



**ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
УСТАНОВКЕ ВСТРАИВАЕМОЙ ГАЗОВОЙ
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

**SLK GY6223
SLK GL6223**

Уважаемый покупатель:

Наша цель – предложить вам продукцию высокого качества, которая превысит ваши ожидания. Ваш прибор изготовлен на современном оборудовании с тщательным соблюдением всех стандартов и особо тщательно проверен на качество.

Данное руководство подготовлено с целью помочь вам уверенно и максимально эффективно пользоваться бытовым прибором, изготовленным с применением самых современных технологий.

Прежде чем пользоваться данным бытовым прибором, внимательно прочтите данное руководство, содержащее базовую информацию о правильной и безопасной установке, техническом обслуживании и эксплуатации. Для установки прибора просим обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

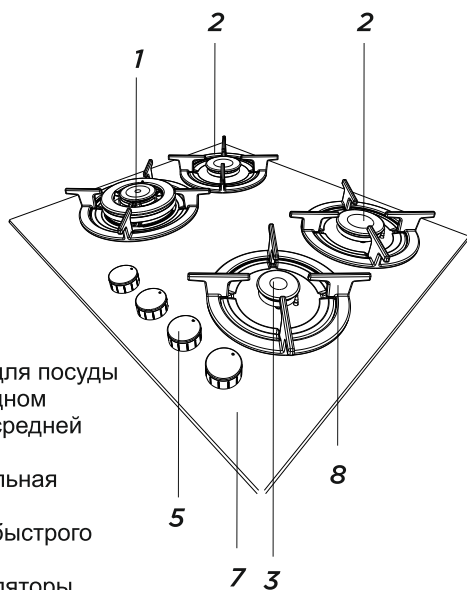
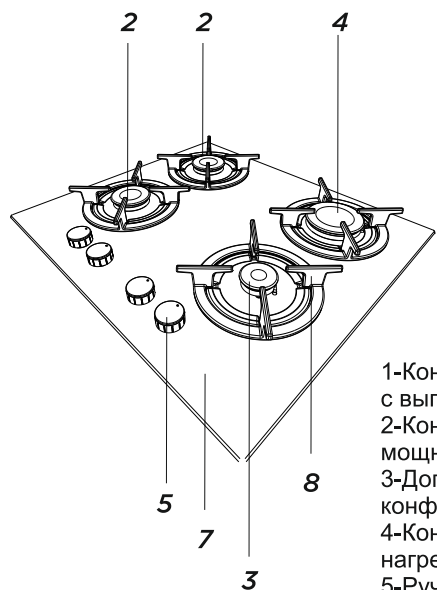


СОДЕРЖАНИЕ:

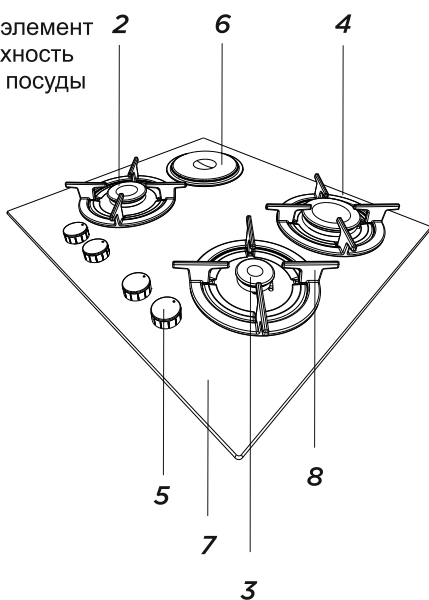
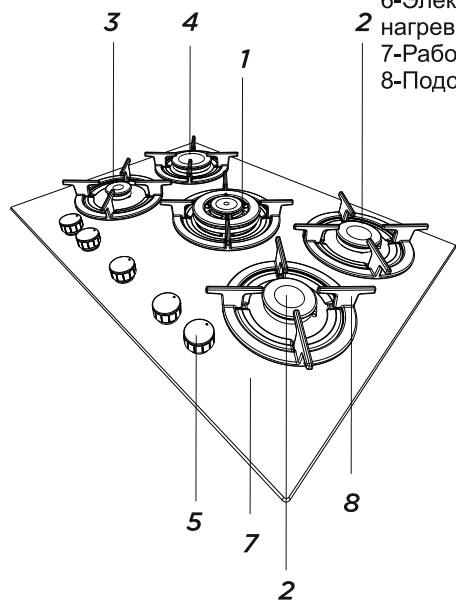
- 1. КРАТКОЕ ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОДУКТОМ**
- 2. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ**
- 3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ**
 - 3.1 Место установки прибора
 - 3.2 Установка прибора
 - 3.3 Подключение к сети газоснабжения
 - 3.4 Перевод на газ другого типа
 - 3.5 Электрическое подключение варочной панели
- 4. ОБРАЩЕНИЕ С ПРИБОРОМ**
 - 4.1 Использование газовых горелок
 - 4.2 Управление горелками варочной поверхности
 - 4.3 Использование конфорок
 - 4.4 Аксессуары
- 5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**
 - 5.1 Чистка
 - 5.2 Обслуживание
- 6. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**
 - 6.1 Основные неисправности и их устранение без обращения в сервисный центр
 - 6.2 Информация по транспортировке

Примечание: все рисунки в руководстве схематические

1. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



- 1-Конфорка для посуды с выпуклым дном
- 2-Конфорка средней мощности
- 3-Дополнительная конфорка
- 4-Конфорка быстрого нагрева
- 5-Ручки-регуляторы
- 6-Электрический нагревательный элемент
- 7-Рабочая поверхность
- 8-Подставка для посуды



* Из-за отличий в конфигурации внешний вид вашей варочной панели может отличаться от представленной выше модели.

2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО И ДО КОНЦА ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ТЕМ, КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР И ДЕРЖИТЕ ЕЕ В УДОБНОМ МЕСТЕ, ЧТОБЫ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ.

В ЦЕЛОМ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ МОДЕЛЕЙ. НЕКОТОРЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК, ОПИСАННЫХ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, МОЖЕТ НЕ БЫТЬ В ВАШЕМ ИЗДЕЛИИ. ПРИ ЧТЕНИИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Общие меры предосторожности

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонтные работы должны проводиться только специалистами авторизованной сервисной службы. Установка и ремонтные работы, проводимые неквалифицированными специалистами, могут представлять для вас опасность. Любое изменение или модифицирование технических характеристик изделия является опасным.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (происхождение газа и давление газа или электрическое напряжение и частота) соответствуют параметрам работы прибора. Параметры работы данного прибора указаны на информационной табличке.
- **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях и не должен использоваться для других целей или другим образом, как, например, использование вне домашних условий или в коммерческом помещении или для обогрева комнаты.
- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше и люди со сниженными физическими, чувствительными или умственными способностями или люди, не имеющие опыта и знаний для обращения с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как пользоваться этим изделием безопасным способом, и рассказали о потенциальной опасности, которую он может представлять. Дети не должны играть с этим прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Данный прибор не подключен к устройству выведения продуктов сгорания. Оно должно устанавливаться и подключаться в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям в области вентиляции (только для газовых приборов).
- Если в течение 15 секунд горелка не зажигается, прекратите попытки, откройте дверцу шкафа и/или подождите не менее 1 минуты перед следующей попыткой зажечь горелку (только для газовых приборов).
- Данные инструкции действительны лишь в том случае, если на табло прибора появляется символ страны. Если же такой символ не появляется, необходимо обратиться к технической информации о том, как подготовить прибор к условиям эксплуатации в данной стране (только для газовых приборов).



ВНИМАНИЕ: Изделие и его внешние части могут нагреваться при использовании. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.



ВНИМАНИЕ: Оставлять варочную панель без присмотра при приготовлении пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь при помощи воды, вместо этого выключите прибор, а затем накройте огонь, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.



ВНИМАНИЕ: Если поверхность повреждена, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

- В случае индукционных конфорок металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки ставить на поверхность варочной панели запрещается, поскольку они могут нагреться.
- В случае индукционных конфорок выключите варочную поверхность с помощью регулятора и не полагайтесь на детектор сковороды или кастрюли.
- Если на варочной панели с крышкой разлилась жидкость, ее необходимо вытереть, прежде чем открывать крышку. Кроме того, варочной поверхности необходимо дать остыть, прежде чем закрывать крышку.
- Прибор не предназначен для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Чтобы прибор не качался, нужно установить стабилизирующие кронштейны.
- Во время работы прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Во время работы прибора ручки, к которым в обычных условиях прикасаются на небольшой период времени, могут становиться горячими.
- Не используйте для чистки смотрового стекла в дверце духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки, это может привести к растрескиванию стекла или повреждению поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры предосторожности. Так как стекло может разбиться, вы должны соблюдать осторожность при его чистке, стараясь его не поцарапать. Старайтесь не ударять и не стучать по стеклу принадлежностями.



ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы не избежать поражения электрическим током.

- **ОСТОРОЖНО:** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Следите за тем, чтобы маленькие дети не приближались к прибору.
- Во время выполнения пиролитических функций перед осуществлением очистки приспособления для защиты от расплескивания жидкости, полки духового шкафа, опоры для полок, решетчатые полки и остальное дополнительное оборудование необходимо убрать.
- Используйте только датчик температуры, предназначенный для данного духового шкафа (с функцией датчика температуры приготовления мяса)
- Убедитесь в том, что при установке шнура питания не зажат. Во избежание несчастных случаев замену поврежденного шнура питания должен выполнять изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.

Меры предосторожности при установке

- Не включайте духовой шкаф, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливаться и вводиться в эксплуатацию квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильной установки неквалифицированными специалистами.
- При распаковке прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором и немедленно обратитесь в авторизованную сервисную службу. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и убрать.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не оставляйте его под воздействием солнца, дождя, снега и т. п.
- Материалы, окружающие прибор (корпус) должны выдерживать температуру минимум 100 °С.

При использовании

- При первом включении духового шкафа появится некоторый запах от нагревания изоляционных материалов и нагревательных элементов. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. В то же время, хорошо проветривайте помещение, в котором установлен прибор.
- При использовании внешние и внутренние поверхности духового шкафа нагреваются. При открытии дверцы духового шкафа отойдите назад, потому что из него выходит горячий пар. Существует опасность получения ожогов.
- Не кладите воспламеняемые или горючие материалы в прибор или рядом с ним во время его работы.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Не уходите от плиты во время приготовления продуктов на жире или масле. В случае сильного нагревания возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла. В этом случае накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы подавить возникшее пламя, и выключите плиту.
- Всегда размещайте сковородку по центру конфорки, а ручки поворачивайте безопасным способом, чтобы их не нельзя было задеть или схватить.
- Выключайте прибор, если вы не будете им пользоваться в течение долгого времени. Основной регулятор должен быть в выключенном состоянии. Также, если вы не пользуетесь прибором, перекройте кран подачи газа.
- Убедитесь, что ручки-регуляторы прибора всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Соблюдайте осторожность, чтобы на вас не пролилась горячая жидкость.
- **ОСТОРОЖНО:** При использовании бытовой газовой плиты в помещении, где она установлена, выделяются тепло и влага, а также продукты сгорания газа. Обеспечьте хорошую вентиляцию на кухне, особенно во время работы прибора; используйте естественную вентиляцию или установите механическую принудительную вентиляцию (механическую вытяжку) (только для газовых приборов).

- При длительном интенсивном использовании прибора может возникнуть необходимость в обеспечении дополнительной вентиляции, например, путем открытия окна или усиления мощности уже имеющейся принудительной вентиляции, например, повышением уровня мощности механического вытяжного устройства, если таковое имеется (только для газовых приборов).
 - При пользовании горелкой гриля дверцу духового шкафа следует держать открытой, каждый раз пользуясь отражательным щитком для гриля, поставляемым в комплекте с прибором. Не допускается пользоваться горелкой гриля при закрытой дверце духового шкафа (только для газовых приборов).
 - **ВНИМАНИЕ:** При нагревании стеклянные крышки могут расколоться. Прежде чем накрывать крышкой, отключите все горелки! Варочной поверхности необходимо дать остыть, прежде чем закрывать крышку.
- 
- Не оставляйте ничего на дверце или выдвижном ящике духового шкафа, когда они открыты. Это может разбалансировать прибор или привести к поломке дверцы.
 - Не помещайте в выдвижной ящик тяжелые или воспламеняющиеся и горючие предметы (нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумага, ткань и т. п.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).
 - Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

При чистке и техническом обслуживании

- Выключайте прибор перед такими операциями, как чистка и обслуживание. Их можно выполнять после отключения прибора от сети или выключения главного выключателя.
- Не вынимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

Для эффективной и безопасной работы прибора рекомендуем всегда использовать оригинальные запасные части и в случае необходимости обращаться за помощью только к специалистам нашей авторизованной сервисной службы.

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Эта современная, функциональная и практичная плита, изготовленная с использованием узлов и материалов высшего качества, удовлетворит ваши потребности при приготовлении любой пищи. Вам следует обязательно прочитать данное руководство, чтобы не иметь проблем в будущем и всегда получать хорошие результаты. Ниже приведены правила, соблюдение которых необходимо для правильной установки и дальнейшего обслуживания. С ними обязательно необходимо ознакомиться, особенно специалисту, который будет осуществлять установку плиты.



ВАЖНО: это устройство должно быть установлено квалифицированными работниками в соответствии с инструкциями изготовителя по монтажу, местными строительными нормами, правилами организаций по газоснабжению и указаниями по прокладке электропроводки.

3.1. Место установки прибора

- Прибор необходимо устанавливать и эксплуатировать в месте с постоянной вентиляцией.
- Помещение, в котором сжигается газ, должно иметь достаточную естественную вентиляцию. Воздух должен поступать через вентиляционные отверстия, расположенные в наружных стенах.



Рисунок 1

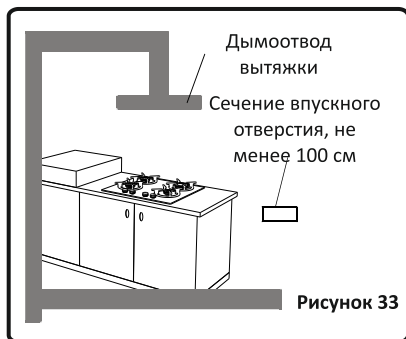


Рисунок 2

- Рабочее сечение этих вентиляционных отверстий должно составлять не менее чем 100 см² для обеспечения постоянного притока свежего воздуха (можно открыть одно или два вентиляционных отверстия). После открытия отверстия (или отверстий) нужно следить, чтобы они не загораживались. Предпочтительно размещать их у пола и на стороне, противоположной той, с которой выходят продукты сгорания. В случае невозможности оборудовать эти вентиляционные отверстия в помещении, где установлен прибор, подачу необходимого воздуха для вентиляции также можно обеспечить из смежного помещения при условии, что это место не спальня и оно не представляет опасности. В этом случае такое смежное помещение также должно иметь должную вентиляцию.

Отвод продуктов сгорания из помещения

Кухонные плиты, работающие на газе, отводят продукты сгорания наружу напрямую или через вытяжку, подсоединенную к дымоходу, который выходит непосредственно наружу. В случае невозможности установки вытяжки необходимо вмонтировать электровентилятор в окно или стену с прямым доступом к свежему воздуху. Мощности этого вентилятора должно хватать на то, чтобы полностью обновлять объем воздуха в помещении 4–5 раз в час.



3.2. Установка прибора

Имеется несколько факторов, на которые следует обратить внимание при установке плиты. Установку прибора необходимо выполнять с максимальной осторожностью. Просим обязательно учесть наши инструкции, приведенные ниже, для предотвращения возникновения в дальнейшем возможных проблем и/или опасных ситуаций.

- Плиту можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте установки высота мебели не превышает высоту варочной панели плиты.
- Не следует устанавливать прибор вблизи холодильника; при выборе места для установки следует обратить внимание на то, чтобы в непосредственной близости от плиты не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, клеенка и т. п., которые могут быстро загореться.
- При установке прибора необходимо обеспечить не менее 2 см свободного пространства вокруг него для обеспечения циркуляции воздуха.
- Мебель, устанавливаемая вблизи прибора, должна выдерживать температуры до 100 °C.
- Если кухонная мебель выше варочной поверхности, она должна отстоять от боковых стенок плиты не менее чем на 10 см.

Минимальная высота от решетчатой подставки и навесных шкафов до вытяжки указана на рис. 5. Так, вытяжка должна находиться на высоте минимум 65 см от решетчатой подставки. При отсутствии вытяжки высота должна составлять не менее 70 см.

УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включая материал для герметизации, кронштейны и крепежные винты.

- Отметьте размеры проема в соответствии с размерами, указанными на рис. 6. Отметьте место проема на рабочей поверхности таким образом, чтобы после монтажа варочной поверхности выполнялись следующие требования.

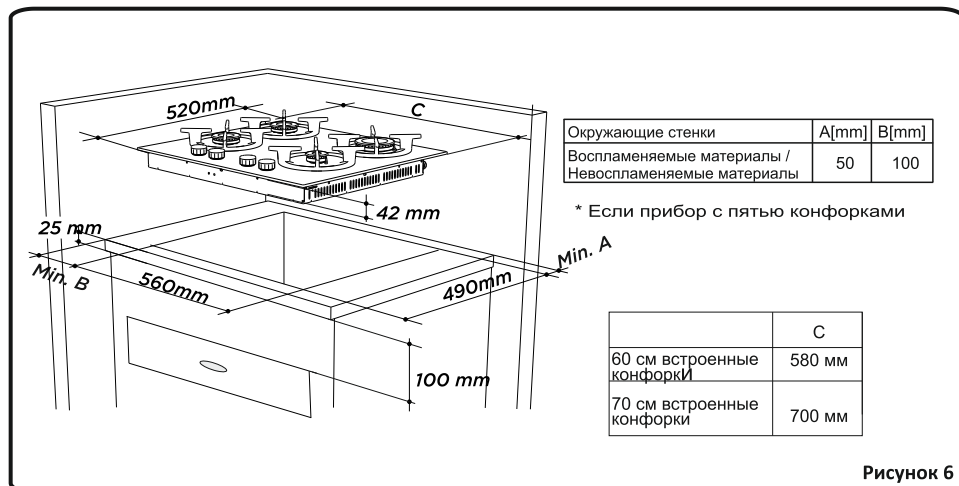
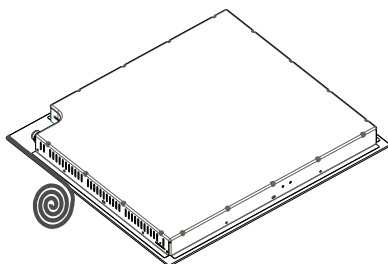


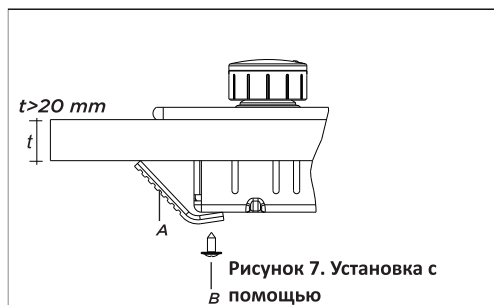
Рисунок 6

УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Наложите одностороннюю самоклеящуюся упаковочную ленту, расположенную вдоль нижнего края варочной поверхности, на внешний край стеклокерамической панели. Не растягивайте ленту.



Вставьте прибор в проем и зафиксируйте его с помощью кронштейнов (А) и винтов (В). Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины рабочей поверхности, как указано на рис. 7, равномерно затяните винты.



⚠ ВАЖНО: если прибор устанавливается над шкафом для посуды, необходимо установить разделительную перегородку между основанием прибора и шкафом.

3.3. Подключение к сети газоснабжения

Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку

Прибор необходимо подключить в соответствии с местными и международными стандартами и нормами. Информацию о типах газа и соответствующих им газовых инжекторах можно найти в таблице технических данных. Если давление используемого газа отличается от указанного в этой таблице или оно неустойчивое в вашем регионе, может потребоваться установка комплектного регулятора давления на патрубок подачи газа. В любом случае необходимо связаться с авторизованным сервисным центром для выполнения этих действий.

Места, которые необходимо проверить в случае установки гибкого газового шланга

Если подключение к сети газоснабжения выполняется с помощью гибкого шланга, устанавливаемого на впускной газовый патрубок прибора, его необходимо также дополнительно зажать хомутом. Для подключения плиты используйте короткий шланг из прочного материала, устанавливая ее как можно ближе к газовой трубе. Максимально допустимая длина шланга 1,5 м. Замену шланга, подводящего газ к плите, необходимо выполнять не реже одного раза в год ради вашей безопасности.

При прокладке шланга необходимо обходить участки, которые могут нагреваться до 90 °C и выше. Шланг не должен иметь разрывов, перегибов или складок. Его необходимо прокладывать вдали от острых углов, подвижных объектов; он также не должен иметь дефектов. Прежде, чем подключать шланг, его необходимо осмотреть на наличие дефектов изготовления.

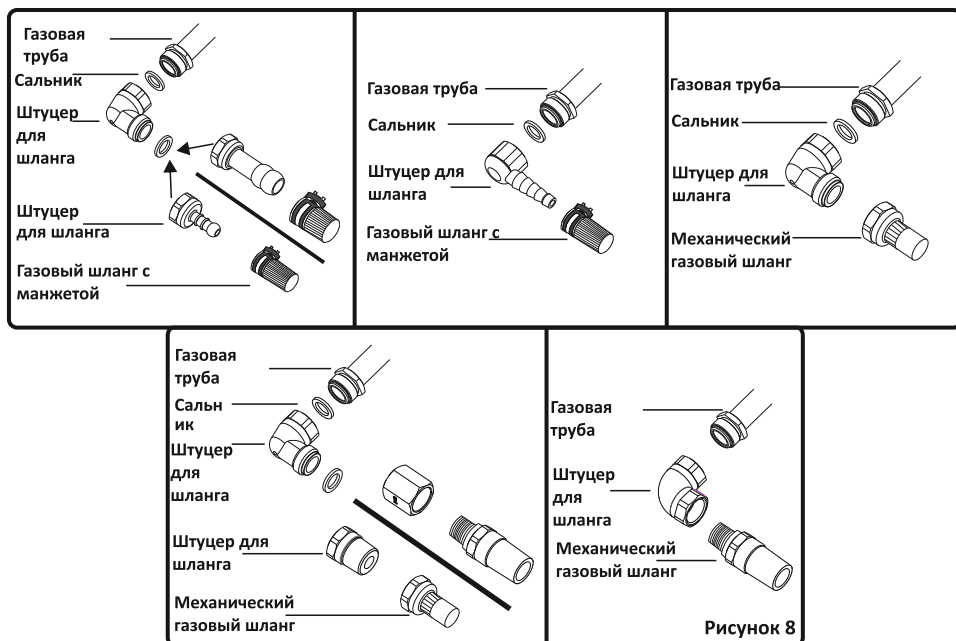
После открытия задвижки все соединительные узлы и шланг необходимо проверить на утечку с помощью мыльной воды или индикаторных жидкостей. Не используйте открытое пламя для проверки утечек газа. Все металлические детали, используемые при подключении газа, должны быть не ржавыми. Также проверьте сроки годности используемых деталей.

Места, которые необходимо проверить в случае установки жесткой газовой трубы

Для жесткого подключения газа (с помощью резьбовых соединений, например, гайки) в разных странах применяют разные методы. Стандартные детали входят в комплект поставки прибора. Прочие детали и узлы могут быть поставлены как запчасти.

При выполнении соединений гайку на трубе подачи газа крутить нельзя; вместо нее крутите контргайку. Для безопасного подсоединения пользуйтесь гаечными ключами соответствующего размера. Всегда уплотняйте стыковые поверхности между всеми деталями сальниками, входящими в комплект. Сальники также должны быть сертифицированы на выполнение газовых соединений. Не используйте водопроводные сальники для выполнения газовых соединений.

Помните, что данный прибор полностью укомплектован для подключения к газораспределительной системе только той страны, в которой он был изготовлен. Основная страна назначения указана на тыльной панели прибора. В случае установки прибора в другой стране может понадобиться какой-нибудь из приведенных типов присоединения на рисунке ниже. В этом случае свяжитесь с местными властями, чтобы узнать, как осуществить подключение к сети газоснабжения.



Для правильного выполнения газовых подключений в соответствии с нормами безопасности необходимо вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для проверки утечки газа категорически запрещается использовать спички или зажигалку.

3.4. Перевод на газ другого типа

ОСТОРОЖНО! Описанные ниже операции должны выполняться специалистами из авторизованного сервисного центра.

Прибор предназначен для работы со сжиженным нефтяным газом (СНГ)/природным газом (ПГ). Газовые горелки могут быть адаптированы к различным видам газа путем замены соответствующих форсунок и регулировки минимальной длины пламени, подходящей для газа, который используется. Для этого необходимо осуществить следующие действия.

Замена форсунок

- Перекройте подключение к сети газоснабжения и отключите прибор от электросети.
- Снимите крышку конфорки и адаптер (рис. 9).
- Отвинтите форсунки. Используйте для этого семимиллиметровый гаечный ключ (рис. 10).
- Замените форсунку форсункой из комплекта инструментов для перевода на газ другого типа с диаметром, соответствующим типу газа, который будет использоваться в соответствии с данными в таблице форсунок (которая также поставляется в комплекте).

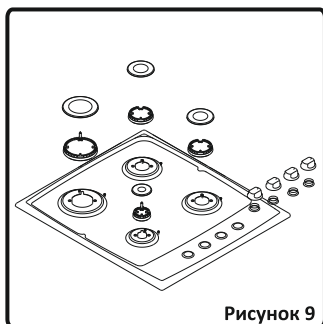


Рисунок 9

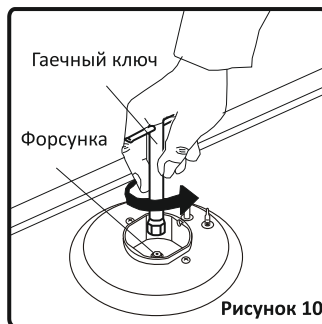


Рисунок 10

Регулировка минимального пламени:

Регулировка длины пламени на минимальное положение осуществляется при помощи винта с потайной головкой, расположенного на клапане. В случае клапанов с устройством определения пропадаания пламени винт устанавливается на внешней стороне штока клапана (рис. 11–12). В случае клапанов без устройства определения обнаружения пропадаания пламени винт устанавливается на внутренней стороне штока клапана (рис. 13). Для более удобной регулировки минимального пламени рекомендуется снять панель управления (и микровыключатель, если он есть) во время регулировки.

Для того, чтобы определить минимальный уровень, зажгите конфорки и оставьте их в положении минимального пламени. С помощью небольшой отвертки затяните или ослабьте перепускной винт на 90 угловых градусов. Когда пламя достигает длины не менее 4 мм, газ подается нормально. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора с положения максимального пламени на минимальное пламя. Создайте рукой движение воздуха по направлению к пламени, чтобы проверить стабильность пламени..

Для перехода от СНГ на ПГ ослабьте переходной винт. При переходе с ПГ на СНГ тот же винт следует затянуть. Убедитесь в том, что прибор отсоединен от электросети, а подача газа открыта.



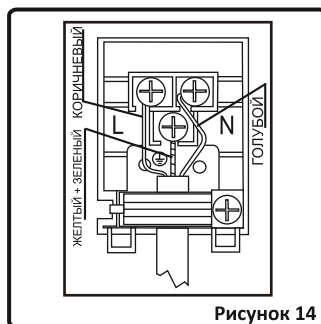
Замена впускного газового патрубка:

В некоторых странах впускной газовый патрубок для газов ПГ/СНГ может быть разным. В этом случае снимите компоненты и гайки соединения (если такие имеются) и подсоедините подачу газа соответственно. В любых условиях, все компоненты, используемые в газовых соединениях, должны быть одобрены местными и/или международными органами власти. Для более детальной информации о газовых соединениях смотрите пункт «Подключение к сети газоснабжения и проверка на утечку».

3.5. Электрическое подключение варочной панели

При выполнении электрических подключений следуйте указаниям, приведенным в руководстве пользователя.

- Кабель заземления должен подсоединяться к соответствующей клемме.
- Для подключения к источнику питания необходимо использовать шнур питания с соответствующей изоляцией. Если в месте подключения прибора отсутствует подходящая розетка с заземлением в соответствии с нормами, немедленно обратитесь в наш авторизованный сервисный центр. Розетка с заземлением должна находиться в непосредственной близости от прибора.
- Не используйте удлинитель.
- Шнур питания не должен касаться горячих поверхностей плиты.
- Если шнур поврежден, обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.
- Неисправное подключение к электросети может повредить ваш прибор, а также ослабить защиту, и тем самым аннулировать гарантию.
- Прибор предназначен для работы от сети 230 В/50 Гц. В случае других сетевых характеристик питания обратитесь в региональный сервисный центр.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагреваемых частей прибора. В противном случае шнур может повредиться, вызвав короткое замыкание.
- ТИЗготовитель заявляет, что он не принимает на себя ответственности за любые повреждения и ущерб, нанесенный вследствие неправильно выполненных подключений лицами, не имеющими прав на выполнение таких подключений.



4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРОДУКТА

4.1. Обращение с газовыми горелками

Зажигание горелок

Для того, чтобы определить, какая ручка относится к какой горелке, посмотрите на символ размещения, который находится над ручкой.

- **Ручной поджиг**

Если ваш прибор не оборудован электрическим запалом или если возникли неисправности в электросети, выполните следующие действия.

Для розжига одной из конфорок поднесите спичку, свечку или другое ручное средство запала к ее верхней окружности, нажмите соответствующую ручку-регулятор и поверните ее против часовой стрелки до максимального положения. Когда пламя будет стабильным, уберите источник запала.

- **Электроподжиг**

Электроподжиг газовых конфорок может осуществляться двумя способами, в зависимости от конфигурации прибора.

Розжиг с помощью ручки-регулятора варочной панели: Нажмите на ручку-регулятор горелки варочной панели, которую необходимо зажечь, и поверните ее против часовой стрелки до максимального положения, при этом удерживая ручку нажатой. Свеча электроподжига будет искрить до тех пор, пока вы будете удерживать ручку управления в нажатом положении. Микроконтакт, находящийся под ручкой, автоматически создаст искру свечи электроподжига конфорки. Удерживайте в нажатом положении ручку-регулятор, пока не увидите над конфоркой устойчивое пламя.

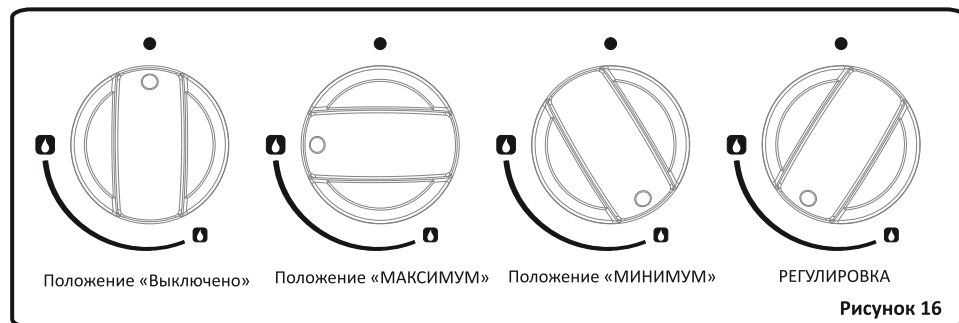
Устройство газ-контроля:

Горелки варочной поверхности (Если ваша панель оснащена устройством газ-контроля)

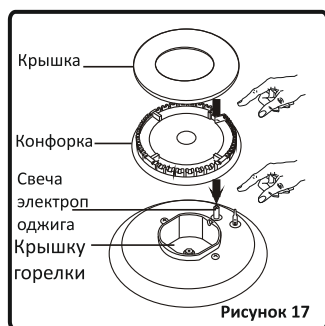
Варочные панели, оснащенные устройством газ-контроля, обеспечивают безопасность в случае случайного погашения пламени. Если такое произойдет, устройство перекроет каналы подачи газа к конфоркам и предотвратит накопление несгоревшего газа. Подождите 90 секунд, прежде чем снова зажигать погасшую газовую конфорку.

4.2. Управление горелками варочной поверхности

Управление горелками варочной поверхности



Есть 3 положения ручки: Выключено (0), максимум (значок большого пламени) и минимум (значок маленького пламени). Когда вы включили горелку на максимальную мощность, можно отрегулировать длину пламени между максимальным и минимальным положениями. Не используйте горелки, если положение ручки находится между максимальным и выключенным положениями.



После зажигания зрительно проверьте пламя. Если вы видите пламя с желтым верхом, приподнятое или неустойчивое пламя, выключите подачу газа и проверьте соединение крышек и конфорок горелки (рис. 17). Также убедитесь, что в крышку горелки не попала жидкость. Если пламя горелки погасло, выключите горелку, проветрите кухню и повторно зажгите горелку через 90 сек.

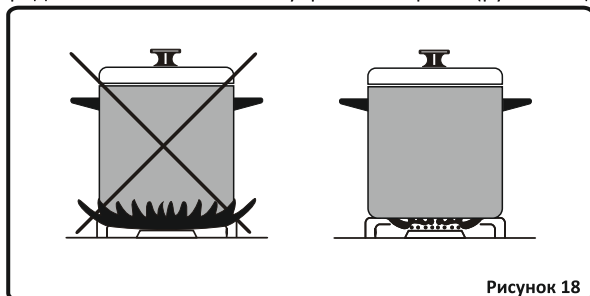
При выключении варочной поверхности поверните ручку по часовой стрелке в положение «0», чтобы метка на ручке указывала вверх.

Ваша варочная панель имеет конфорки различного диаметра. Наиболее экономный метод использования газа состоит в выборе газовых конфорок, соответствующих размерам посуды для приготовления пищи, а также в установлении минимального уровня пламени сразу после того, как будет достигнута точка кипения. Рекомендуется всегда накрывать посуду для приготовления.

Для достижения максимальной эффективности конфорок используйте посуду с плоским дном соответствующего диаметра. Использование посуды меньшей, чем указанные минимальные размеры, будет вести к перерасходу электроэнергии.

Конфорка быстрого нагрева/для посуды с выпуклым дном: 22–26 см
Конфорка средней мощности: 14–22 см
Дополнительная конфорка: 12–18 см

Убедитесь, что кончики пламени не распространяются по внешней окружности кастрюли, так как оно может повредить пластиковые аксессуары на кастрюле (ручки и т. д.).



Когда конфорки длительное время не используются, всегда перекрывайте общий кран подачи газа.



Внимание:

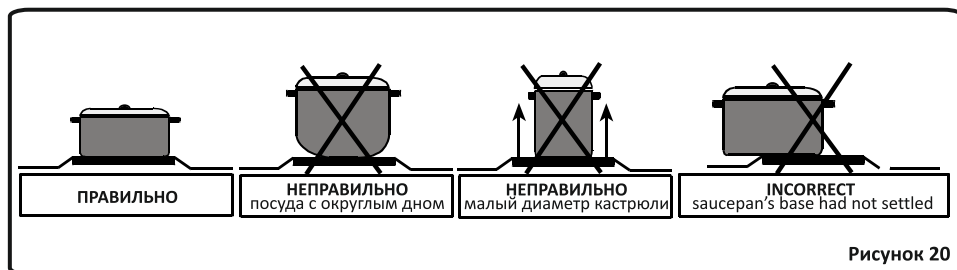
- только кастрюлями с плоским и достаточно толстым дном.
- Перед установкой кастрюли на плиту убедитесь в сухости ее дна.
- Во время эксплуатации прибора открытые металлические поверхности могут сильно нагреваться. Поэтому крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.
- После использования панель длительное время остается горячей. Не дотрагивайтесь до нее и ничего на нее не ставьте.
- Не кладите на варочную панель ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они нагреются и могут стать причиной ожогов.
- Не используйте варочные устройства, которые выступают с поверхности варочного стола и которые могут привести к перегреву ручки-регулятора



Внимание!

При первом использовании или эксплуатации конфорки после длительного простоя необходимо удалить влагу, скопившуюся вокруг электрических элементов панели, прогрев конфорку на минимальном значении в течение 20 минут.

- Пользуйтесь только кастрюлями с плоским и достаточно толстым дном.
- Не пользуйтесь кастрюлями с меньшим диаметром, чем у конфорки.
- Перед установкой кастрюли на конфорку убедитесь в сухости ее дна. При эксплуатации конфорки очень важно правильно расположить кастрюлю по ее центру.



- Не включайте панель, предварительно не установив на нее кастрюлю.
- Во время эксплуатации прибора открытые металлические поверхности могут сильно нагреваться. Поэтому крайне важно не допускать к конфоркам детей и животных во время приготовления и после него.
- В случае обнаружения трещины на электроконфорке ее следует немедленно выключить и заменить.
- Чтобы продлить срок эксплуатации панели, конфорки следует тщательно чистить соответствующими чистящими средствами. Чтобы ржавчина не появлялась, а конфорки выглядели как новые, аккуратно протирайте их тканью с небольшим количеством масла. Не используйте парочиститель.
- После использования конфорки длительное время остаются горячими. Не дотрагивайтесь до них и ничего не ставьте.

5. ЧИСТКА И УХОД

5.1. ЧИСТКА

Прежде чем приступить к чистке, убедитесь в том, что все ручки управления находятся в выключенном положении, и духовой шкаф охладился. Отключите прибор от электросети. Прежде чем применять материалы для чистки духового шкафа, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем. Не используйте каустические кремы, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить поверхности. В случае пригорания пролитой жидкости в духовом шкафу эмалированная поверхность может повредиться. Сразу же вытирайте пролитую жидкость.

Очистка варочной поверхности

- Поднимите решетку, колпачки и насадки на конфорки.
- Промойте и вытрите заднюю панель куском ткани, смоченным в мыльной воде.
- Помойте колпачки и насадки на конфорки и сполосните их. Не оставляйте их влажными, вытрите насухо.
- После чистки убедитесь, что вы правильно установили все детали на места.
- Не чистите какую-либо часть металлической губкой. От нее на поверхности могут появиться царапины.
- Со временем от частого использования верхняя часть решетки может поцарапаться. В данном случае эти части могут покрыться ржавчиной, и это не является производственным браком.
- Во время чистки варочной поверхности следите, чтобы вода не попала внутрь конфорок, поскольку это может заблокировать поджог.

Крышки конфорок:

Эмалированные подставки для кастрюль, эмалированные крышки, головки конфорок следует периодически промывать теплой водой с мылом, а затем хорошо прополаскивать и сушить. После тщательного просушивания установите их на место.

Эмалированные детали:

Чтобы они были как новые, следует часто промывать их слегка теплой водой с мылом, а затем вытирать мягкой тканью. Не мойте эмалированные детали, пока они горячие, и никогда не используйте абразивные порошки или абразивные чистящие материалы. Не оставляйте надолго на эмалированных частях уксус, кофе, молоко, соль, лимон или томатный сок.

Нержавеющая сталь:

Детали из нержавеющей стали следует часто промывать слегка теплой водой с мылом и мягкой губкой, а затем вытирать насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные порошки или абразивные чистящие материалы. Не оставляйте надолго на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, лимон или томатный сок.

Очистка конфорок:

Очистите конфорки влажной губкой, а затем высушите их, включив на несколько секунд.

Для сохранения их внешнего вида, нанесите небольшое количество масла на поверхности конфорок.

Кольца конфорок можно очистить с помощью средств, предназначенных для очистки нержавеющей стали. В результате нагревания кольца могут пожелтеть. Это нормально.

Если электрическая конфорка не будет использоваться в течение длительного времени, периодически наносите на ее поверхность специальное смазывающее вещество.

5.2. Обслуживание

Периодически проверяйте соединение газовой трубы. Даже при незначительных отклонениях сообщите о них в техническую службу, чтобы была произведена замена. Мы рекомендуем менять детали газового соединения раз в год. Если вы увидели какую-то неисправность в работе ручек управления плиты, свяжитесь с сервисным центром.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. Основные неисправности и их устранение без обращения в сервисный центр

Если электроподжиг/конфорка не работает:

- Возможно, варочная панель отключена от сети, перерыв в подаче электроэнергии.

Если конфорка не нагревается:

- Возможно, не задан нагрев с помощью регулятора температуры варочной панели.

Если конфорки не работают:

- Проверьте, правильно ли собраны все детали (особенно после чистки).
- Давление подачи газа может быть слишком слабым/сильным. Если прибор работает на газе из баллона, то возможно в баллоне закончился газ.

Если помимо этих случаев у вас по-прежнему возникают проблемы, обратитесь в авторизованную сервисную службу.

6.2. Информация по транспортировке

Сохраните оригинальную упаковку и, **при необходимости транспортировки**, перевозите изделие в оригинальной упаковке. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Закрепите клейкой лентой верхние части варочной панели, крышки и конфорки горелок, а подставки для посуды прикрепите лентой к варочным панелям.

Если у вас нет оригинальной упаковки: подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно внешние поверхности (стеклянные и окрашенные поверхности) духового шкафа, были защищены от внешних повреждений.

Таблица

II2H3B/P RU Class:3 G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
БОЛЬШОЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	115	85
Номинальная (KW)	3	3
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	285,7 l/h	218,1 g/h
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
СРЕДНИЙ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	97	65
Номинальная (KW)	1,75	1,75
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	166,7 l/h	127,2 g/h
МАЛАЯ ГОРЕЛКА		
Инжектора (1/100 mm)	72	50
Номинальная (KW)	1	1
ПОТРЕБЛЕНИЕ В 1 полугодии	95,2 l/h	72,7 g/h

Марка		 SCHAUB LORENZ
Модель		SLK GY6223 SLK GL6223
Тип варочной поверхности		Газовая
Количество зон варки		4
Технология нагрева-1		Газовая
Размер-1	см	Вспомогательная
Энергоэффективность-1	%	н.д.
Технология нагрева-2		Газовая
Размер-2		Полубыстрая
Энергоэффективность-2	%	59,0
Технология нагрева-3		Газовая
Размер-3		Полубыстрая
Энергоэффективность-3	%	59,0
Технология нагрева-4		Газовая
Размер-4		Быстрая
Энергоэффективность-4	%	57,0
Энергоэффективность варочной панели	%	58,3
Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1		

Советы по энергосбережению

Плита

- При готовке используйте посуду с плоским дном.
- При готовке используйте посуду соответствующего размера.
- При готовке используйте посуду с крышкой.
- Используйте минимальное количество жидкости или жира.
- Снизьте мощность, когда жидкость закипит.



Made in Turkey
Vestel Beyaz Esya San, Ve Tic A.S.
Adress: Organize Sanayi Bolgesi
45030 Manisa/TURKEY
Tel: (+90) 236 226 30 00
Fax: (+90) 236 226 32 15

Импортёр
ООО «Вестел – СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
Ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43
Факс: (49244) 6 91 68

Произведено в Турции
«Вестель Беяз Ешья
Санайи, Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи
олгеси 45030 Маниса/ТУРЦИЯ
Тел.: (+90) 236 226 30 00
Факс: (+90) 236 226 32 15



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать на соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с его отходами. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Дата производства зашифрована в номере, указанном в правом нижнем углу этикетки, расположенной на продукте. Например, 20636701071123, где 07 означает год, 11 месяц и 23 день'.

52208524