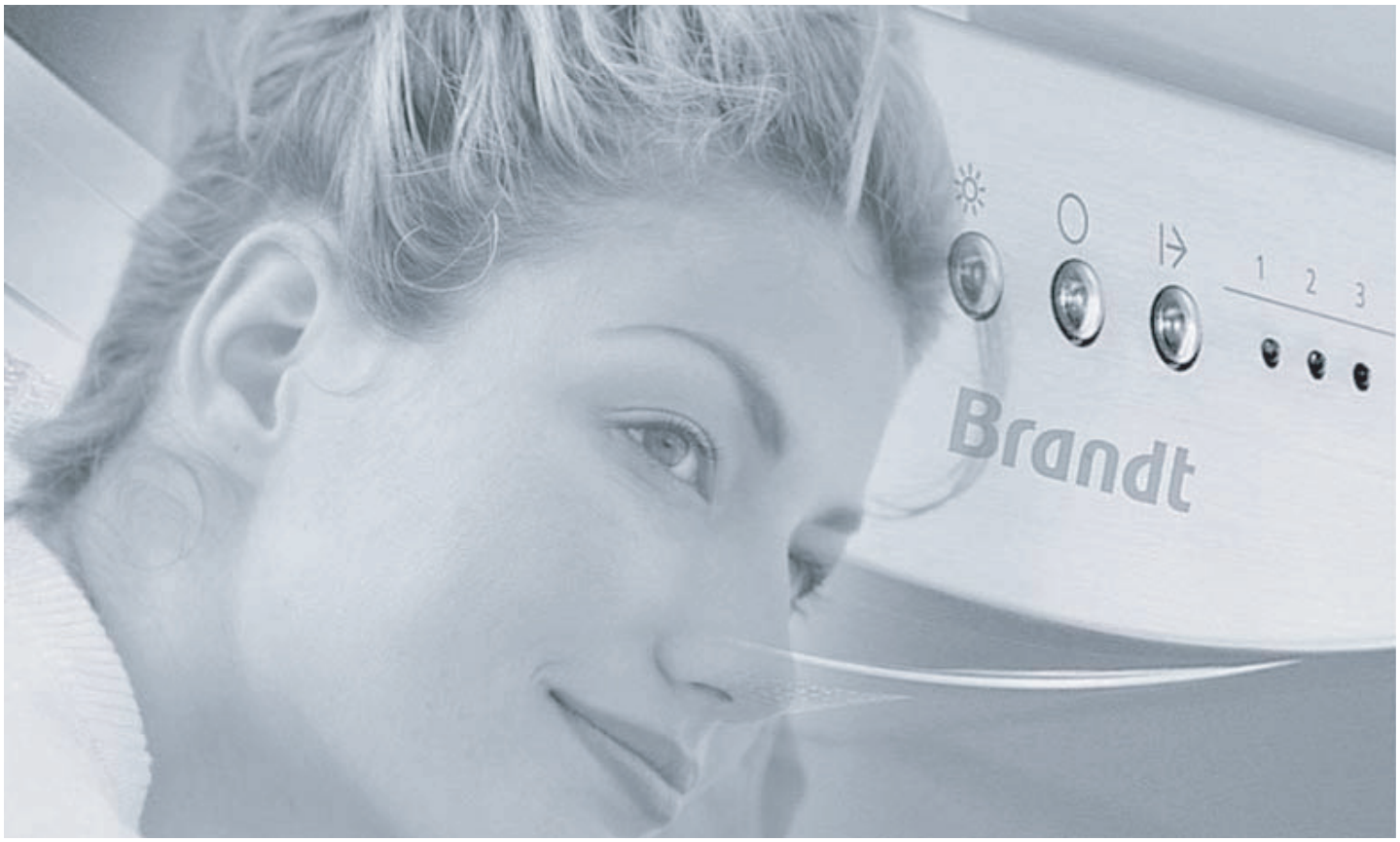
Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная панель

TE1016



ТАЛОН НА УСТАНОВКУ

Газовая варочная поверхность **№**_____

Установлена в г._____по ул._____в д. № _____к._____кв._____

и подключена механиком _____
наименование организации

Механик_____Владелец _____
подпись подпись

“____” _____г.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи варочной поверхности изготовитель не принимает.
2. Техническое обслуживание и ремонт в течение всего срока службы варочной поверхности должен проводить механик сервисной службы, имеющий специальное разрешение на проведение этих работ.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки варочной поверхности входят:

- Газовая варочная поверхность.....1 шт.
- комплект горелки рабочего стола (колпак, корпус, крышка).....4 шт.
- решетка рабочего стола.....2 шт.
- уплотнительная прокладка..... 1 шт.
- набор сопел (для эксплуатации на сжиженном газе).....1 комплект
- руководство по эксплуатации.....1 шт.
- упаковка.....1 комплект

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

1. Варочную поверхность следует хранить упакованной в закрытых отапливаемых помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от плюс 5 до плюс 40 ^{0}C, относительной влажности не более 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, вредно действующих на компоненты варочной поверхности.
2. Транспортирование варочной поверхности производится в заводской упаковке любым видом крытого транспорта в вертикальном положении с предохранением от механических повреждений.
3. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать варочную поверхность ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.
4. Гарантийный срок хранения варочной поверхности — 6 месяцев.

ВНИМАНИЕ!

1. **Перед монтажом и эксплуатацией варочной поверхности следует внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.**
2. **Поверхность должна быть установлена с соблюдением действующих норм и эксплуатироваться только в помещении, оснащённым соответствующей вентиляцией.**
3. **Перед монтажом варочной поверхности следует убедиться, что тип и давление газа в местной газораспределительной сети соответствуют параметрам указанным в технических характеристиках варочной поверхности. Технические характеристики варочной поверхности указаны на идентификационной табличке.**
4. **Подключение варочной поверхности к газовой сети или баллону со сжиженным газом, а также регулирование варочной поверхности должен проводить только квалифицированный специалист по монтажу газового оборудования или технический специалист авторизованного сервисного центра, что должно быть отмечено в гарантийном талоне изделия. При отсутствии такой отметки гарантия аннулируется.**
5. **Производитель не несет ответственности за травмы или повреждения, вызванные неправильной установкой поверхности или ее неправильным использованием.**
6. **Ремонтировать варочную поверхность должны только сотрудники авторизованного сервисного центра. Неправильное выполнение ремонта может создать серьезную угрозу вашей безопасности. Поврежденную варочную поверхность нельзя эксплуатировать, пока она не будет отремонтирована.**
7. **Запрещается самостоятельно производить ремонт варочной поверхности, в противном случае гарантия аннулируется.**
8. **Варочная поверхность соответствует требованиям I класса электробезопасности и должна подключаться к розетке с исправным заземлением.**
9. **Перед установкой поверхность нужно 8 часов выдержать в кухонном помещении.**
10. **Данная варочная поверхность не подключается к дымоходам. Ее следует устанавливать и подключать согласно действующим инструкциям по установке. Особое внимание необходимо уделить соответствующим требованиям, касающимся вентиляции. Следует следить, чтобы вентиляционные решетки всегда были открыты, или установить систему принудительной вентиляции (вытяжку над варочной поверхностью).**
11. **Продолжительное интенсивное использование варочной поверхности может потребовать дополнительной вентиляции, например открытия окон, или увеличения эффективности вентиляции, например путём переключения вытяжки в режим интенсивной работы, если таковой имеется.**
12. **Элементы упаковки могут быть опасны для детей, поэтому их следует хранить в недоступном для детей месте.**
13. **Производитель оставляет за собой право вносить изменения в целях усовершенствования изделия и постоянного улучшения качества без предварительного уведомления пользователей. Эти изменения не будут создавать трудностей в обслуживании варочной поверхности.**

Варочная поверхность соответствует требованиям следующих директив:

1) **73/23/EEC – Низковольтные электроприборы;**
2) **89/336/EEC – Электромагнитная совместимость;**
3) **90/396/EEC – Основополагающие требования по газорасходному оборудованию [GAD].**

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 4

1.1 НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ 4
1.2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 4
1.3 СТРОЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 4
1.4 УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ 4

2 УСТАНОВКА 5

2.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ 5
2.2 МОНТАЖ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 6
2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ГАЗОВОЙ СЕТИ 7
2.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К БАЛЛОНУ СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ 7
2.5 ЗАМЕНА СОПЕЛ 8
2.6 РЕГУЛИРОВКА КРАНОВ 9
2.7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 9

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 10

3.1 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ 10
3.2 РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ 10
3.3 ПОДЖИГ ГОРЕЛОК 11
3.4 ГАШЕНИЕ ГОРЕЛОК 11
3.5 ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, РАБОТАЮЩЕЙ ОТ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ 11
3.6 ВЫБОР ПОСУДЫ 11

4 ЧИСТКА И УХОД 12

4.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 12
4.2 ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И ГОРЕЛОК 13

5 НАРУШЕНИЯ РАБОТЫ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 13

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Газовая варочная поверхность предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях. Использование ее в других целях не допускается.

1.2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Таблица 1

				TE1016X
Габаритные размеры варочной поверхности(мм)	Высота			90
	Ширина			590
	Глубина			515
Номинальное напряжение электропитания				~ 230 В, 50 Гц
Газовые горелки	Горелка AUX	1,0 кВт	1 шт.	•
	Горелка SR	1,75 кВт	2 шт.	•
	Горелка R	3,0 кВт	1 шт.	•
Электроподжиг горелок				•
Газ-контроль				•

1.3 СТРОЕНИЕ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

TE1016X

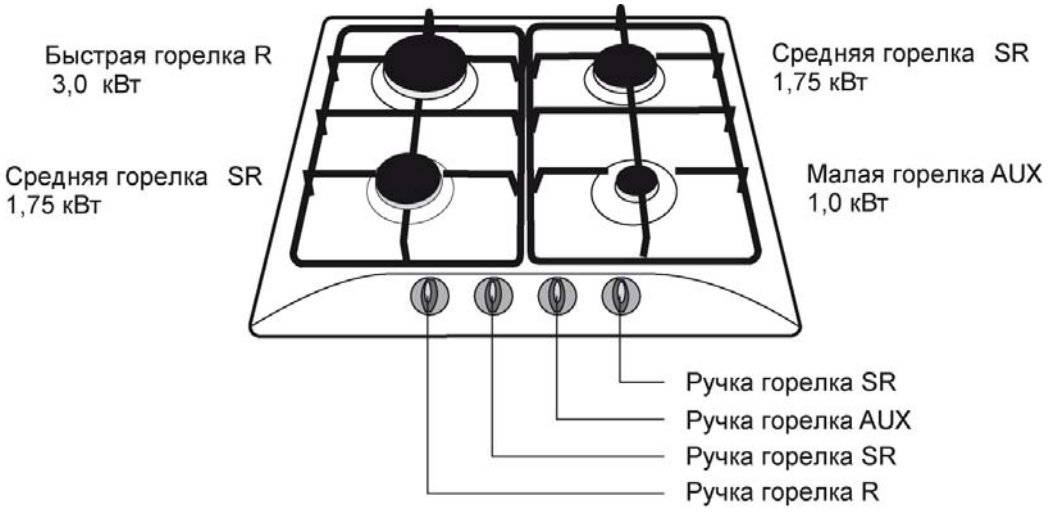


Рис. 1

1.4 УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время работы варочной поверхности горелки, решетки и посуда с приготавливаемой пищей нагреваются. Во избежание ожогов следует соблюдать осторожность. Просим особенно внимательно следить за детьми.

- Если Вы пользуетесь выдвижным ящиком, находящимся под варочной поверхностью, то не следует хранить в нем легковоспламеняющиеся предметы, а также предметы, чувствительные к воздействию высоких температур.
- Соединительные провода бытовых приборов, находящихся рядом с включенной варочной поверхностью, должны находиться на расстоянии от ее горячих элементов.
- Снимая посуду с газовой варочной поверхности, следует пользоваться защитными кухонными рукавицами.
- Легковоспламеняющиеся предметы следует хранить подальше от горелок
- Не ставить на решетки деформированную или неустойчивую посуду, которая может опрокинуться и залить горелки.
- Не ставить на включенную конфорку пустую посуду.
- Прежде чем снять с конфорки посуду, следует уменьшить пламя или погасить его.
- Необходимо следить за включенной варочной поверхностью. Нельзя оставлять её без присмотра, особенно во время жарки, поскольку перегретый жир может воспламениться.
- При использовании установленных в помещении приборов для приготовления пищи выделяются тепло и влага. Следует убедиться, что помещение хорошо проветривается. Отверстия естественной вентиляции должны быть открыты, или же нужно установить принудительную вентиляцию (механическую вытяжку).
- Нельзя использовать варочную поверхность для обогрева помещений.
- Запрещается самостоятельно переделывать варочную поверхность для работы на другом типе газа, вносить изменения в газовую и электрическую системы варочной поверхности, а также переносить ее в другое место.

⚠ **В случае утечки газа следует:**

- **немедленно закрыть кран на газовой трубе перед варочной поверхностью или вентиль на газовом баллоне;**
- **тщательно проверить помещение;**
- **вызвать аварийную службу.**

В это время запрещается:

- **зажигать спички и курить;**
- **включать или выключать электроприборы (радио, звонок, выключатели освещения) и механические приборы, дающие искру.**

⚠ **В случае возгорания газа, выходящего из негерметичного вентиля газового баллона, следует набросить на баллон мокрое одеяло, чтобы охладить баллон, и завинтить вентиль на баллоне.**

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОВРЕЖДЕННЫЙ БАЛЛОН!

⚠ **Запрещается использовать варочную поверхность с поврежденным кабелем питания или вилкой.**

2 УСТАНОВКА

2.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

⚠ **Внимание!**

1. **Установку и ремонт варочной поверхности должны выполнять только квалифицированные специалисты в соответствии с указаниями производителя.**
2. **До начала монтажа варочной поверхности необходимо её отключить от сети.**

- После распаковки варочной поверхности проверить, нет ли на ней видимых повреждений и не поврежден ли кабель электропитания. В случае обнаружения повреждений следует обратиться по месту приобретения варочной поверхности.
- Варочная поверхность должна быть установлена в столешнице толщиной не менее 30 мм (рис. 2), устойчивой к воздействию высоких температур.

- Прилегающая к задней стенке варочной поверхности стена помещения должна быть выполнена из огнеупорных материалов.
- Расстояние от боковых стенок варочной поверхности до прилегающей мебели или стен помещения должно быть не менее 100 мм.
- Чтобы ограничить влияние сквозняков на работу горелок, не рекомендуется устанавливать варочную поверхность на линии окно-дверь.
- Над поверхностью должно быть свободное пространство для отвода кухонных испарений. Лучше всего установить вытяжку, которая будет поглощать эти испарения или выводить их наружу. Расстояние между вытяжкой а газовой варочной поверхностью должно быть не менее 650 мм.
- Запрещается вешать кухонные шкафчики непосредственно над варочной поверхностью.
- Если под газовой варочной поверхностью будет установлена горизонтальная перегородка «**A**», то расстояние между варочной поверхностью а перегородкой должно быть не менее 150 мм (рис.3).

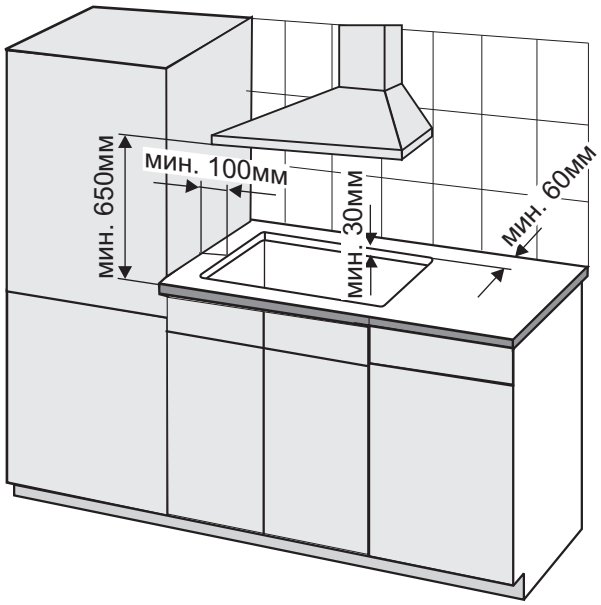


Рис. 2

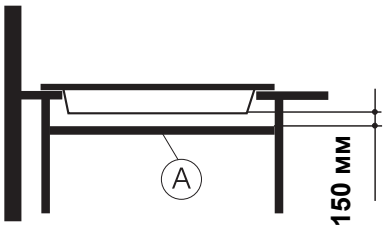


Рис. 3

2.2 МОНТАЖ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

1. Выпилить в столешнице отверстие размерами 490 x 560 мм. Размеры отверстия показаны на рис. 4.
2. В комплект поставки варочной поверхности входит прокладка, клейкая сторона которой защищена лентой. Удалить ленту с прокладки.
3. Положить варочную поверхность нижней стороной вверх и приклеить прокладку по периметру варочной поверхности (рис. 5).

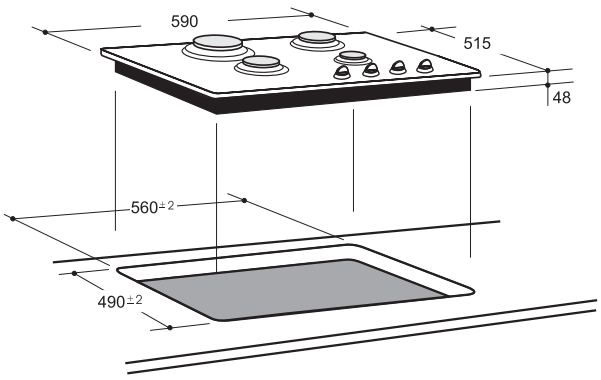


Рис. 4



Рис. 5

4. После приклеивания прокладки аккуратно вставить варочную поверхность в приготовленное отверстие и сильно прижать, обеспечивая плотное прилегание прокладки к столешнице.
5. Варочную поверхность закрепить в столешнице четырьмя прижимными скобами (рис. 6 и 7), входящими в комплект поставки.
6. После установки варочной поверхности под столешницей можно установить горизонтальную перегородку «**A**» (рис. 3), которая предохранит пользователя от случайного соприкосновения с горячей нижней поверхностью.

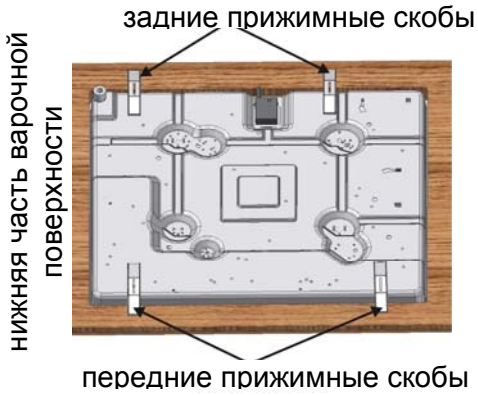


Рис. 6

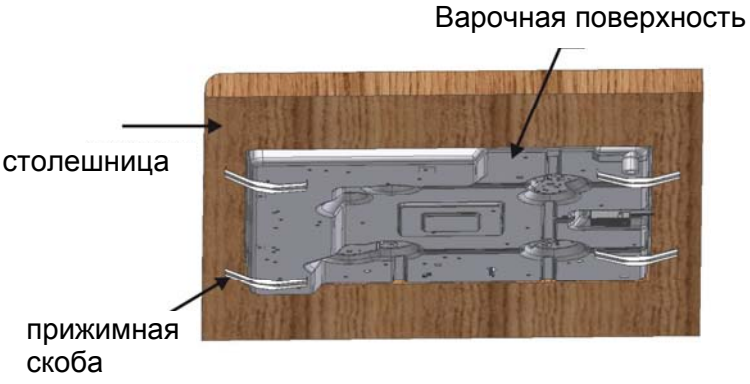


Рис. 7

2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Внимание!

1. **Подключение варочной поверхности к газовой сети должно выполняться в соответствии с действующими правилами, квалифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск.**
2. **Подключение должно выполняться при закрытом кране газовой сети.**



Рис. 8

- Варочная поверхность отрегулирована на работу с газом и давлением, указанными в идентификационной табличке плиты. В комплект поставки входит колено с уплотняющей прокладкой (рис. 8).
- Варочную поверхность следует подсоединить к газовой сети жестко или гибким металлическим шлангом.
- Выходное отверстие газовой трубы заканчивается запорным краном. Монтаж варочной поверхности в столешнице производится таким образом, чтобы обеспечить удобный доступ к запорному крану.

2.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К БАЛЛОНУ СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ

- Варочная поверхность может быть приспособлена к работе на сжиженном газе. Для этого необходимо заменить сопла в горелках и отрегулировать краны.
- Если варочная поверхность будет работать от баллона со сжиженным газом, то ее нельзя устанавливать в подвале или в другом помещении, пол которого находится ниже уровня земли, поскольку сжиженный газ тяжелее воздуха и скапливается на уровне пола.
- Варочная поверхность подключается к баллону со сжиженным газом резиновым шлангом, имеющим соответствующий сертификат.

- После каждого подключения варочной поверхности к баллону с газом необходимо проверить герметичность вентиля на баллоне и соединение редуктора с баллоном, а также его работу.

⚠ ВНИМАНИЕ!

1. **Запрещается проверять герметичность с помощью открытого огня (напр., с помощью спички или свечи). Это может привести к взрыву!**
2. **Следует периодически проверять состояние шланга и герметичность соединения согласно действующим инструкциям.**

2.5 ЗАМЕНА СОПЕЛ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Перед заменой сопел и проведением регулировки варочной поверхности ее необходимо отключить от электрической сети.

Диаметры сопел для отдельных типов газа приведены в таблице 2.

Таблица 2

	Горелка AUX	**Горелка SR**	**Горелка R**
2H (G 20 13 миллибар)	084	110	145
2H (G 20 20 миллибар)	X072	Z097	Y118
3B/P(G 30 30 миллибар)	050	065	085

Рабочая поверхность приспособлена к газу и давлению, указанному на щитке прибора.
В случае изменения газа следует заменить сопла и провести регулировку горелки. Прежде чем приступить к этим действиям, следует обязательно**:**

- закрыть клапан, отключающий газовую сеть или баллон от рабочей поверхности, закрыть все конфорки рабочей поверхности
- отключить рабочую поверхность от электросети

Затем следует:

- снять крышки и колпаки конфорок,
- выкрутить прежние сопла и заменить их новыми согласно таблице 2,
- наложить колпаки и крышки,
- провести регулировку горелки

и проверить герметичность соединений.

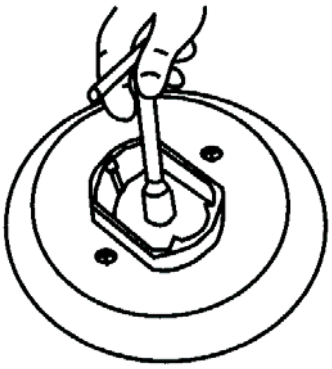


Рис. 9

2.6 РЕГУЛИРОВКА КРАНОВ

кран с
предохранителем

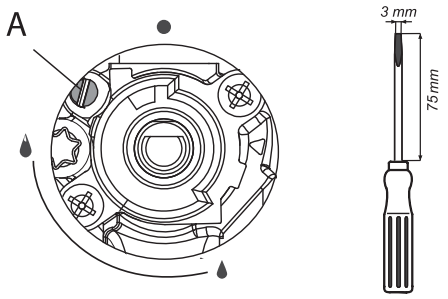


Рис. 10

Регулировка кранов:

Регулировка газовой горелки состоит в установке экономичного пламени горелки. Для этого следует:

- поворотной ручкой открыть приток газа и зажечь регулируемую горелку,
- установить ручку в позиции ● - экономичное пламя, а затем, не изменяя этой позиции – снять ее со стержня,
- поворачивать регулировочный винт «**A**» (рис. 10) наблюдать за пламенем горелки; пламя установить такой высоты, чтобы оно не гасло от легкого сквозняка или при быстрой перестановке ручки из положения большое пламя ● в положение малое пламя ● и наоборот;
- регулировку можно считать правильной, если ядро пламени имеет форму конуса зелено-голубого цвета высотой около 2 - 4 мм;
- если в газопроводе наблюдаются заметные изменения давления газа (изменение величины пламени при полной подаче газа), то малое пламя нужно отрегулировать при низком давлении в газопроводе так, чтобы горелка не гасла во время ее обычного использования;
- отрегулировав краны, установить ручку на место и погасить пламя.

2.7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Варочная поверхность укомплектована кабелем питания без вилки. Перед подключением поверхности к электрической сети следует проверить:

- соответствует ли напряжение в сети, напряжению указанному на идентификационной табличке прибора;
- достаточна ли мощность сети, к которой будет подключена варочная поверхность, по сравнению с мощностью, потребляемой варочной поверхностью.

⚠ **Внимание!**

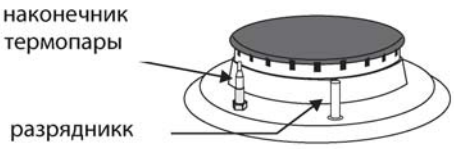
1. **Вилку должен установить квалифицированный пусконаладчик, имеющий соответствующий допуск.**
2. **Розетка, в которую будет включена варочная поверхность, должна находиться в легко доступном месте.**
3. **Необходимо следить за тем, чтобы кабель электропитания не касался горячих элементов варочной поверхности.**

Варочная поверхность должна быть включена в розетку, имеющую исправный заземляющий контакт. При подключении поверхности к розетке без заземляющего контакта существует опасность поражения электрическим током в случае повреждения электропроводки плиты.
Во избежание опасности в случае повреждения кабеля электропитания его должен заменить изготовитель, специализированная ремонтная мастерская или квалифицированной специалист.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

3.1 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Нельзя снимать решетки и ставить посуду прямо на горелки.
- Нельзя допускать до выкипания готовящихся блюд и заливания горелок.
- Перед открытием крана газовой сети или вентиля газового баллона следует проверять, все ли краны варочной поверхности закрыты.
- Горелки, разрядники электроподжига и наконечники термопар всегда должны быть чистыми и сухими, что обеспечит их правильную работу.
- **В случае варочных поверхностей оборудованных системой газ-контроля, необходимо помнить, что после зажигания газа следует некоторое время удерживать ручку вдавленной до упора с целью включения защиты**
- Нельзя перегружать решетки.
- Не касаться горелок, решеток и горячей посуды.
- Для правильного и экономного использования горелок необходимо:
  - правильно устанавливать величину пламени;
  - правильно выбирать посуду.



TE1016X

Горелка с предохранителем газ-контроль

Рис. 11

3.2 РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ

- Подача газа в отдельных горелках открывается и закрывается ручками газовых кранов.
- Перед включением той или иной горелки нужно убедиться, соответствует ли ей ручка, которую Вы собираетесь повернуть.
- Соответствие ручек горелкам показано на рис. 12.

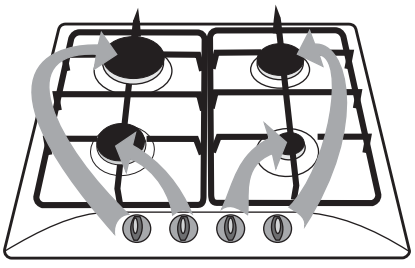


Рис. 12



0 – горелка погашена, ● – большое пламя, ♦ – малое (экономное) пламя

Рис. 13

- Величина пламени зависит от положения ручки (рис.13). Пламя следует регулировать в диапазоне между положениями ручки ● и ♦.
- Пламя не должно выходить за края дна посуды, оно должно охватывать 2/3 его площади. При таком использовании газ расходуется более экономно, а на посуде не оседает копоть.
- Поворот ручки в положение ● обеспечивает большое пламя. Это пламя следует использовать до момента закипания приготавливаемого блюда, а для дальнейшего кипячения лучше использовать малое (экономное) пламя ♦.

3.3 ПОДЖИГ ГОРЕЛОК

Варочная поверхность оборудована электроподжигом, встроенным в ручки.

TE1016X

- Нажать до упора ручку выбранной горелки, повернуть ее против часовой стрелки и удерживать в нажатом положении, пока не зажжется газ; после чего удерживать ручку нажатой до упора еще около 10 сек., чтобы нагрелась термопара газ-контроля.
- Если пламя погаснет, повторить включение горелки, удерживая ручку нажатой на 5 сек. дольше.
- Поворачивая ручку в диапазоне между ♦ и ◭, установить нужную величину пламени.

Погасив пламя, установить ручку горелки в положение «•».

Когда варочная поверхность не используется, вентиль газового баллона должен быть закрыт.

3.4 ГАШЕНИЕ ГОРЕЛОК

Ручку соответствующей горелки повернуть по часовой стрелке и установить ее в нулевом положении, обозначенном символом «•».

3.5 ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, РАБОТАЮЩЕЙ ОТ БАЛЛОНА СО СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ

Перед зажиганием первой горелки открыть вентиль на газовом баллоне, затем зажечь горелки, как указано выше.

При перекрытии подачи газа до погашения последней горелки следует:

- завинтить вентиль на газовом баллоне;
- когда пламя погаснет, закрыть кран соответствующей горелки.

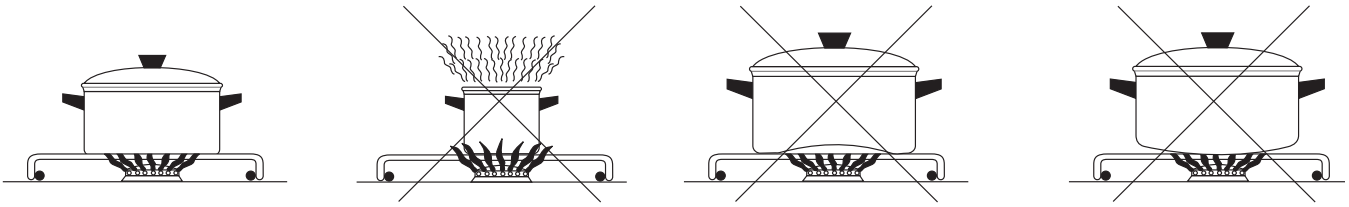
Когда варочная поверхность не используется, вентиль газового баллона должен быть закрыт.

3.6 ВЫБОР ПОСУДЫ

- Посуда не должна быть слишком высокой, рекомендуется, чтобы ее высота составляла 2/3 диаметра дна.
- Посуда всегда должна быть чистой и сухой, поскольку только в этом случае она хорошо проводит и удерживает тепло.
- Во время приготовления пищи посуда должна быть накрыта крышкой, что позволит избежать накопления испарений в помещении кухни.

Диаметр дна посуды, рекомендуемой для отдельных горелок:

Большая горелка GR	**Быстрая горелка R**	**Средняя горелка SR**	**Малая горелка AUX**
18 – 28 см	16 – 26 см	14 – 22 см	12 – 16 см



Правильно выбранная посуда

Посуда слишком мала для выбранной горелки

Вогнутое дно

Выпуклое дно

Рис. 14

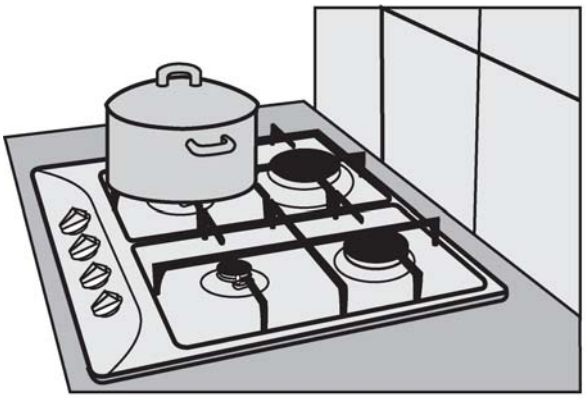


Рис. 15

Большие кастрюли не рекомендуется ставить на передние конфорки, поскольку в этом случае пламя горелки может слишком сильно нагревать ручки.



Рис. 16

Не рекомендуется также ставить большие кастрюли на задние конфорки, поскольку пламя горелки может слишком сильно нагревать стену.

4 ЧИСТКА И УХОД

Внимание!
Перед чисткой варочной поверхности необходимо отключить ее от электрической сети и выключить все горелки.

4.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Чтобы сохранить надлежащее техническое состояние и эстетичный вид варочной поверхности, ее следует систематически чистить.

- Не следует использовать для чистки абразивные средства, царапающие поверхность, проволочные мочалки, порошки, агрессивные химические средства и острые предметы.
- Во избежание повреждения надписей панель управления и ручки чистить моющими жидкостями, не содержащими абразивных компонентов.
- Следить за тем, чтобы горелки и разрядники электроподжига всегда были чистыми и сухими, что обеспечит их правильную работу.
- Грязные решетки замочить в теплой воде с моющим средством, а затем вымыть и насухо вытереть.

4.2 ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И ГОРЕЛОК

ВНИМАНИЕ!
Горелки, разрядники и наконечники термопар следует чистить каждый раз после попадания на них пищи, а также периодически, удаляя с них налет и загрязнения.



Рис. 17

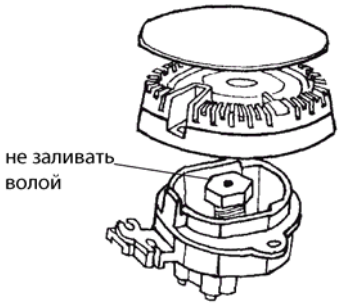


Рис. 18

- Перед чисткой варочной поверхности с нее нужно снять решетки, крышки и рассекатели горелок (рис. 20).
- Эмалированные части варочной поверхности чистить мягкой тряпочкой или губкой, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
- Варочная поверхность вокруг горелок должна всегда быть чистой. Это важно, поскольку при нормальной работе прибора загрязнения, накапливающиеся в щелях между рассекателями горелок и варочной поверхностью, ухудшают сжигание газовой смеси.
- При чистке варочной поверхности избегать избытка воды, чтобы не допустить ее попадания в смеситель горелки, поскольку при этом может оказаться залитым сопло (рис. 21). Горелка с залитым соплом не загорится.
- Сопло всегда должно быть чистым. Грязное сопло может закупоритья, в результате чего горелка будет гореть слабо или вообще не будет гореть. Чтобы прочистить сопло его нужно протереть кисточкой, смоченной растворителем.

- Для чистки горелок нужно снять с них крышки и рассекатели (рис. 9), замочить их в теплой воде с моющим средством, а затем вымыть каждую часть отдельно.
- Элементы горелок мыть губкой или щеточкой; для прочистки отверстий для пламени можно использовать стальную проволоку. Вымыв элементы, следует проверить проходимость отверстий для пламени.
- Тщательно вытереть вымытые элементы горелок, так как влажные горелки могут помешать воспламенению газа или вызвать неправильное горение. Высушенные элементы горелок установить на место в обратной последовательности, чем при снятии. При этом необходимо следить, чтобы не повредить разрядники электроподжига и наконечники термопар.

5 НАРУШЕНИЯ РАБОТЫ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

⚠ Внимание!
Перед устранением неполадок варочной поверхности необходимо отключить её от электрической сети.

- Во время эксплуатации варочной поверхности возможны неполадки в ее работе. Пользуясь указаниями таблицы 3, пользователь может самостоятельно устранить некоторые мелкие неполадки.

НАРУШЕНИЯ РАБОТЫ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- В течение гарантийного срока любые ремонтные работы, помимо нижеупомянутых, должны выполняться авторизованным сервисным центром.
- По окончании гарантийного периода пользователь должен поручать сервисному центру выполнение периодического контроля состояния варочной поверхности.

Таблица 3

Описание	Возможные причины	Способ устранения
Горелка не зажигается.	Пьезозажигалка не зажигает газа или не каждый раз его зажигает.	– Убедитесь, что варочная поверхность подключена к электросети. – Очистите и осушите элементы горелки и пьезозажигалку. – Убедитесь, что крышки и колпачки горелок правильно смонтированы. – Нажимая сверху на крышку горелки, протрите ее о колпак, поворачивая вправо и влево. – Протрите электрод пьезозажигалки жесткой щеточкой или осторожно напильником.
	Засорились отверстия для пламени.	– Закрыть краны горелок. – Закрыть кран, перекрывающий поступление газа в варочную поверхность – Проветрить помещение. – Снять элементы горелки и вычистить их, обращая особое внимание на проходимость отверстий для пламени. – Правильно установить на место все части горелки и еще раз попробовать ее зажечь.
	Засорилось (залито) сопло горелки.	– Снять все части горелки. – Вычистить и высушить смеситель, в котором находится сопло. – Вычистить сопло, в случае необходимости прочистить его тонкой медной проволкой (запрещается использовать стальную проволоку и рассверливать отверстие).
Не работает электроподжиг (нет искры)	Нет напряжения в электрической сети.	– Проверить предохранитель электропроводки – если он перегорел, то заменить.
	Грязные горелки или разрядники.	– Тщательно очистить и высушить горелки и разрядники.

Внимание!

1. **Если описанные выше операции не помогли, следует обратиться в авторизованный сервисный центр.**
2. **Не рекомендуется пользоваться неисправной варочной поверхностью до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.**
3. **В случае длительных перерывов в работе варочной поверхности ее следует тщательно вычистить, закрыть кран подачи газа и отключить варочную поверхность от электрической сети.**

ВНЕШНЯЯ СРЕДА



Данное устройство обозначено в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EC знаком перечеркнутого мусорного кон-тейнера.



Такой знак информирует, что данное оборудование после завершения его эксплуатации не может быть помещено вместе с другими отходами домашнего хозяйства.

Пользователь обязан сдать устройство специальным органам, занимающимся сбором отработанного электрического и электронного оборудования.

Надлежащее обращение с отработанным эле-ктрическим и электронным оборудованием способствует избежанию опасных для здоровья людей и внешней среды последствий, возни-кающих вследствие неправильного хранения и переработки такого оборудования.

07.2010
C600992I3

FAGOR MASTERCOOK

A FAGOR GROUP COMPANY

FagorMastercook S.A.
ul. Żmigrodzka 143, 51-130 WROCŁAW
e-mail: kontakt@fagormastercook.pl
infolinia 0801 660 660
www.mastercook.pl