қақпағын дұрыс орналастырыңыз.
- Газ клапаны жабық. >>> Газ клапанын ашыңыз.
- Газ цилиндрі бос (СПГ пайдаланған кезде). >>> Газ цилиндрін ауыстырыңыз.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей Федерациясындағы импорттаушы / Өндіруші уәкілеттік берген тұлға:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес », 398005, Ресей, Липецк облысы, г.о. Липецк қаласы, Липецк, Металлургов алаңы, 2 үй

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтинг жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: Сериялық нөмірдің алғашқы екі саны зауыт кодын көрсетеді, келесі екі саны - шығарылған жылын, ал үшінші екі саны - нешінші аптасында өндірілгенін көрсетеді.

Мысалы, «7410-05-100001» өнім 2010 жылдың 5-ші аптасында шығарылғанын білдіреді.

Сертификат нөмірін байланыс орталығымыздан (8-800-3333-887) сұрай аласыз Өндіруші электр құрылғысының модификациясына, құрылымына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

