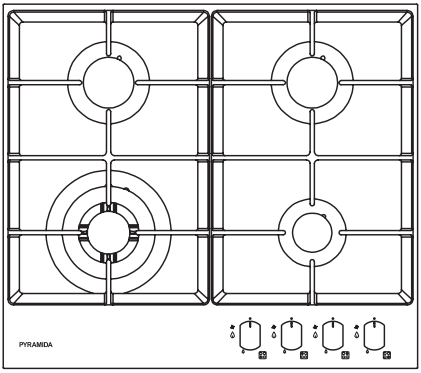
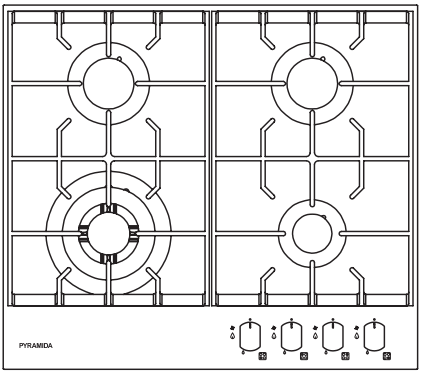
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

PYRAMIDA*

Модель: PFG 647 BLACK LUXE
PFG 647 GRAY LUXE
PFG 647 SAND LUXE
PFG 647 WHITE LUXE





Инструкция по эксплуатации

(Данная инструкция объединена с техническим паспортом)

*Пирамида ТМ

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность 25

Установка и подключение 29

Технический паспорт. 36

Описание и комплект поставки 38

Инструкции по эксплуатации. 39

Практические советы 40

Обслуживание и уход 41

Устранение неисправностей. 43

Благодарим за приобретение техники ТМ Pyramida.
Ваша варочная поверхность надежна и проста в эксплуатации.
Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет
Вам ознакомиться с возможностями варочной поверхности,
правилами ее монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!
В связи с тем, что конструкция варочной поверхности постоянно
совершенствуется, возможны незначительные расхождения между
конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие
на технические характеристики варочной поверхности
и безопасность ее эксплуатации.

БЕЗОПАСНОСТЬ

ВНИМАНИЕ ***Варочная поверхность должна быть заземлена!***

1. Эта варочная поверхность разработана для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте варочную поверхность на улице.
2. Это варочная поверхность должна использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование варочной поверхности не по назначению, а также промышленное использование, использование варочной поверхности в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя варочной поверхности при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите коробку, полиэтиленовые элементы упаковки, пенопласт, металлические скрепки. Они могут быть потенциально опасны для детей, поэтому уберите ее в недоступное место.
4. Убедитесь, что Ваша варочная поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля питания не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также кабеля питания, сечение которого не соответствует мощности потребляемой варочной поверхностью. При установке необходимо проверить

соответствие характеристик сети и варочной поверхности. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. торцевую сторону варочной поверхности).

6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Варочная поверхность должна быть установлена только квалифицированным специалистом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами и требованиями, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления.
   Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если варочная поверхность подключается непосредственно к сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке и перекрывайте газовый кран перед чисткой, мытьем или другими операциями по профилактике варочной поверхности.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизированой обслуживающей организации (сервисного центра).
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в корпусе варочной поверхности и в мебели, в которую встроена варочная поверхность, не были закрыты. В противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша варочная поверхность должна использоваться только для того, для чего она разработана. Не используйте варочную поверхность для других целей, (например, отопления помещения). Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием варочной поверхности.
14. Не касайтесь варочной поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или влажные. Не пользуйтесь варочной поверхностью босиком.

15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться варочной поверхностью без Вашего присмотра.
17. Запрещается изменение конструкции варочной поверхности и ремонт лицами, не уполномоченными Производителем, на обслуживание.
18. При использовании других кухонных электроприборов рядом с варочной поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей варочной поверхности.
19. Уезжая из дома на длительное время, отключайте варочную поверхность (перекрывайте газовый вентиль и отключайте от электросети)
20. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающей варочной поверхностью.
21. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки посуды, не перегревались и чтобы, было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
22. Никогда не оставляйте включенные газовые горелки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить и посуду и варочную поверхность.
23. Некоторые модели варочной поверхности оснащены стеклянной крышкой, которая может потрескаться от перегрева. Поэтому перед закрыванием крышки убедитесь, что горелки уже остыли.
24. При возникновении нестандартной ситуации отключите варочную поверхность от сети, перекрыв газовый вентиль и отсоединив кабель питания. Позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
25. Если Вы решили, что варочная поверхность больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от электро сети, отключите от газовой сети (выполняет такие работы только представитель авторизованной газовой службы), обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).
26. Рукоятки неработающей варочной поверхности должны находиться в положении • **0 (выключено)**.
27. Изделие не предназначено для использования детьми или лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта использования варочной поверхности, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с изделием.

28. При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам, частям и поверхности прибора



Если вы почувствовали запах газа, обязательно перекройте газовый вентиль, откройте окна и двери, обеспечив максимальную вентиляцию. Немедленно покиньте загазованное помещение. Не пользуйтесь электроприборами и открытым огнем. Срочно обратитесь в службу газа!!! Для устранения дефектов и поломок вашей плиты обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь стационарным телефоном во избежание взрыва или возникновения пожара.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Этот раздел предназначен для квалифицированных специалистов и содержит инструкции по установке и обслуживанию варочных поверхностей в соответствии с действующими нормами безопасности.

ВНИМАНИЕ ***Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите варочную поверхность от электрической сети.***

Расположение

Варочная поверхность должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией. Для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

a) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть кухонная вытяжка или электрический вентилятор, которые включается при работе (Рис. 1).

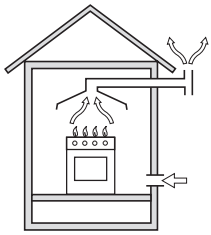


Рис. 1. Прямая вытяжка

b) Для надлежащей работыварочной поверхности в помещение должен поступать свежий воздух.
   – Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее 2 м^3/час на каждый киловатт мощности устанавливаемой варочной поверхности.
   – Воздух может поступать прямо с улицы через приточную вентиляционную трубу, с конструкцией не допускающей засорения (Рис.2).
   – Ниже приведены варианты сечения приточной вентиляционной трубы в зависимости от объема помещения, где устанавливается газовая варочная поверхность.

Объем помещения, м^3	Сечение вентиляционной трубы, см^2
менее 5	110
5-10	не менее 50
более 11	не требуется

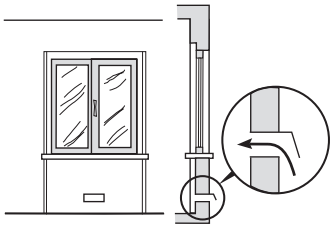


Рис. 2. Пример обеспечения притока воздуха

Кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты, (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную вентиляционную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (Рис. 3)

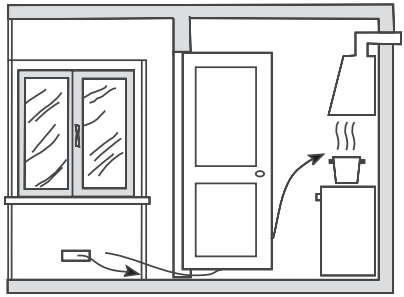


Рис. 3. Обеспечение необходимого зазора между дверью помещения и порогом для свободного прохода приточного воздуха

c) Постоянное и интенсивное использование варочной поверхности требует дополнительной вентиляции, например, открытия окна или наличия дополнительной приточной вентиляции.
d) Сжиженные газы тяжелее воздуха, и поэтому при утечке скапливаются внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог выветриваться газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня земли или в подвалах и т.п. Держите в помещении только баллоны, используемые в настоящий момент, и не располагайте их вблизи источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), так как они могут нагреть баллон выше 50 °C.

Установка встраиваемых варочных поверхностей

Газовые варочные поверхности имеют теплоизоляцию степени X. Поэтому варочная поверхность не может быть установлена непосредственно рядом с мебелью, которая выше нее. Для правильной установки необходимо соблюдать следующие предупредительные меры:

1. Варочная поверхность может быть установлена на кухне, в столовой или жилой комнате, но не в ванной-студии.

2. Мебель, превышающая по высоте варочную поверхность, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от края варочной поверхности.
3. Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от варочной поверхности.
4. Шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, помещают на высоте не менее 420 мм от варочной поверхности (Рис. 4).
5. При установке варочной поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 700 мм (Рис. 4).
   Размеры отверстия для встраивания варочной поверхности должны соответствовать размерам, указанным на Рис.5.

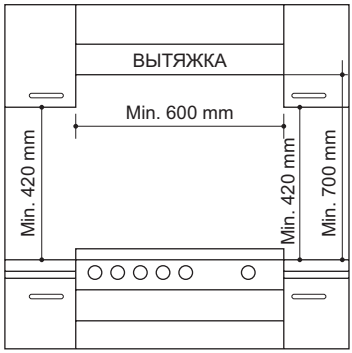


Рис. 4

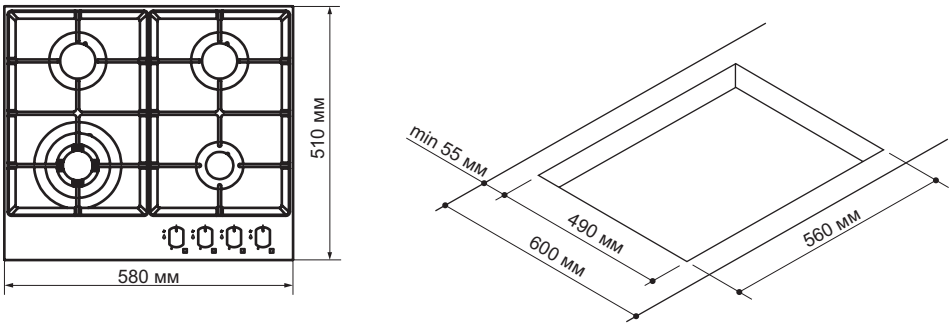


Рис. 5

6. Фиксаторы, входящие в комплект варочной поверхности, предназначены для ее крепления к столешницам толщиной от 20 до 40 мм. Схема крепления варочной поверхности показана на Рис. 6. Для надежного крепления варочной поверхности используйте все фиксаторы.

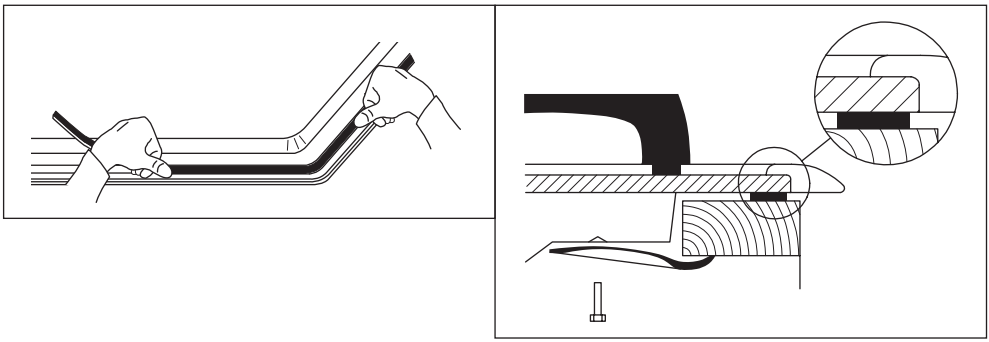


Рис. 6. Установка уплотнителя и фиксаторов

7. Перед установкой варочной поверхности обязательно воспользуйтесь уплотнительной резиновой полоской, для качественного соединения с поверхностью столешницы (Рис. 6)
8. Для защиты от влаги все пропилы в кухонной столешнице должны быть обработаны специальным герметиком.

ВНИМАНИЕ

Не используйте силиконовый герметик для герметизации варочной поверхности в отверстии. Это затруднит извлечение варочной поверхности из отверстия в будущем, в частности, для техобслуживания.

9. Если варочная поверхность устанавливается не над встроенной духовкой, для изоляции под варочную поверхность помещают деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной поверхности.

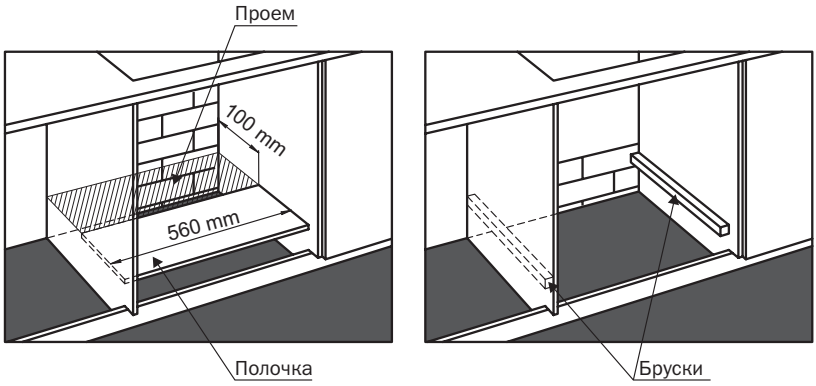


Рис. 7

10. Если варочная поверхность устанавливается над встроенным духовым шкафом, важно, чтобы он был правильно установлен! При установке духового

шкафа в мебельную нишу на сплошную (целую) полку – оставить заднюю стенку ниши максимально открытой. Для доступа воздуха в полке должен иметься проем (заштрихованная область) с размерами не менее 100 х 560 мм. То есть мебельную нишу нельзя «зашивать» полностью (Рис. 7).

При установке варочной поверхности над встроенной духовкой, не оборудованной системой принудительной вентиляции, убедитесь в наличии отверстий для притока и оттока воздуха в соответствующей внутренней части корпуса кухонной мебели (Рис. 8).

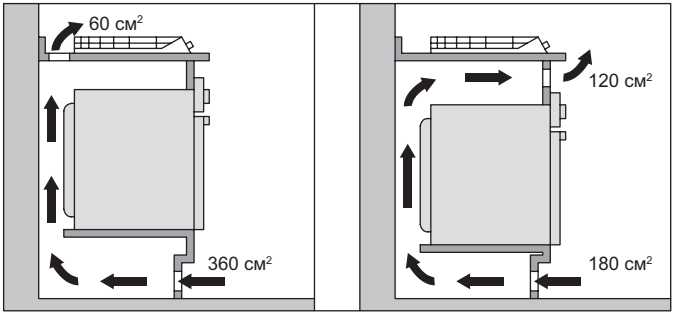


Рис. 8

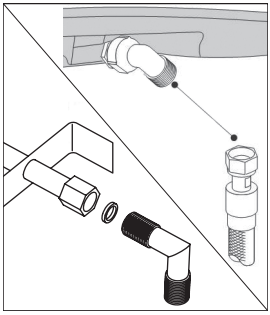


Рис. 8.1

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

ВНИМАНИЕ

В соответствии с Правилами предоставления услуг населению по газоснабжению, утвержденных Постановлением КМУ от 09.12.1999р. № 2246 и Правил безопасности систем газоснабжения, утвержденных приказом Государственного комитета по надзору за охраной труда от 01.10.1997р. № 254, категорически запрещается самовольное подключение газовых приборов к системе газоснабжения.

Подключение газовых приборов ТМ Pyramida должно быть осуществлено исключительно газораспределительной организацией или предприятиями и организациями, имеющими необходимые лицензии и разрешение на выполнение таких работ в соответствии с требованиями действующего законодательства. Факт подключения газового прибора должен быть подтвержден соответствующей документацией.

В случае нарушения вышеуказанных требований действие гарантийных обязательств прекращается.

Подключение к газу варочной поверхности должно производиться квалифицированным персоналом, в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроена варочная поверхность. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка варочной поверхности на различные типы газа».

Если варочная поверхность подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности.

ВНИМАНИЕ ***Для безопасной и долгой работы варочной поверхности, убедитесь, что давление газа соответствует уровню, указанному в таблице «Характеристики горелок и жиклеров».***

Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое воздействие или давление в любой части варочной поверхности.
Газовый вывод варочной поверхности приспособлен для подключения газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма (Рис. 8.1).

Подключение гибким газовым шлангом

Варочная поверхность оснащена Г-образным штуцером для подсоединения к баллону с сжиженым газом. Газовый шланг соединяется со штуцером только с помощью специальных крепежных хомутов.

Подключение гибкой металлической трубой

Гибкая металлическая труба присоединяется к тому же газовому выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма, используйте только трубы и прокладки, соответствующие текущим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. Обязательно убедитесь, что гибкая металлическая труба не касается движущихся предметов и не пережата.

Контроль плотности газового подсоединения

После подключения проверьте наличие утечки газа, смочив соединение мыльным раствором (пузырьки на поверхности укажут место утечки). Никогда не используйте для проверки пламя.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Подключение варочной поверхности производится по трехпроводной схеме в соответствии с информационной наклейкой, расположенной на нижней части варочной поверхности.

Провод заземления имеет двухцветную маркировку желтого и зеленого цвета.
В случае установки варочной поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение к электро сети следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения работ по обслуживанию и ремонту.

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. информационную табличку) или непосредственно подключите варочную поверхность к сети (без

вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С комнатную температуру.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:
– питающий кабель, электропроводка и соединения проводов в вилке и розетке, предохранители или пробки могут выдержать рабочую нагрузку (см. информационную таблицу);
– варочная поверхность надежно заземлена в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
– розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

ВНИМАНИЕ

Провода имеют следующую цветовую маркировку:

зелено-желтый	***– заземление;***
синий	***– нейтраль;***
коричневый или черный	***– фаза.***

Варочная поверхность, подключенная с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным. Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

Настройка варочной поверхности на различные типы газа

Выполняется только квалифицированным персоналом, имеющим права на выполнение работ по настройке газового оборудования!

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена варочная поверхность (см. маркировку на нижней стороне варочной поверхности или на упаковке), необходимо заменить газовые жиклеры следующим образом:
- снимите решетки и выньте горелки из гнезд;
- выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом и замените их подходящими (см. таблицу характеристики горелок и жиклеров);
- соберите все компоненты в обратном порядке;
- если давление газа отличается от указанного в таблице, необходимо установить подходящий регулятор (редуктор) давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью;
- газовые жиклеры для настройки варочной поверхности на сжиженный газ (пропан-бутан, LGP) не входят в комплект поставки. Их можно приобрести в авторизованном сервисном центре или организации занимающейся обязательным техническим обслуживанием газового оборудования.

Регулировка минимального пламени

Выполняется только квалифицированным персоналом!

- поверните газовый кран (ручку управления) к минимальному положению;
- снимите ручку управления и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) в разные стороны пока пламя не станет малым, но устойчивым (Рис. 9).

В случае со сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

- проверьте, чтобы при быстром повороте рукоятки от максимума к минимальному уровню пламя не гасло;
- при несрабатывании системы безопасности (термопары) при минимальном поступлении газа, увеличьте его уровень регулировочным винтом.

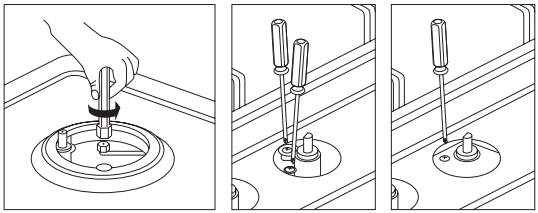


Рис. 9

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

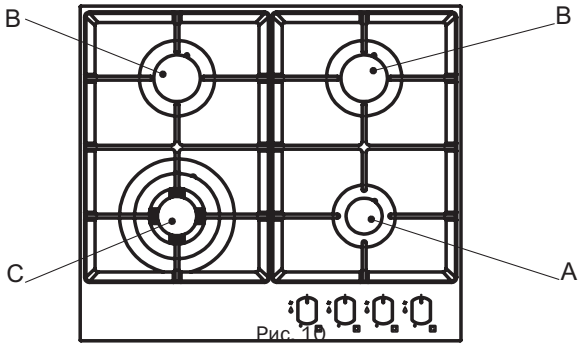


Рис. 10

012-14

Данная варочная поверхность отвечает требованиям технического регламента приборов, что работают на газообразном топливе (ПКМУ от 24.09.2008 г. № 856), техническому регламенту низковольтного электрического оборудования (ПКМУ от 29.10.2009 г. №1149), ДСТУ 2204-93 (ГОСТ 10798-93) п. 2.1, табл.1, перечни 1; 2; 3; 8 – 14; п. 3.5, перечни 2; 3; п.п. 3.6; 3.7; 3.9; 3.12; 3.17; 3.22.2 – 3.22.5; 3.22.9; 3.23.6; 3.24.5; 3.26.3; 3.26.5; 3.29.1, ДСТУ IEC 60335-1:2004; ДСТУ IEC 60335-2-6:2006.

Таблица 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ

Тип конфорки	Диаметр, мм	Максимальная тепловая производительность, кВт	Минимальная тепловая производительность, кВт	G20 20 мБар		G30/31 20-30/37 мБар		G30 50 мБар	
				Диаметр форсунки, мм	Расход, $м^3/ч$	Диаметр форсунки, мм	Расход, $м^3/ч$	Диаметр форсунки, мм	Расход, $м^3/ч$
Дополнительная (маленькая) **A**	55	1	0,3	0,7	0,095	0,5	73	0,43	73
Половинная быстрая (средняя) **B**	75	1,75	0,65	0,97	0,157	0,65	120	0,58	120
Тройная **C**	130	3,8	1,3	1,35	0,35	0,97	280	0,77	280

ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Газовые горелки
2. Поддерживающая решетка для посуды
3. Ручки управления газовыми горелками и электрическими конфорками.
4. Устройство электрического розжига газовых горелок
5. Устройство системы безопасности (газконтроль), срабатывает, если пламя случайно погасло. Прекращается подача газа в горелку.

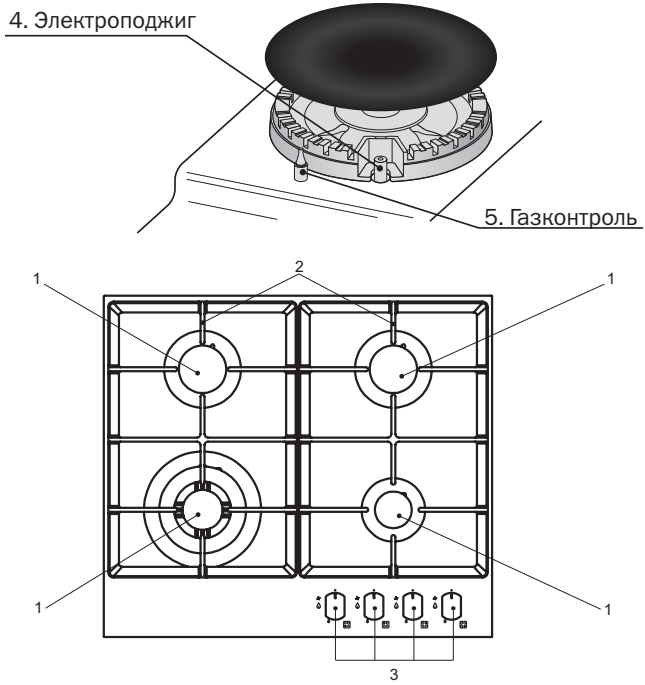


Рис. 11

Комплект поставки

- газовая варочная поверхность – 1 шт.
- чугунная подставка для посуды WOK – 1 шт.
- чугунная подставка для маленькой посуды – 1 шт.
- комплект монтажный – 1 шт.
- руководство по эксплуатации – 1 шт.
- гарантийное свидетельство – 1 шт.
- коробка упаковочная – 1 шт.





ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Положение соответствующей газовой горелки или электрической конфорки (при наличии) указано рядом с каждой рукояткой управления.

Газовые горелки

Газовые горелки различаются по размеру и мощности. Выбирайте горелку наиболее подходящую по диаметру посуде, в которой Вы готовите.
Пламя горелки регулируется соответствующей ей ручкой управления в следующих позициях:

- • Выключено.
- Сильное пламя.
- Слабое пламя.

Чтобы включить горелку надавите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки по направлению к позиции «».

На моделях с электрическим розжигом (Рис.11) кнопка электророзжига обозначенная символом «», должна быть нажата прежде, чем вы повернете соответствующую рукоятку.
Далее ручку следует повернуть против часовой стрелки по направлению к позиции «».

Некоторые модели с электронным розжигом имеют функцию электронного зажигания, вмонтированную в ручку управления. В этом случае есть электронное зажигание, но отсутствует кнопка (символ изображен около каждой ручки). Чтобы зажечь огонь, нажмите на нужную ручку и поворачивайте ее нажатой против часовой стрелки к позиции «» пока конфорка не загорится.

Чтобы выключить горелку, поверните ручку по часовой стрелке до упора, установив в позицию «•» выключено.

ВНИМАНИЕ

Для газовых варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из закаленного стекла шириной 600 мм, максимальный вес, распределенный на все четыре конфорки, не должен превышать 20 кг. Не рекомендуется использование посуды объемом более 6 л, даже на самой большой конфорке.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Рекомендации по использованию посуды

Для достижения наилучших результатов при использовании комбинированной варочной поверхности следуйте следующим правилам:

- Отрегулируйте пламя газовой горелки таким образом, чтобы оно ни в коем случае не выходило за границы кастрюли. Так как внешняя часть пламени намного горячее, чем его середина, то языки пламени должны оставаться под дном посуды.
  Выходящие из-под посуды языки пламени нагревают воздух в помещении, могут повредить ручки посуды и увеличивают опасность получения ожога.



- Не ставьте на конфорки мокрую посуду. Перед использованием ее надо вытереть насухо.
- Используйте подходящую по диаметру посуду для каждого типа газовой горелки (см. табл. 2), пламя не должно достигать боковых сторон кастрюль и сковородок.
- Используйте посуду с подходящим дном и накрывайте ее крышкой.
- Когда содержимое начинает кипеть, поворачивайте ручку газовой горелки в положение «Слабое пламя».

Таблица 2.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Дополнительная маленькая **A**	10-14
Половинная быстрая **B**	16-20
Тройная **C**	22-24

Чтобы определить тип горелки обратитесь к таблице 1 «Характеристики горелок и жиклеров» на с. 37.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед чисткой или любыми операциями по уходу за варочной поверхностью отсоедините ее от электрической сети.

Для продления срока службы варочной поверхности необходимо тщательно и регулярно ее чистить, соблюдая следующие правила:

- Верхнюю часть корпуса варочной поверхности (нержавеющая сталь, стекло, стеклокерамика, эмалированный металл) следует протирать влажной губкой или тканью, смоченными в теплой мыльной воде, без применения абразивных или агрессивных моющих средств, которые могут повредить поверхность. Обязательно насухо протирайте верхнюю часть корпуса варочной поверхности и ее съемные части и детали.
- Крышки рассекателей горелок следует чистить после того, как они остынут. Такие продукты, как уксус, кофе, молоко, соленая вода и томатный сок могут повредить поверхность, если они длительное время будут пребывать в контакте с эмалированной поверхностью.
- Съемные части горелок регулярно промывайте теплой водой с мылом. Пригоревшие остатки пищи должны быть удалены.
- Каждый раз при установке горелок проверяйте, чтобы все их элементы были установлены правильно и отрегулированы. Неправильная установка элементов газовой горелки может привести к перегреву и повреждению варочной поверхности.
- При чистке поверхности со снятыми горелками проследите, чтобы жидкость или посторонние предметы не попали в колено держателя форсунки.
- Горелки необходимо чистить регулярно. Особенно отверстия на головках горелок. Для этого необходимо погрузить их в теплую мыльную воду и потереть жесткой щеткой. Перед обратной установкой, вытереть насухо.
- Следите за тем, чтобы наконечник свечи электроподжига не заливался водой. Он всегда должен оставаться сухим и чистым. При необходимости очищайте наконечник мелкой наждачной бумагой, соблюдая осторожность. Электрические нагревательные элементы надо очищать влажной тканью, а затем протереть с минеральным маслом, пока они горячие.
- Нержавеющая сталь может изменить свой внешний вид при постоянном контакте с сильно хлорированной водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется: детали и поверхности из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков, и использовать специальные средства для ухода за поверхностями из нержавеющей стали.
- Настоятельно рекомендуется использовать специальные моющие средства для ухода за варочными поверхностями и кухонными плитами.
- Для удаления устойчивых пятен, используйте имеющиеся в продаже

специальные средства. Мы настоятельно рекомендуем не использовать жесткие чистящие губки, металлические мочалки и средства, содержащие кислоты.

ВНИМАНИЕ

Для обеспечения правильной и безопасной работы газовой или комбинированной варочной поверхности необходимо соблюдать требования по обязательному техническому обслуживанию и его периодичности, в соответствии с нормами законодательства или региональными правилами. Все работы связанные с обязательным техническим обслуживанием проводятся только специалистами уполномоченных организаций.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей, или если варочная поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем вызывать техников. Возможно, Вы можете решить возникшие проблемы сами.
Сначала убедитесь в том, что газ из газовой сети поступает нормально, и есть электричество. Также проверьте, что газовый кран открыт.

Таблица 3.

Обнаруженая неисправность	Убедитесь, что:
Горелка не зажигается или пламя распределено не равномерно вокруг горелки	– Отверстия в горелке не забиты. – Все съемные части горелки установлены правильно. – Вокруг нет сильных сквозняков.
Горелка гаснет при установке рукоятки в положение «Слабое пламя»	– Отверстия в горелке не забиты. – Вокруг нет сильных сквозняков. – Минимум подачи газа установлен корректно (см. Рис.9 и раздел «регулировка минимального пламени»).
Посуда не устойчива	– Дно посуды идеально ровное. – Посуда отцентрована относительно горелки или электрической конфорки. – Поддерживающая решетка установлена правильно.
Газовые вентили застревают и плохо проворачиваются	– Газовые вентили необходимо прочистить и смазать. Это процедура должна выполняться только квалифицированными специалистами.

Если после проверки варочная поверхность не работает, или проблемы остаются, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию ТМ Pyramida и при звонке сообщите следующую информацию:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки и т.п.)
- неисправность,
- модель,
- серийный номер, указанный на информационной наклейке, расположенной на нижней поверхности плиты или гарантийном талоне.

ВНИМАНИЕ ***Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.***

www.pyramida.ua
facebook.com/pyramida.ua