

SLK GY6611
SLK GL6611

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Газовая варочная поверхность

RU

EAC

Уважаемый Клиент,

Благодарим вас за то, что предпочли наш продукт. Наша цель состоит в том, чтобы вы использовали этот продукт с максимальной эффективностью, который был произведен на наших современных предприятиях, в тщательной рабочей среде, в соответствии с полным пониманием качества, не нанося вреда природе. Мы рекомендуем вам внимательно прочитать руководство пользователя перед использованием варочная панель и хранить его постоянно, чтобы варочная панель долгое время сохраняла свои первоначальные функции и служила вам наиболее эффективно.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Настоящее руководство пользователя было подготовлено для более чем одной модели. Некоторые функции, упомянутые в руководстве, могут быть недоступны на вашем устройстве. Данные особенности отмечены значком *. Наши устройства предназначены для домашнего использования. Устройства не предназначены для коммерческого использования.

“ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭТОГО УСТРОЙСТВА.”

Этот продукт изготовлен на современных заводах, которые бережно относятся к окружающей среде, не причиняя вреда природ

“Соответствует с Правилами WEEE.”

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	4
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	8
3. ПУЛЬТЫ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
4. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	9
5. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	10
6. ЕСЛИ ПОД ПЛИТОЙ УСТАНОВЛЕНА ВСТРОЕННАЯ ДУХОВКА.....	12
7. МОНТАЖ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НА МЕСТО.....	13
8. РАЗМЕРЫ МЕСТО ПОД ПАНЕЛЬ И УСТАНОВКА ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ.....	15
9. ПРАВИЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ МОНТАЖА.....	18
10. ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ.....	18
11. ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ИЗ ПРИРОДНОГО ГАЗА В LPG И ИЗ LPG В ПРИРОДНЫЙ ГАЗ.....	19
12. ЗАЩИТНЫЙ МЕХАНИЗМ ОТКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА (ЗМО).....	19
13. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ.....	20
14. ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ.....	21
15. ГОРЕЛКА ВОК(*).....	22
16. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ(*).....	22
17. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	23
18. ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ.....	24
19. НАСТРОЙКА ГАЗОВЫХ ПЛИТ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ГАЗА.....	24
20. ИНЖЕКТОР, ПОТРЕБЛЕНИЕ И МОЩНОСТЬ ТАБЛИЦА.....	25
21. УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ.....	26
22. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ.....	27

1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. ВНИМАНИЕ! Прежде чем касаться клемм, следует обесточить все цепи питания.

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

3. ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не кладите продукты на рабочую поверхность.

4. ВНИМАНИЕ! Дотягаемые части могут нагреваться при использовании. Не подпускайте к устройству маленьких детей.

5. ВНИМАНИЕ! Устройство и его дотягаемые части нагреваются при использовании.

6. Условия установки данного устройства указаны на заводской табличке. (Или на бирке с информацией.)

7. Данное устройство не подсоединено к системе сброса продуктов сгорания. Данное устройство следует подсоединить и установить в соответствии с применимыми нормативными актами по установке. Учтите требования, связанные с вентиляцией.

8. Использование газовой конфорки приведет к выбросу влаги и продуктов сгорания в комнату, где размещено устройство. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно во время использования устройства, и не закрывайте естественные вентиляционные отверстия либо установите механическую систему вентиляции. (Вытяжной колпак над печью.) Постоянное использование данного устройства может потребовать дополнительной вентиляции. Например, открытия окна или перевода механической системы вентиляции на более высокий уровень работы.

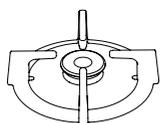
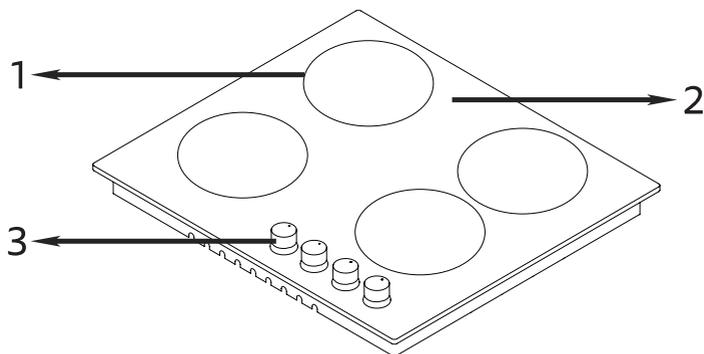
9. **ВНИМАНИЕ!** Данное устройство предназначено только для готовки. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

10. Данное устройство следует устанавливать в соответствии с нормативами и только в хорошо проветриваемых помещениях. Прочтите инструкции перед установкой или использованием устройства».

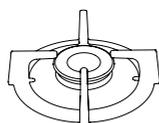
11. Перед установкой устройства проверьте местные условия (тип и давления газа) и убедитесь, что устройство настроено соответствующим образом.
12. Эти инструкции относятся к странам, символы которых указаны на устройстве. Если символ вашей страны отсутствует на устройстве, прочтите технические инструкции, чтобы приспособить устройство к ее условиям.
13. «Не используйте эту систему в течение более чем 15 секунд. Если горелка не загорелась через 15 секунд, отключите систему и откройте дверь минимум одну минуту перед зажиганием горелки.
14. Не используйте пароочистители для очистки устройства.
15. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь гасить возгорание водой: сперва отключите устройство от сети, а затем накройте огонь, используя, например, крышку или одеяло.
16. Не подпускайте к устройству детей до 8 лет, если нет возможности постоянно наблюдать за ними.
17. Постарайтесь не касаться нагревающих элементов.

18. Дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающие достаточным опытом и знаниями могут использовать данное устройство под наблюдением или если им были предоставлены инструкции по его безопасному использованию, позволяющие понять связанные с устройством опасности.

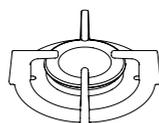
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



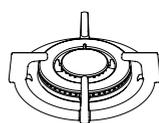
4



5



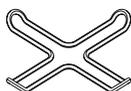
6



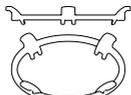
7



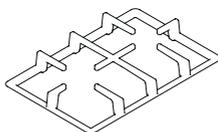
8



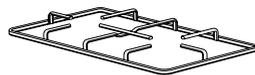
9



10



11



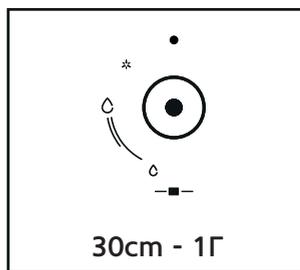
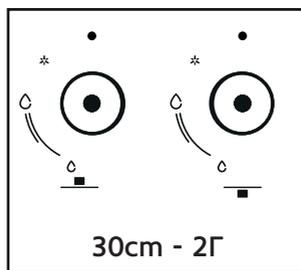
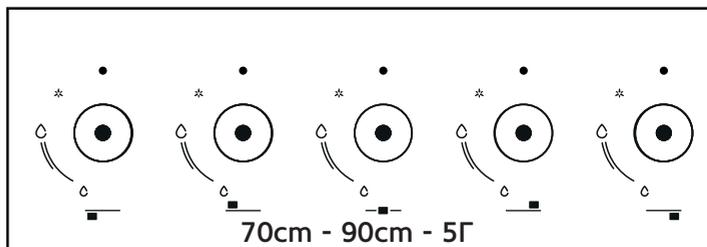
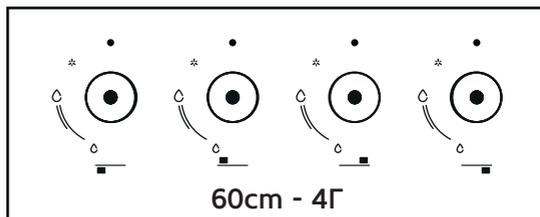
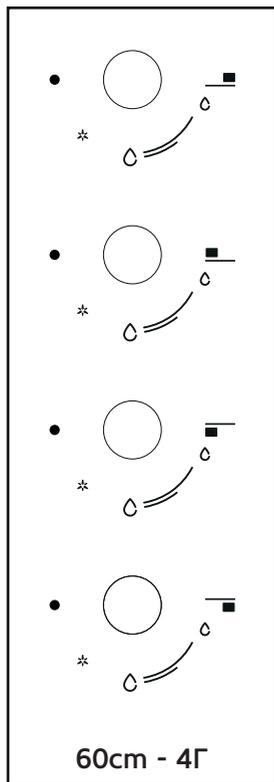
12

1- Положения горелки
2- Стеклопанель или
металлическая поверхность
3- Контрольные кнопки
4- Маленькая горелка
5- Средняя горелка
6- Большая горелка

7- Горелка WOK(*)
8- Плитка(*)
9- Адаптер для приготовления кофе(*)
10- Адаптер для конфорки Wok(*)
11- Чугунная решетка(*)
12- Эмалированная решетка

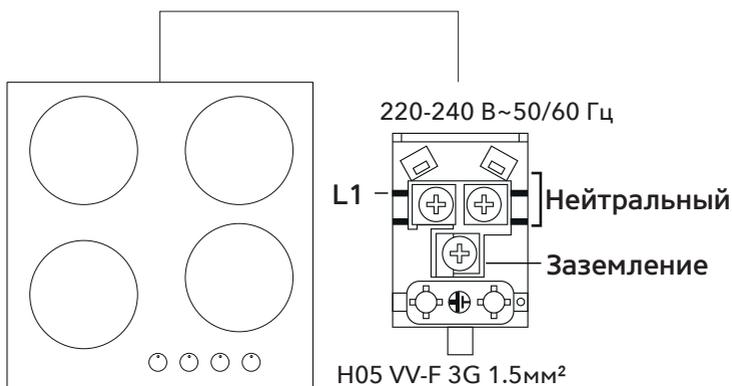
(*)Имеется в некоторых моделях

3. ПУЛЬТЫ УПРАВЛЕНИЯ



4. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Обеспечьте подключение электрической системы плиты авторизованным лицом в соответствии со схемой.



5. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Электрическое соединение и Безопасность

1. Условия настройки этого устройства указаны на этикетке или табличке с данными.
2. Настоящее устройство не соединено с оборудованием для выпуска продуктов горения. Это устройство должно быть подключено в соответствии с инструкциями по монтажу.
3. Необходимо тщательно следить за выполнением условий по вентиляции.
4. Изделие необходимо подключить к предохранителю, соответствующему электрической мощности. При необходимости рекомендуется, чтобы монтаж выполнялся авторизованным сервисом.
5. Ваше устройство настроено на подачу электричества 220-240 В, 50/60Гц.
6. Если параметры главной электрической сети отличаются от указанных, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
7. Электрические соединения устройства должны выполняться только в розетках, обладающих соответствующей системой заземления. Если в месте расположения устройства не имеется розеток, соответствующих системе заземления, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр. Фирма-изготовитель ни в коем случае не несет ответственность за повреждения, возникающие вследствие использования розеток без заземления.
8. Штепсельная вилка устройства должна находиться на расстоянии, позволяющем легко включить ее в заземленную розетку.
9. Не допускайте контакта электрического шнура устройства с горячими частями. Также держите его вдали от острых краев и углов.
10. В случае повреждения силового шнура, он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом.
11. Неправильное электрическое подключение может нанести вред Вашему устройству. В таком случае устройство не будет обслуживаться в рамках гарантии. Электрическое подключение устройства должно выполняться авторизованным сервисным персоналом.
12. Во время эксплуатации плиты некоторые части будут нагреваться. Они могут оставаться горячими некоторое время после выключения переключателя. Следует всегда держать детей вдали от устройства и под присмотром взрослых. Не дотрагивайтесь до поверхности плиты, когда горят предупредительные лампочки. При выключении плиты горячие части предупредительные лампочки будут продолжать указывать на горячие части, представляющие опасность. (модели Vitroceran)

Газовое соединение и Безопасность

1. Для подключения LPG (баллонов) наденьте металлический зажим на шланг, идущий от баллона с LPG. Наденьте один конец шланга на входной фитинг за изделием, нагрев его в кипящей воде. Затем установите зажим на конце шланга и затяните с помощью отвертки. Уплотнитель и входной фитинг для шланга, необходимые для соединения, приведены на рисунке.



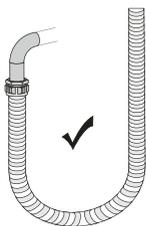
ПРИМЕЧАНИЕ: Регулятор, надеваемый на баллон LPG, должен быть 300 mmSS.



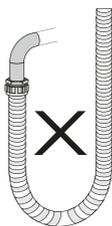
2. Подключение к природному газу должно выполняться авторизованным сервисом. Для подключения природного газа установите уплотнитель внутри гайки на конце крепежного шланга. Для надевания шланга на главную газовую трубу поверните гайку. Проведите проверку на утечку и завершите подключение.



Газовый шланг изделия и электрический кабель не должны проходить рядом с горячими поверхностями, такими как тыльная часть изделия. Газовый шланг следует подключать с учетом широкого диапазона аварийных действий в случае его поломки. Смещение изделия с подключенным газовым соединением может привести к утечке газа.



право



ложный



право



право

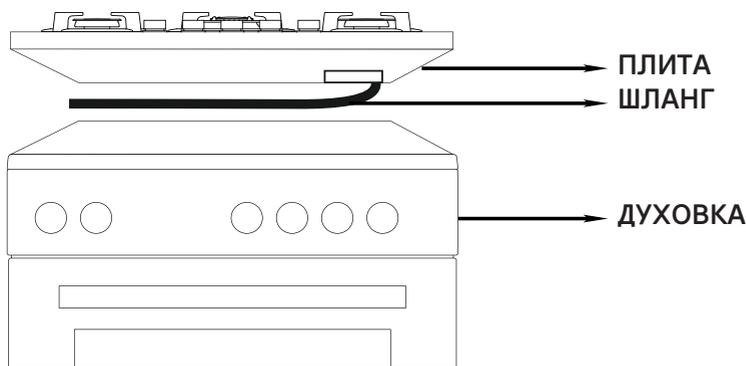
3. Подключите Вашу плиту к газовому крану самым кратким путем и соедините его, обеспечивая отсутствие утечки. Для безопасности используемый шланг должен быть минимум 40 см, максимум 125 см.

4. Во время проверки на утечку газа нельзя использовать зажигалку, спички, горящие сигареты или подобные горючие вещества.

5. Нанесите на точку подключения мыльную пену. При наличии утечки на области с нанесенной мыльной пеной будут образовываться пузыри.

6. Если плита будет устанавливаться на шкафу или открывающемся ящике, под плитой необходимо установить панель для защиты от тепла с промежутком минимум 15 мм.

6. ЕСЛИ ПОД ПЛИТОЙ УСТАНОВЛЕНА ВСТРОЕННАЯ ДУХОВКА;



Газовый шланг не должен касаться духовки, острых краев и углов, его не следует тянуть и сгибать. Подключите газ с правой стороны плиты и, надев зажим, зафиксируйте шланг.

7. МОНТАЖ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НА МЕСТО

- 1.** Демонтируйте с изделия конфорки, шапки конфорок и решетки.
- 2.** Переверните плиту лицом вниз и положите на ровную поверхность.
- 3.** Для предотвращения попадания инородных тел и жидкостей между плитой и столешницей нанесите мастику, предоставленную вместе с изделием, по краям нижней части. плиты. По краям следует загнуть мастику до тех пор, пока промежутки в углах не будут заполнены.
- 4.** Переверните еще раз плиту и установите на столешнице.
- 5.** Зафиксируйте плиту на столешнице, используя зажим и болты. На монтажной схеме, приведенной на следующей странице, показано, как смонтировать плиту.

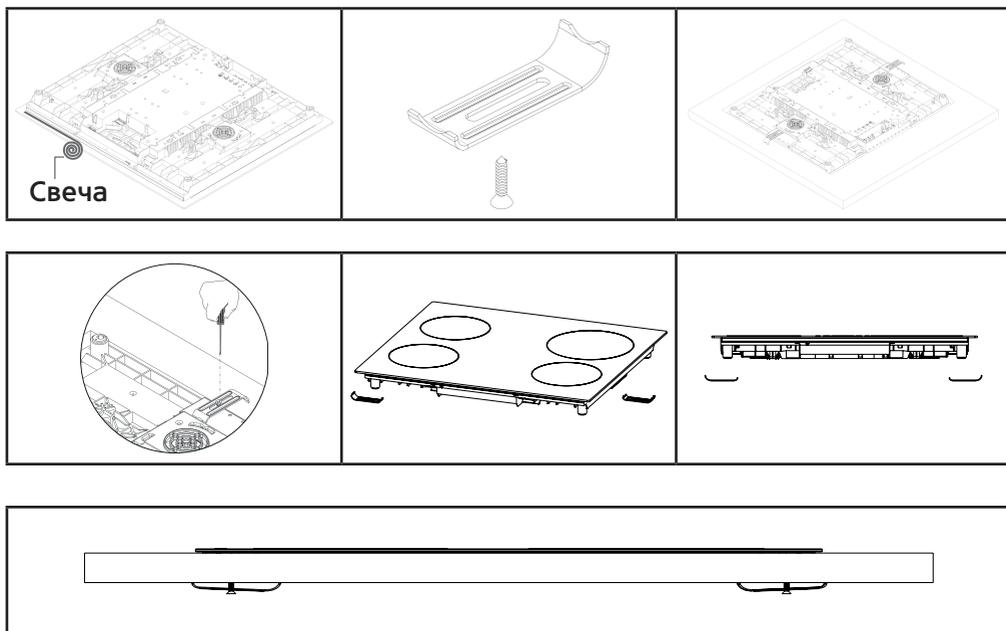


Рис. 2

6. В случае монтажа изделия на выдвижном ящике, если его нижняя часть остается доступной, ее следует отделать деревянной полкой.

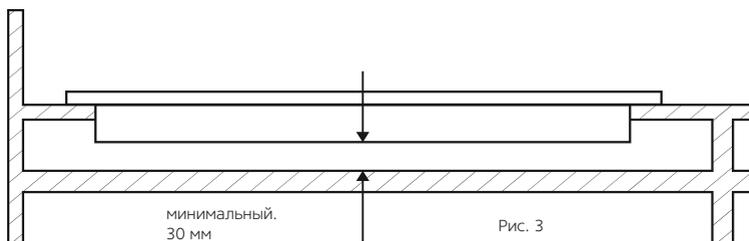


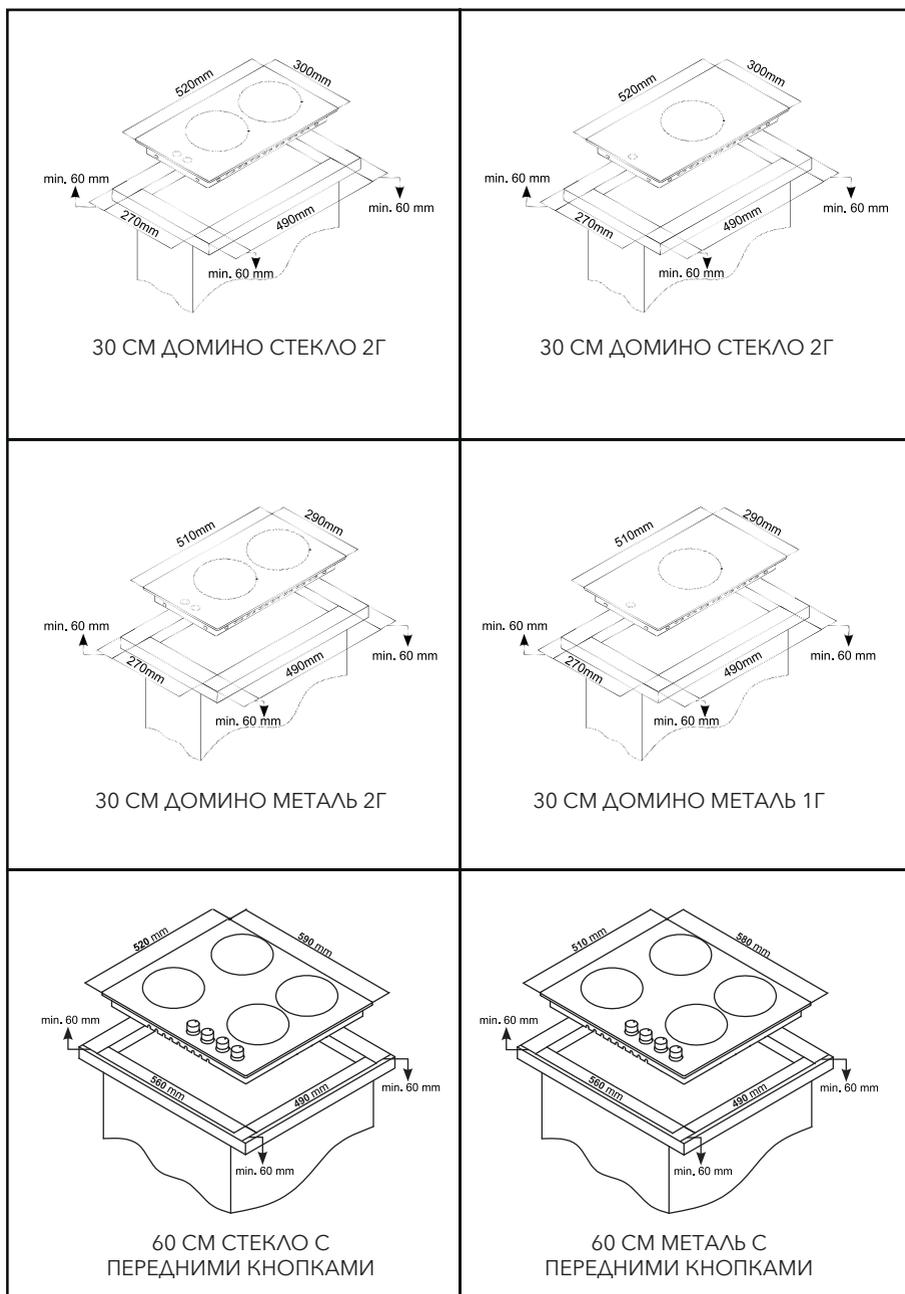
Рис. 3

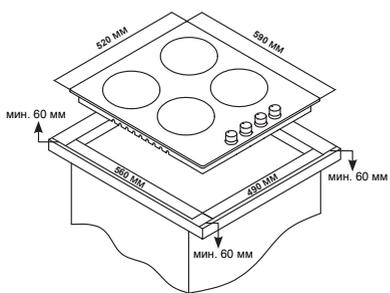
7. Во время монтажа изделия на шкафу, необходимо установить полку, как показано на рисунке выше, для того, чтобы оградить плиту от шкафа. Если плита монтируется поверх встроенной духовки, в этом нет необходимости.

8. Если Ваше изделие монтируется рядом с левой или правой стеной, самое небольшое расстояние между стеной и плитой должно быть 50мм.

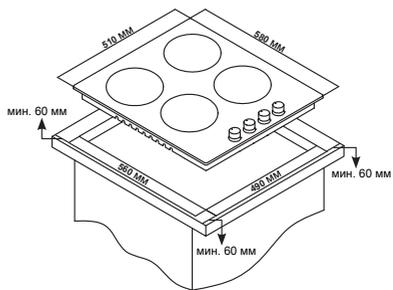
8. РАЗМЕРЫ МЕСТО ПОД ПАНЕЛЬ И УСТАНОВКА ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

При монтаже плиты и подготовке места для ее монтажа в столешнице следуйте предоставленным размерам.

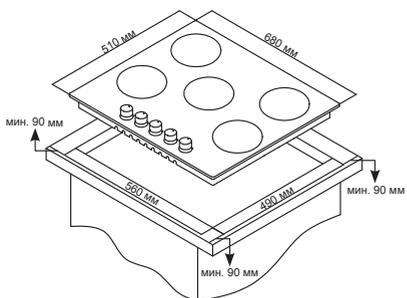




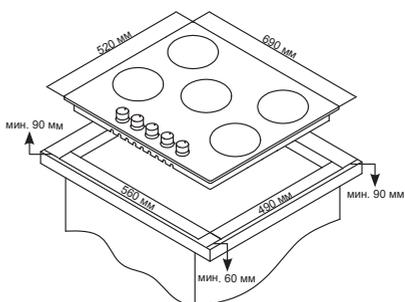
60 CM СТЕКЛО С БОКОВЫМИ КНОПКАМИ



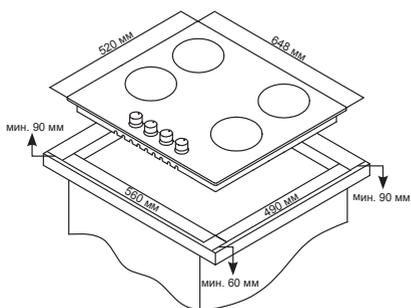
60 CM МЕТАЛЬ С БОКОВЫМИ КНОПКАМИ



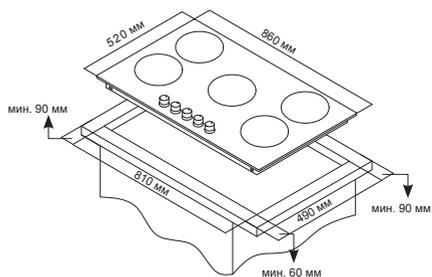
70 CM СТЕКЛО



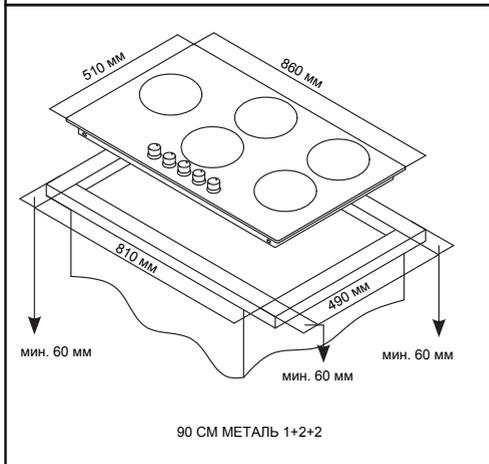
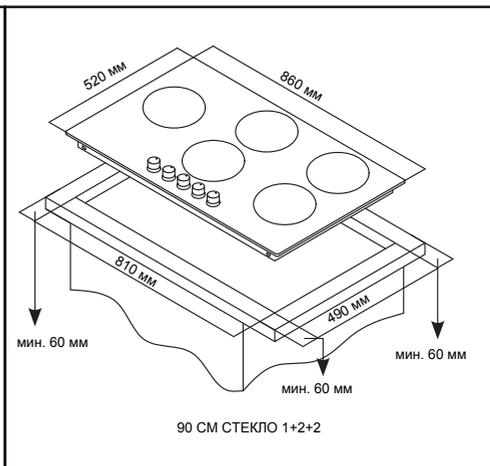
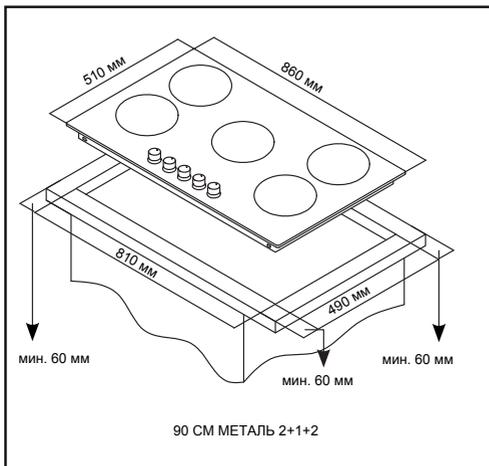
70 CM МЕТАЛЬ



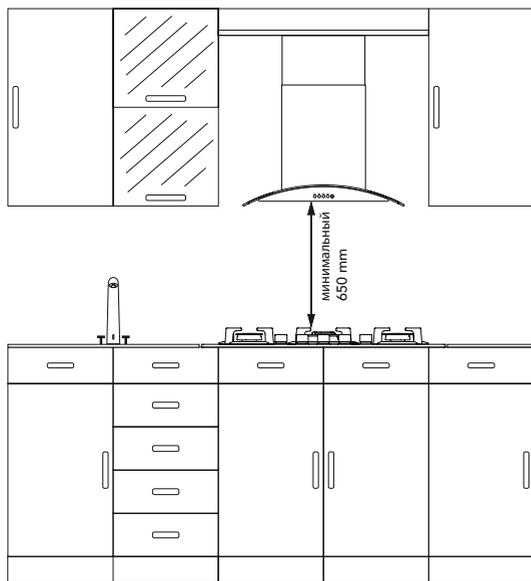
65 CM СТЕКЛО



90 CM СТЕКЛО 2+1+2



9. ПРАВИЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ МОНТАЖА



Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между стенами кухни и мебелью следует оставить безопасное расстояние. Если на верху изделия будет устанавливаться вытяжной колпак/аспиратор, соблюдайте требования изготовителя вытяжного колпака/аспиратора относительно высоты монтажа. (Мин. 65 см) Промежуток, в котором будет установлена плита

на столешнице, должен соответствовать монтажным размерам плиты. Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

10. ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Воздух, необходимый для горения, получают из воздуха помещения и выходящие газы подаются прямо в помещение. Для надежной работы Вашего изделия обязательным условием является хорошая вентиляция помещения. Если в помещении отсутствует какое-либо вентиляционное окно или дверь, необходимо установить дополнительную вентиляцию. Однако при наличии открывающейся непосредственно из комнаты двери, отпадает необходимость в вентиляционных отверстиях.

Величина Помещения	Вентиляционное Отверстие
меньше 5м ³	мин. 100см ²
от 5м ³ до 10м ³	мин. 50см ²
больше 10м ³	не требуется
в подвале или киллерах	мин. 65см ²

11. ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ИЗ ПРИРОДНОГО ГАЗА В LPG И ИЗ LPG В ПРИРОДНЫЙ ГАЗ

1. Отключите газ и электричество от плиты. Если плита является горячей, подождите, пока она остынет.
2. Для замены инжектора пользуйтесь отверткой в форме, приведенной на рисунке 4.
3. Выключите конфорку плиты, как указано на рисунке 5 и, сняв конфорку, обеспечьте различаемость инжектора.
4. Снимите инжектор с помощью отвертки, как указано на Рисунке 6 и замените на новый.



Рис. 4

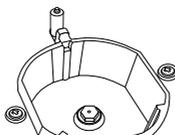


Рис. 5

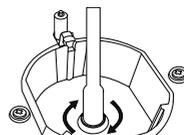


Рис. 6

5. Затем снимите с плиты кнопки управления. Настройте болт посередине газовых кранов, как показано на рисунке, слегка повернув отверткой. Для настройки болта регулирования потока пользуйтесь отверткой соответствующего размера. Для LPG поверните болт по часовой стрелке. Для природного газа поверните болт один раз против часовой стрелки. В низкой позиции длина нормального пламени должна быть 6-7 мм. Во время последнего контроля проверьте, горит ли пламя или нет. Настройка устройства может меняться в зависимости от типа используемого газового крана.

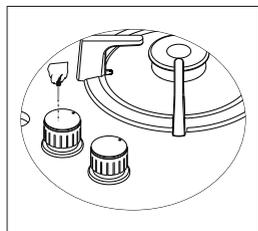


Рис. 7

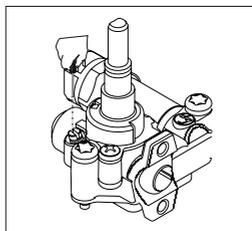


Рис. 8

12. ЗАЩИТНЫЙ МЕХАНИЗМ ОТКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА (ЗМО)

Для защиты от возможного затухания в результате переливания жидкости в верхних конфорках, включается защитный механизм и немедленно отключает газ.

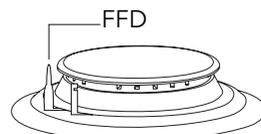


Рис. 9

13. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Эксплуатация газовой плиты

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

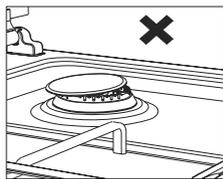


Рис.10

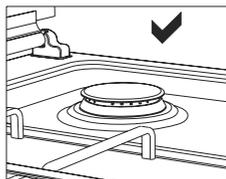


Рис. 11

2. Газовые краны обладают специальным блокиратором. Поэтому для включения конфорки нажмите кнопку и удерживайте ее в нажатом положении во время открытия или закрытия крана.

● Замкнуто 🔥 Полностью открыть 🔥 Половина открыт

3. В моделях с автоматическим запалом запал производится посредством электричества. Поэтому перед началом эксплуатации изделия убедитесь в том, что оно подключено к электрической сети. В этих моделях запал осуществляется следующим образом.



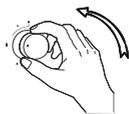
Кран плиты находится в закрытом положении.



Для того, чтобы зажечь плиту, вначале нажмите на кнопку.



Когда кнопка находится в нажатом положении, зажигалка включается и



Удерживая кнопку в нажатом состоянии и поворачивая влево, можно обеспечить горение с требуемой величиной пламени.

4. Следите за тем, чтобы решетки были плотно установлены на плите. Неустановленная на месте решетка может вызвать разлив находящихся на ней материалов.

5. В моделях, обладающих предохранительной системой от затухания газа, после тушения пламени в соответствии с инструкцией выше, не

отпуская руки от кнопки, удерживайте её в течение 5-10 минут. Защитный механизм вступает в силу в течение этого времени и обеспечит рабочее состояние плиты. Для защиты от затухания газа, в случае затухания пламени плиты по какой-либо причине, газовый кран автоматически отключает газ, поступающий к конфорке плиты.

6. Во время использования приспособления для кофеварки, предоставленным вместе с плитой, убедитесь в том, что опоры устройства плотно установлены на решетке плиты и устройство стоит в центре конфорки. Используйте приспособление только с маленькой конфоркой.

7. При эксплуатации газовой плиты, пользуйтесь по возможности кастрюлями с длинными ручками, плотно устанавливаемыми на поверхности плиты. Это обеспечит Вам более эффективный расход энергии. На таблице ниже приведены диаметры кастрюль, рекомендуемых для использования с соответствующими конфорками.

14. ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ

СТЕКЛЯННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ						
	Домино	45см. Плита	60см. Ручное Управление	60см. Контроль Передние	70см. Контроль Передние	90см. Контроль Передние
Небольшой Горелка	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см
Обычная Горелка	---	18-20см	18-20см	18-20см	18-20см	18-22см
Большой Горелка	18-24см	22-24см	22-24см	22-24см	22-24см	22-26см
WOK Горелка	24-26см	---	24-26см	24-26см	24-26см	26-30см

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПЕЧИ						
	Домино	45см. Плита	60см. Ручное Управление	60см. Контроль Передние	70см. Контроль Передние	90см. Контроль Передние
Небольшой Горелка	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см
Обычная Горелка	---	18-20см	18-20см	18-20см	18-20см	18-22см
Большой Горелка	18-22см	22-24см	22-26см	22-24см	22-24см	22-26см
WOK Горелка	24-26см	24-26см	24-26см	24-26см	24-26см	26-32см



Пот, которые будут использоваться в продукте должны иметь минимальный диаметр 120 мм.

15. ГОРЕЛКА WOK(*)

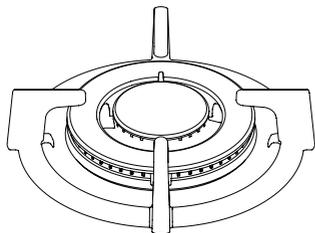


Рис. 12

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

При желании использовать на конфорке Wok обычную кастрюлю, необходимо снять с плиты подставку для кастрюли Wok.

16. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ(*)

Электрические плиты можно включить, повернув кнопку на панели управления до требуемого уровня. Мощность плиты в зависимости от уровня приведена в таблице ниже.

	УРОВЕНЬ 1	УРОВЕНЬ 2	УРОВЕНЬ 3	УРОВЕНЬ 4	УРОВЕНЬ 5	УРОВЕНЬ 6
Ø80мм	200Вт	250Вт	450Вт	---	---	---
Ø145мм	250Вт	750Вт	1000Вт	---	---	---
Ø180мм	500Вт	750Вт	1500Вт	---	---	---
Ø145мм Быстрая	500Вт	1000Вт	1500Вт	---	---	---
Ø180мм Быстрая	850Вт	1150Вт	2000Вт	---	---	---
Ø145мм	95Вт	155Вт	250Вт	400Вт	750Вт	1000Вт
Ø180мм	115Вт	175Вт	250Вт	600Вт	850Вт	1500Вт
Ø145мм Быстрая	135Вт	165Вт	250Вт	500Вт	750Вт	1500Вт
Ø180мм Быстрая	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000Вт

(*)Имеется в некоторых моделях

17. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед тем, как начать техническое обслуживание или чистку, вначале вытяните из розетки штепсельную вилку, обеспечивающую поступление электричества к плите и закройте газовый кран. Если плита является горячей, подождите, пока она остынет.

1. Для того, чтобы обеспечить долговечность плиты и её экономичность, необходимо регулярно проводить её очистку и техническое обслуживание.

2. Для очистки плиты не пользуйтесь такими твердыми приспособлениями, как жесткая щетка, проволочная губка или нож. Не используйте абразивные, царапающие предметы, кислоты или моющие средства.

3. Протрите части плиты мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.

4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол. Царапины на стеклянных поверхностях вызывают трещины, поэтому для их очистки не пользуйтесь абразивными чистящими веществами или острыми металлическими скребками.

5. Не очищайте плиту паровыми очистителями.

6. Промойте каналы и крышки конфорок мыльной водой и очистите газовые каналы с помощью щетки.

7. Для чистки плиты никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.

8. Не мойте пластиковые и алюминиевые части плиты в посудомоечной машине.

9. Как можно быстрее очищайте плиту от разлившихся на ее поверхности уксуса, лимонного сока, соли, колы и других кислотных и щелочных веществ.

10. Со временем кнопки плиты могут с трудом поворачиваться или не поворачиваться вообще, в таком случае их следует заменить. Замена должна осуществляться только авторизованным сервисом.

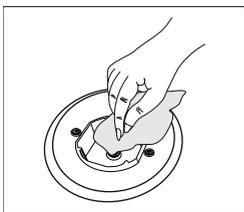


Рис. 13

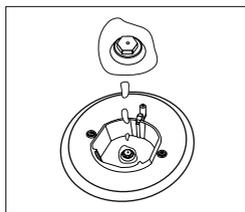


Рис. 14

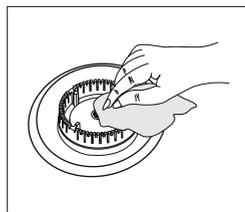


Рис. 15

18. ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Перед тем, как вызвать технический сервис, попробуйте воспользоваться следующими рекомендациями для устранения проблем.

Если плита не работает;

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
 - Проверьте безопасными способами наличие электричества в сети.
 - Проверьте предохранители.
 - Проверьте наличие повреждений электрического шнура.
 - Проверьте, открыт ли главный газовый кран.
 - Проверьте газовый шланг на наличие перекручивания или разломов.
 - Убедитесь в правильности подключения газового шланга к плите.
 - Проверьте использован ли для плиты подходящий газовый кран.
- (Проводите периодический осмотр)

Если зажигалка не работает;

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
- Тщательно очистите концы и корпуса штекеров запала конфорок веществом для удаления грязи. Убедитесь в том, что каналы конфорок являются открытыми и чистыми.

19. НАСТРОЙКА ГАЗОВЫХ ПЛИТ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ГАЗА

Вид газа, вырабатываемого устройством (LPG или Природный газ), указан на табличке с описанием технических характеристик. Если настройка типа газа устройства не соответствует типу сети, необходимо произвести настройку с помощью специалиста. В нижеуказанной таблице приведены значения инжектора, потока газа и значения силы в зависимости от типа газа. При внесении изменений специалистом необходимо принимать во внимание эту таблицу.

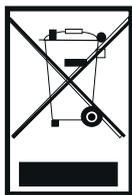
20- ИНЖЕКТОР, ПОТРЕБЛЕНИЕ И МОЩНОСТЬ ТАБЛИЦА

Sabaf-Albek-Bormetsan Группы Горелок	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G30 30 mbar	G31 37 mbar
Малая Горелка (Аух)	0,95 кВт	0,95 кВт	0,95 кВт	0,95 кВт
	Ø 0,72	Ø 0,72	Ø 0,50	Ø 0,50
	0,090 м³/ч	0,105 м³/ч	69 g/h	68 g/h
Средняя Горелка (Полубыстрый)	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт
	Ø 0,97	Ø 0,97	Ø 0,65	Ø 0,65
	0,162 м³/ч	0,188 м³/ч	124 g/h	121 g/h
Большая Горелка (Быстрый)	2,90 кВт	2,90 кВт	2,90 кВт	2,90 кВт
	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,65	Ø 0,85
	0,276 м³/ч	0,321 м³/ч	211 g/h	207 g/h
Wok Горелка(2,5)	2,6 кВт	2,6 кВт	2,6 кВт	2,6 кВт
	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,82
	0,248 м³/ч	0,288 м³/ч	189 g/h	186 g/h
Wok Горелка (3,5)	3,65 кВт	3,65 кВт	3,65 кВт	3,65 кВт
	Ø 1,40	Ø 1,40	Ø 0,96	Ø 0,96
	0,348 м³/ч	0,404 м³/ч	265 g/h	261 g/h

Sanmetal Группа горелок	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G30 30 mbar	G31 37 mbar
Малая Горелка (Аух)	0,95 кВт	0,95 кВт	0,95 кВт	0,95 кВт
	Ø 0,72	Ø 0,72	Ø 0,50	Ø 0,50
	0,090 м³/ч	0,105 м³/ч	69 g/h	68 g/h
Средняя Горелка (Полубыстрый)	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт
	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65
	0,162 м³/ч	0,188 м³/ч	124 g/h	121 g/h
Большая Горелка (Быстрый)	2,90 кВт	2,90 кВт	2,90 кВт	2,90 кВт
	Ø 1,27	Ø 1,27	Ø 0,85	Ø 0,85
	0,276 м³/ч	0,321 м³/ч	211 g/h	207 g/h

Теспа	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G30 30 mbar	G31 37 mbar
Wok Горелка	3,65 кВт	3,65 кВт	3,95 кВт	3,65 кВт
	Ø 1,40	Ø 1,40	Ø 0,96	Ø 0,96
	0,348 м³/ч	0,404 м³/ч	265 g/h	261 g/h

21. УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ



Утилизируйте упаковку с учетом требований по охране окружающей среды.

Данное устройство маркировано в соответствии с требованиями Директивы ЕС 2012/19/EU по утилизации использованных электрических и электронных устройств (утилизация электрического и электронного оборудования WEEE). Здесь указаны требования по возврату и переработке использованных устройств, применимые во всех странах Европейского Союза.

22. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковочные материалы холодильника изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке, в соответствии с местными нормативами и правилами касательно защиты окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Сдайте их на пункт сбора упаковочных материалов, определенный местными властями.

Страна происхождения – Турция.

Изготовитель: “SER DAYANIKLI TUKETIM MALLARI IC VE DIS TICARET SANAYI ANONIM SIRKETI” / “СЕР ДАЯНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ ИЧ ВЕ ДЫШ ТИДЖАРЕТ САНАЙИ АНОНИМ ШИРКЕТИ”

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:
Kayseri OSB Mahallesi 23.Cd. No:33 Melikgazi,KAYSERİ / Организе Санайи бёлгеси 23 Джадде Номер:33, Меликгази, Кайсери, Турция

Импортер: ООО «Арттехника», 108811, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Солнцево, ш. Киевское, км 22, д. 4, стр. 2.

Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателя:
ООО “ШМИТ КОМПАНИ” (ИНН/КПП: 9701028836/772201001, ОГРН 1167746066509, Юридический, фактический и почтовый адрес: 109052, г. Москва, ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07) При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар. Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы

можете по телефонам:

Горячей линии: 8 800 350 14 01
Сервисной поддержке: 8 (499) 113-42-42
WhatsApp: 8 (499) 281-65-87
и на сайте www.schaublorenz.ru
Срок гарантии – 3 года
Срок службы – 5 лет

Дата изготовления – указана на изделии. Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, оснащение и технические характеристики прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в настоящем издании может периодически меняться.