

Инструкция по монтажу и эксплуатации
Гарантийный талон [RU]

MANYA

**ВСТРАИВАЕМАЯ
ГАЗОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

GG65B



Уважаемый клиент,

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники бренда MANYA!

Наша цель состоит в том, чтобы предложить Вам продукцию высокого качества, которая превышает ваши ожидания. Ваш прибор производится на современном заводе, под постоянным контролем качества.

Данное руководство подготовлено для того, чтобы помочь вам использовать прибор, который производится с помощью самых последних технологий, с уверенностью и максимальной эффективностью.

Перед использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство, которое включает в себя основную информацию для правильного и безопасного монтажа, технического обслуживания и эксплуатации.

Данный прибор предназначен для использования только для домашнего приготовления пищи. Любое другое использование (например, для отопления помещения) является недопустимым и опасным.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

3. УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТА

3.1 Установка продукта

3.2 Подключение газа

3.3 Электрическое подключение и безопасность

3.4 Подключение к баллону

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

4.1 Использование газовых горелок

4.2 Использование электро конфорки

4.3 Модельные аксессуары

5. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Очистка

5.2 Техническое обслуживание

6. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ТРАНСПОРТИРОВКА

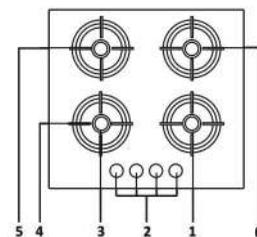
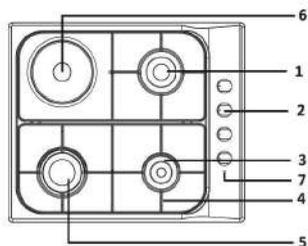
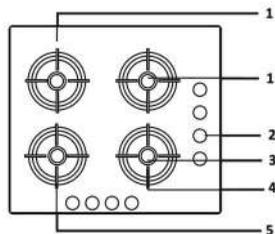
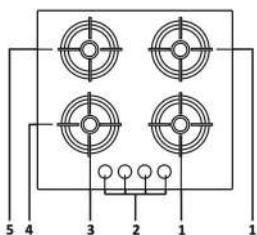
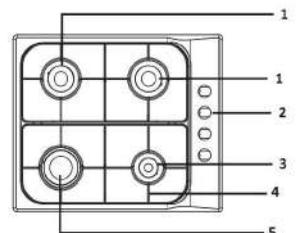
6.1 Поиск и устранение неисправностей,
перед обращением в сервисную службу

6.2 Транспортировка

7. ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

1. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

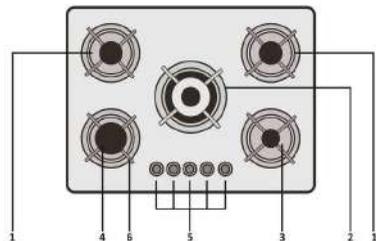
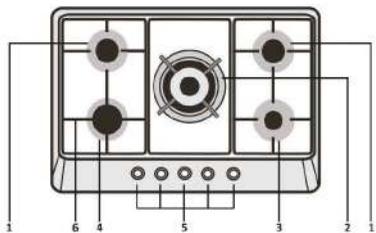
60 cm



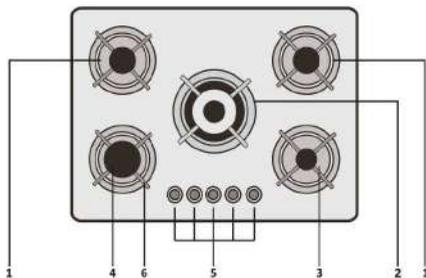
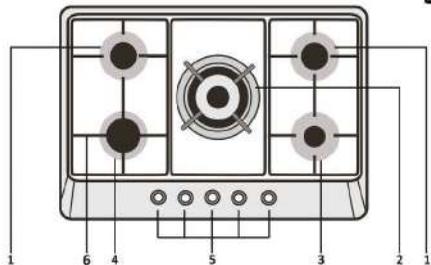
Список компонентов:

- 1- Средняя конфорка
- 2- Ручки управления
- 3- Малая конфорка
- 4- Решетка
- 5- Большая конфорка
- 6- Электрическая конфорка
- 7- Индикатор работы электрической конфорки

70 cm



90 cm



Список компонентов: (90 cm & 70 cm)

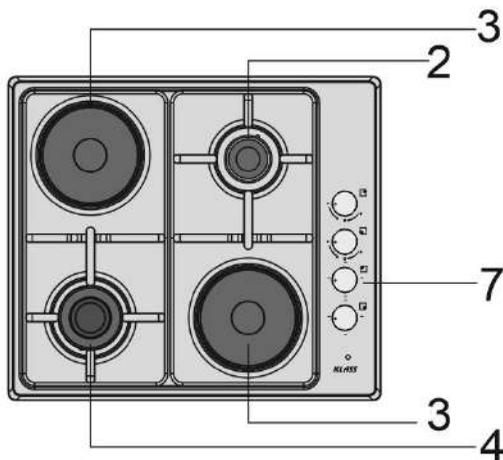
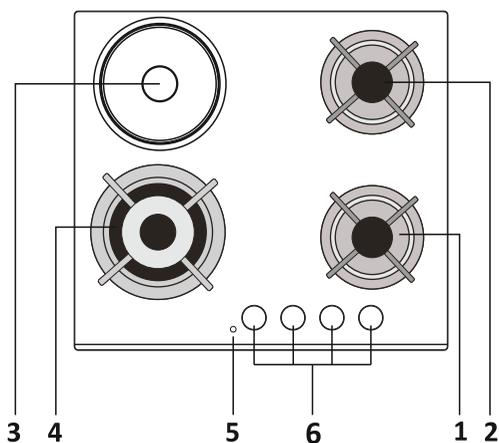
- 1- Средняя конфорка
- 2- Турбо горелка

- 3- Малая конфорка
- 4- Большая конфорка

- 5- Ручки управления
- 6- Решетка

* Внешний вид вашей поверхности может отличаться от показанной выше, в зависимости от конфигурации.

60 cm

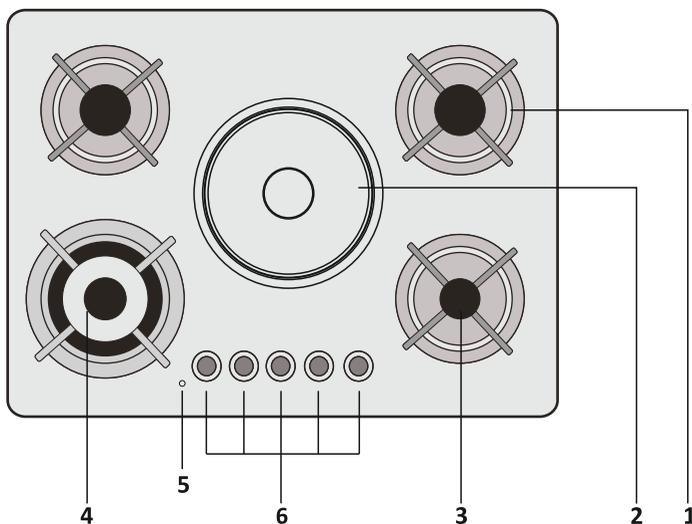


- 1 - Малая конфорка
- 2 - Средняя конфорка
- 3 - Электрическая конфорка
- 4 - Вок-конфорка

- 5 - Индикатор работы электрической конфорки
- 6 - Ручки управления

90 cm

- 1 - Средняя конфорка
- 2 - Электрическая конфорка
- 3 - Малая конфорка
- 4 - Вок-конфорка
- 5 - Индикатор работы электрической конфорки
- 6 - Ручки управления



2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРОЧИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКТА, И ВСЕГДА ДЕРЖИТЕ ЕЕ ПОД РУКОЙ

Данное руководство разработано для всего модельного ряда. Ваш продукт может не иметь некоторые функции описанные в этом руководстве.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с физическими, слуховыми или умственными проблемами или людьми с отсутствием опыта или не ознакомленных с данной инструкцией под присмотром ответственных за их безопасность. Дети не должны играть с прибором.

 - **ВНИМАНИЕ:** Прибор и доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать травм и ожогов.
 - Дети до 8 лет должны находиться в стороне, если нет возможности их постоянно контролировать.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с жиром или маслом может быть опасным и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор и затем накройте пламя, например крышкой или одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Пожароопасность;
не хранить материалы на варочной поверхности. Держите занавески, салфетки или горючие (в условиях повышенной температуры) материалы вдали от прибора, прежде чем приступать к использованию. Не размещайте взрывоопасные или горючие материалы на устройстве или в нем.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможности электрического удара.
- Для варочных панелей с крышкой, все что находится на крышке должно быть удалено с крышки перед открытием. А также поверхность панели должна быть охлаждена перед закрытием крышки.
- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки металлических и стеклянных поверхностей, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести и к повреждению.
- Не используйте паровые очистители для очистки прибора.

- Ваш прибор производится в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и правилами.

- Обслуживание и ремонт

Работы по обслуживанию и ремонту, должны производиться только уполномоченными специалистами сервисной службы. Установка и ремонт, который осуществляется неуполномоченным техником может повлиять на гарантию. Запрещается вносить любые изменения или доработки в прибор.

- Перед установкой, убедитесь, что локальные условия распространения (характер газа и давление газа или напряжение электричества и частота) и требование прибора совместимы. Требования для этого прибора указаны на этикетке.

ВНИМАНИЕ: Данный прибор предназначен только для приготовления пищи и должен использоваться только для внутреннего бытового использования в домашних условиях и не должен быть использован для других целей, или в любом другом применении, например для не домашнего использования или в коммерческих условиях или отопления помещения.

- Этот прибор не оборудован устройством удаления продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание следует уделять требованиям в отношении вентиляции.

- Если по истечении 15 секунд конфорка не горит, прекратите подачу газа и подождите, не менее 1 мин перед тем, как снова зажечь конфорку.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Эта инструкция действительна только в том случае, если нанесенные на приборе давление газа и электрическое подключение соответствуют с подключением в Вашем регионе. Если нанесенные на приборе номиналы не соответствуют, необходимо обратиться к технической инструкции, которая необходима для модификации устройства в условиях использования региона.

- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры безопасности. Поскольку стекло может повредиться, вы должны быть осторожны во время чистки, чтобы избежать царапин. Избегайте удара или стука по стеклу с помощью аксессуаров. Убедитесь, что шнур питания не поврежден во время установки. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен сервисным агентом или аналогичным квалифицированным персоналом для предотвращения получения травмы или порчи имущества.

Предупреждения по установке



- Не используйте прибор до его полной установки и подключения.

- Прибор должен быть установлен уполномоченным техником и введен в эксплуатацию. --Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть причинен в результате нарушения размещения и установкой посторонних лиц.

- При распаковке прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае каких-либо дефектов; не используйте прибор и немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Материалы, используемые для упаковки (нейлон, картон, пенопласт, и т.д.), могут оказывать вредное воздействие на детей, они должны быть собраны и убраны от детей.

Защита прибора от атмосферных воздействий.



- Не подвергайте его воздействию факторов, таких как солнце, дождь, снег и т.д.

- Окружающие материалы возле прибора (шкаф) должны быть в состоянии выдерживать температуру +100 C°

Использование

Не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы, в пределах или вблизи прибора, когда он работает. Будьте осторожны при приготовлении пищи с твердыми или жидкими маслами, они могут загореться при большом нагреве. Всегда располагайте посуду над центром конфорки, поворачивайте ручки в безопасное положение так что бы при приготовлении пищи они не могли быть выбиты или задеты.

- Если Вы планируете долгое время не использовать прибор, поверните все ручки в положение «0», перекройте подачу газа и отключите прибор от сети.

Убедитесь, что ручки управления выставлены в положение «0», когда прибор не используется.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно, когда прибор находится в использовании, естественные вентиляционные отверстия открыты или установите электрическую вытяжку.

- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или более эффективной вентиляции, например, повышение уровня электрической вытяжки.

Во время чистки и обслуживания

- Всегда отключайте прибор от сети во время чистки и обслуживания

Производитель рекомендует использовать, только оригинальные комплектующие

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Важно: этот прибор должен быть установлен квалифицированным персоналом в соответствии с инструкцией по установке, местными строительными нормами, правилами подачи газа и электропроводки.

3.1. Установка вашего продукта

Рекомендации по установке

Важно:



- Прибор должен быть установлен и адаптирован для работы с другими типами газа квалифицированным специалистом по монтажу. При несоблюдении этого условия гарантия будет недействительна.
- Прибор должен быть установлен в соответствии с действующим законодательством. Установщик должен соблюдать действующие законы, касающиеся вентиляции, и отвода несгоревших газов.
- Всегда отключайте подачу газа перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или ремонту.
- Прибор должен быть размещен в термостойких блоках.
- Поверхность предназначена для встраивания в кухонную мебель, глубина выреза должна составлять не менее 600 мм в глубину.
- Стенки блоков не должны быть выше, чем столешница и должны быть способны выдерживать температуру 60 °C выше комнатной температуры.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, шторы).

Место установки

Прибор может быть установлен на кухне, столовой, но не ванной комнате .

Прибор не должен быть установлен в гостиной менее 20 м³ .

Прибор разработан и одобрен только для внутреннего использования и не должен устанавливаться в коммерческой, полупромышленной или коммунальной среде.

Ваш продукт потеряет гарантию, если будет установлен в любых из вышеперечисленных условиях. Производитель не несет никакой ответственности в случае не соблюдения этих правил.

Требования к вентиляции

Для помещений с объемом менее 5 м³ требуется постоянная вентиляция 100 см² .

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Для помещений с объемом от 5 м³ до 10 м³ требуется постоянная вентиляция 50 см², если в комнате нет двери, которая открывается непосредственно наружу, то в этом случае не требуется постоянная вентиляция.

Для помещений с объемом более 10 м³ - постоянной вентиляции не требуется.



Обратите внимание: Независимо от комнат, все помещения, содержащие прибор, должны иметь прямой доступ к внешнему воздуху через открываемое окно или дверь.

Техническая информация для установщика

После удаления упаковочного материала из прибора и его принадлежностей, убедитесь, что он не поврежден. Если вы обнаружили, какое-либо повреждение, не используйте прибор и обратитесь по телефону горячей линии или в магазин.

Прибор поставляется с установочным комплектом, включающий в себя клейкий уплотнительный материал, крепежные скобы и винты.

Выберите место на столешнице, чтобы после установки варочной панели были обеспечены следующие правила:

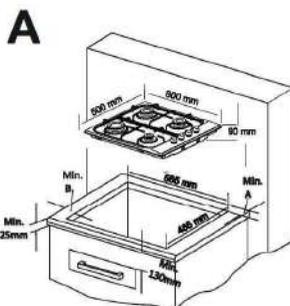
100мм от края плиты до горючих материалов

700мм Нижняя часть накладных шкафов, стеллажи

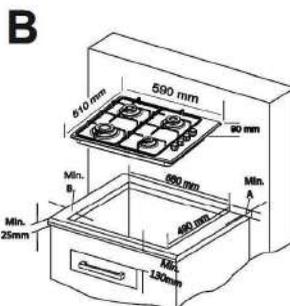
750мм От нижней части вытяжных вентиляторов.

Вырежьте поверхность столешницы по чертежу, как показано на рисунке - 1, 2, 3, 4.

60 cm

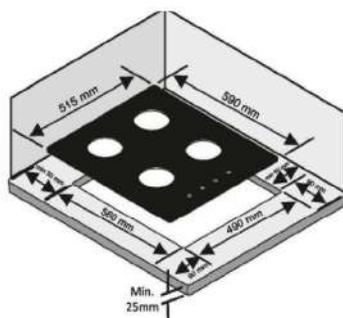


Материал стены	A[mm]	B[mm]
Горючий	60	150
Негорючий	40	50



Материал стены	A[mm]	B[mm]
Горючий	60	150
Негорючий	40	50

Рисунок 1



Стеклянная варочная поверхность 60 cm
590x515 mm

Габаритные размеры вырезки для панели

560x490 mm Рисунок 2

70 cm

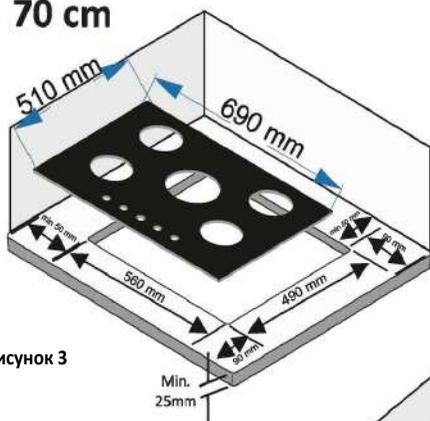


Рисунок 3

Стеклянная варочная поверхность 70 cm

Размеры стеклянной варочной панели

690x510 mm

Габаритные размеры вырезки для панели

560x490 mm

Стеклянная варочная поверхность 90 cm

Размеры стеклянной варочной панели

860x518 mm

Габаритные размеры вырезки для панели

835x490 mm

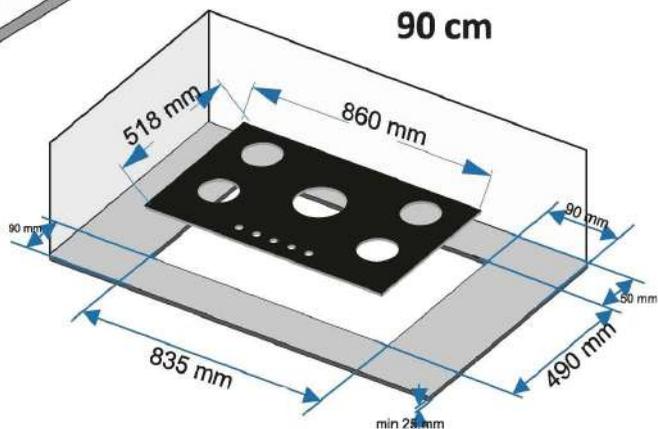
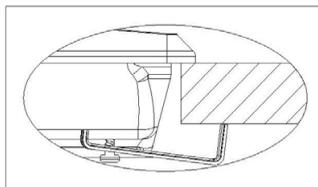


Рисунок 4

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Поместите варочную панель в вырез. Затем отметьте расположение варочной панели на столешнице маркером.



- Выньте варочную панель. Поместите уплотнитель на линии, которые вы начертили. Убедитесь, что уплотнитель лежит по линии.



Убедитесь, что переходы и углы перекрываются и отсутствуют зазоры вдоль уплотнительного материала.

- Поместите варочную панель в столешницу, убедитесь, что края варочной панели закрывают уплотнитель. Закрепите панель с помощью кронштейнов и винтов. Отрегулируйте положение в зависимости от толщины столешницы, как показано на рисунке, и затяните винты, начиная с переднего нижнего края.

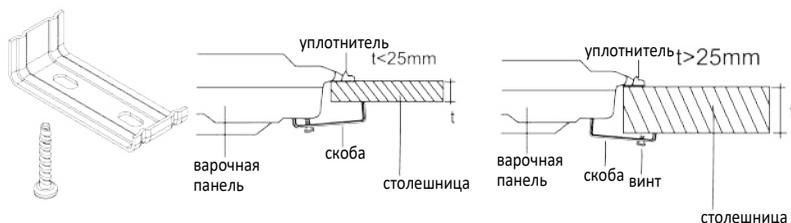


Рисунок 6



Аккуратно обрежьте излишки уплотнительного материала со всего прибора.

Важно: Если устройство должно быть установлено над шкафом или выдвижным ящиком, необходимо, чтобы вы разместили разделитель между основанием устройства и ящиком.

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Отвод несгоревших газов из помещения

Кухонные приборы, которые работают с газом, должны выбрасывать сожженные отходы газов через вытяжку, которая подключена к дымовой трубе, которая выходит непосредственно наружу. Если не возможно установить вытяжку, необходимо установить электрический вентилятор на окне, который имеет доступ к свежему воздуху. Этот электрический вентилятор должен иметь возможность менять воздух в кухне в 4-5 раз от собственного объема воздуха в час.

3.2. подключение газа

Подключение прибора должно выполняться в соответствии с действующими местными и международными стандартами и правилами. Вы можете найти информацию о соответствующих типах газов и соответствующих газовых форсунках по таблице технических данных. Если давление используемого газа отличается от указанных или нестабильных значений в вашем районе, может потребоваться подключить подачу газа через регулятор давления. В этом случае необходимо связаться с авторизованным сервисом для внесения этих поправок.

Пункты, которые необходимо проверить во время подключения гибкого шланга

Если соединение газа выполнено гибким шлангом, который подключен на входе в устройство, он также должен быть зафиксирован с помощью хомута. Подключите свое устройство к короткому и прочному шлангу, который как можно ближе к источнику газа. Максимальная длина шланга 1,5 м. Шланг, который подает газ в прибор, должен меняться один раз в год для вашей безопасности.

Шланг должен быть расположен таким образом, что бы не касаться областей которые могут нагреваться до температур выше 90 ° C. Шланг не должен быть разорван, согнут или свернут. Он должен проходить минуя острые углы. Перед подключением необходимо проверить шланг и прибор, на наличие производственных дефектов.

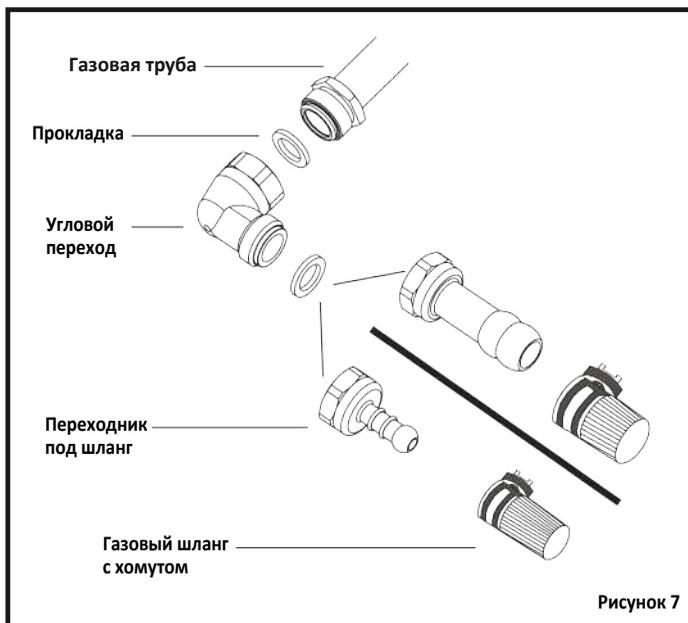
Когда газ включен, все соединительные детали и шланг необходимо проверить с помощью мыльного раствора на утечку. Не используйте открытое пламя для проверки утечки газа. Все металлические компоненты, используемые при подключении газа, должны быть очищены от ржавчины. Также проверьте даты истечения срока действия компонентов, которые будут использоваться.

Пункты, которые должны быть проверены при жестком подключении газа

При подключении к жесткому газовому соединению (газовое соединение, выполненное с помощью резьбы, например гайки) в разных странах используются разные методы. Наиболее распространенные детали уже поставляются с вашим устройством. Любая другая часть может поставляться в качестве запасной части.

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Используйте гаечные ключи соответствующего размера для безопасного подключения. Для всех поверхностей между различными компонентами всегда используйте уплотнения, предусмотренные в комплекте для предотвращения утечки газа. Уплотнения, используемые во время соединения, также должны быть одобрены для использования в газовых соединениях. Не используйте водопроводные уплотнения для газовых соединений.



Требуется обратиться в газовую службу, чтобы они надлежащим образом выполнили газовые соединения с соблюдением стандартов безопасности.



ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте спички или зажигалки для контроля утечки газа.

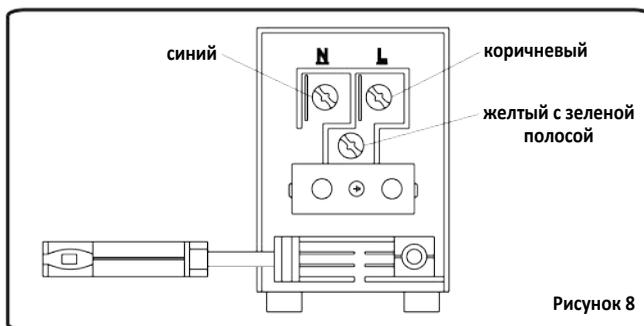
3.3. Электрическое подключение и безопасность

Во время электрического подключения следуйте инструкциям, изложенным в руководстве пользователя.

Кабель заземления должен быть подключен к клемме заземления.

- Во время соединения Вы должны убедиться, что шнур питания с подходящей изоляцией и достает до источника питания. Если в соответствии с правилами, установленными в месте установки прибора, нет соответствующей заземленной электрической розетки, обратитесь в соответствующую службу. Электрическая розетка должна быть рядом с прибором. Не используйте удлинитель.

- Шнур питания не должен касаться горячей поверхности изделия.
- В случае повреждения шнура обратитесь в сервисный центр.
- Любое неправильное электрическое соединение может повредить ваш прибор, что сделает вашу гарантию недействительной а также подвергнуть опасности вашу безопасность.
- Прибор разработан для электрического напряжения 220В ~ 50 Гц. Если напряжение электрической сети отличается, обратитесь в сервисную службу.



- Шнур питания следует держать подальше от горячих частей прибора. В противном случае, шнур может быть поврежден, вызвав короткое замыкание.
- Производитель заявляет, что он не несет никакой ответственности в отношении каких-либо повреждений и потерь, вызванных ошибками в соединениях, которые выполняются посторонними людьми.

3.4 Подключение к баллону

Внимание: Следующие процедуры должны выполняться уполномоченными специалистами.

Ваше устройство настроено на работу с природным газом. Газовые горелки могут быть адаптированы к различным типам газа, заменяя соответствующие форсунки и регулируя минимальную длину пламени, подходящую для используемого газа. Для этого необходимо выполнить следующие шаги:

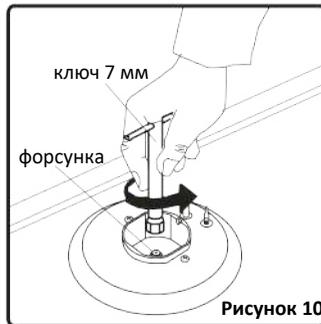
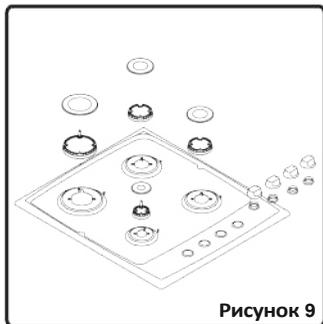
Замена форсунок:

Внимание: В комплектацию варочной поверхности, форсунки для замены не входят. Для того, что бы бесплатно получить комплект форсунок для адаптации варочной поверхности к другому типу газа, обратитесь в магазин, где Вы приобрели варочную поверхность.

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перекройте подачу газа и отсоедините прибор от электросети.
- Снимите конфорки.
- Отвинтите форсунки. Для этого используйте 7мм гаечный ключ.

Замените форсунки в соответствии с таблицей (см. Таблица Форсунок стр. 23), с соответствующими диаметрами, подходящими для типа газа, который будет использоваться.



Регулировка положения пламени:

Длина пламени в минимальном положении регулируется плоским винтом, расположенным на кране. Для крана с устройством газ-контроля винт расположен сбоку шпинделя клапана. Для клапанов без газ-контроля винт находится внутри штока клапана. Для упрощения регулировки пламени рекомендуется выставить положение ручки крана подачи газа в минимальное положение на панели управления.

Чтобы определить минимальное положение, зажгите горелки и оставьте их в минимальном положении. Снимите с помощью маленькой отвертки или ослабьте винт байпаса около 90 градусов. Отрегулируйте длину пламени не менее 4 мм. Убедитесь, что пламя не гаснет при переходе от максимального положения к минимальному. Создайте искусственный ветер рукой в сторону пламени, чтобы убедиться, что пламя стабильно.



Рисунок 11

4.1 Использование газовых конфорок

• Поджиг конфорок

Чтобы определить, какая ручка соответствует конфорке, проверьте символ положения над ручкой.

• Поджиг при помощи спичек

Если ваше устройство не оснащено автоподжигом или в случае неисправности в электрической сети, выполните перечисленные ниже процедуры:

Чтобы зажечь одну из конфорок, нажмите и поверните ручку против часовой стрелки так, чтобы ручка находилась в максимальном положении, зажгите спичку и поднесите ее к конфорке. Уберите спичку, как только увидите устойчивое пламя.

• Автоподжиг

Нажмите ручку управления конфоркой, которую вы хотите использовать, и поверните ручку управления конфоркой в направлении против часовой стрелки так, чтобы ручка была в максимальном положении, удерживая нажатой ручку. Свечи зажигания будут генерировать искру до тех пор, пока вы держите ручку управления нажатой. Микропереключатель, расположенный под ручкой, автоматически создаст искру через свечу зажигания конфорки. Продолжайте удерживать ручку, пока не увидите стабильное пламя на горелке.

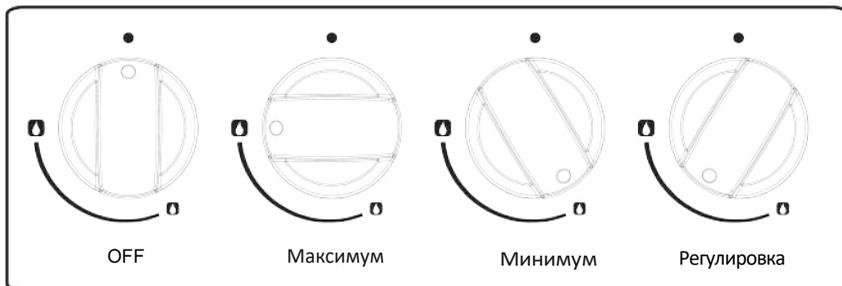
• Газконтроль (если изделие оснащено газ-контролем):

Варочные поверхности, оборудованные устройством газ-контроля, обеспечивают безопасность если пламя конфорки потухло.

Если такой случай произойдет, устройство заблокирует газовые линии горелок и избежит накопления несгоревшего газа. Подождите 90 секунд, прежде чем снова зажечь погасшую газовую горелку.

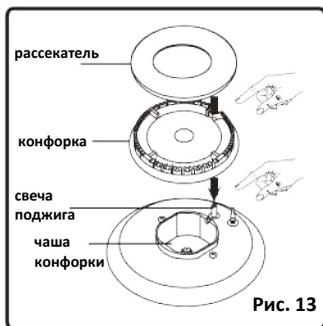
Управление конфорками

Рисунок 12



Ручка имеет 3 позиции: Off (выключено), максимум (большое пламя) и минимум (минимальное пламя). После зажигания конфорки в максимальном положении; вы можете отрегулировать высоту пламени между «максимумом и минимумом» позиции.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



После зажигания проверьте пламя визуально. Если вы видите желтые языки пламени или неустойчивый огонь; перекройте газовый поток и проверьте сборку конфорки (рис. 13).

Также, убедитесь, что жидкость не попала в чашку конфорки. Если пламя горелки погаснет случайно, выключите горелку, проветрите кухню свежим воздухом и повторите поджиг конфорки через 90 секунд.

При выключении варочной панели поверните ручку по часовой стрелке чтобы ручка показывала положение «О» или на маркер на ручке вверх.

На Вашей плите установлены горелки разного диаметра. Наиболее экономичным способом использования газа является выбор правильной газовой горелки по размеру вашей посуды для приготовления и уменьшить пламя при достижении кипения. Рекомендуется всегда накрывать крышкой Вашу посуду для приготовления.

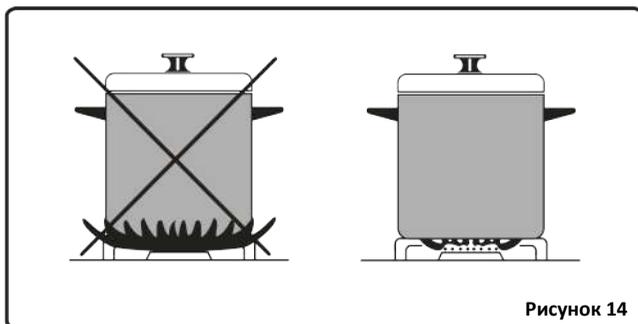
Чтобы получить максимальную производительность от основных горелок, используйте посуду для приготовления со следующими диаметрами дна. Использование меньших диаметров посуды для приготовления, чем минимальные размеры указанные ниже, приведет к потере энергии.

Большая конфорка: 22-26см

Средняя конфорка: 14-22см

Малая конфорка: 12-18см

Убедитесь, что концы пламени не выходят за края посуды для приготовления, так как это может также повредить пластмассовые аксессуары вокруг посуды (ручки и т.д.).



Когда поверхность не используется в течение продолжительного периода, всегда выключайте главный распределительный кран подачи газа к плите.



Предупреждение:

- Используйте посуду только с плоским и достаточно толстым дном.
- Убедитесь, что основание кастрюли сухое перед установкой его на горелках.

Температура доступных частей может быть высокой, когда прибор работает. Поэтому крайне важно, чтобы держать детей и животных в местах, недоступных горелок во время и после приготовления пищи.

После использования варочная поверхность остается очень горячей в течение длительного периода времени, не прикасайтесь к ней и не ставьте никаких предметов на варочной панели, Никогда не оставляйте ножи, вилки, ложки и крышки на плите, так как они нагреваются и могут вызвать серьезные ожоги.

4.2. Использование электроконфорки

Есть 2 типа конфорки

- Стандартная конфорка
- Быстрая конфорка (которая отмечена красной точкой на поверхности конфорки)

Эти конфорки управляются с помощью 3-х позиционного переключателя.

Переключив ручку управления в одно из этих положений, можно использовать конфорку. Рядом с каждой рукояткой управления варочной панелью есть небольшая диаграмма, показывающая, какая конфорка управляется этой ручкой. Индикатор включения / выключения на панели управления показывает, используется ли какая-либо из конфорок.

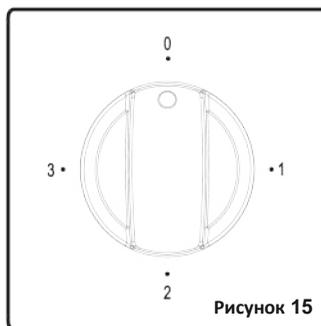


Рисунок 15

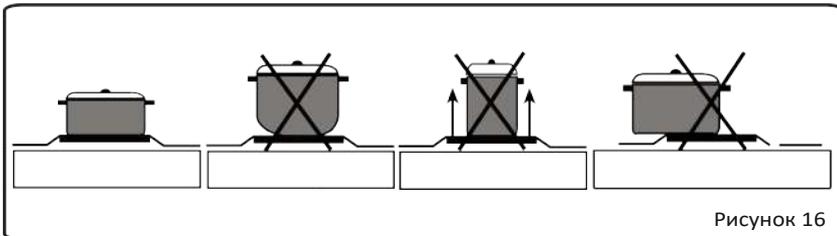
Параметры установки для электроконфорок
Функция 0 Выкл положение
1 Для разогрева масла и т.д., прогреть небольшое количество жидкости.
2 Для разморозки продуктов, для приготовления пищи
3 Для кипячения большого количества жидкости или для жарки.



Предупреждение:

При включении в первый раз или всякий раз, когда конфорка не использовалась в течение длительного времени, необходимо устранить любую влагу, которая могла накопиться вокруг электроконфорки, установив конфорку на самую низкую температуру «1» в течение приблизительно 20 минут.

- Используйте только плоские кастрюли и с достаточно толстым дном.
- Никогда не используйте сковороду с меньшим диаметром, чем электроконфорка.
- Перед установкой кастрюли на конфорку, убедитесь, что основание кастрюли сухое. Пока конфорка работает, важно убедиться, что кастрюля находится по центру конфорки.



- Никогда не включайте плиту без посуды для приготовления на плите.
- Температура доступных деталей может быть высокой, когда прибор работает. Поэтому настоятельно необходимо держать детей и животных вне досягаемости конфорки во время и после приготовления.
- Если вы заметили трещину на конфорке, ее необходимо немедленно отключить и заменить.
- Чтобы обеспечить долгий срок службы, поверхность должна быть тщательно очищена с помощью соответствующих чистящих средств. Чтобы избежать ржавости и сохранить их новыми, рекомендуется слегка натереть конфорку тканью с небольшим количеством масла. Не используйте парочиститель.
- После использования конфорка остается очень горячей в течение длительного времени, не прикасайтесь к ним и не размещайте какие-либо предметы на конфорку.

5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Чистка

Убедитесь, что все управляющие переключатели выключены, и Ваша поверхность охлаждена перед чисткой. Отключите поверхность от сети. Проверьте, соответствуют ли и рекомендуются ли производителем перед использованием чистящих средств. Поскольку они могут повредить поверхности, не используйте абразивные чистящие порошки, толстую проволочную щетку или твердые инструменты.

- Поднимите крышку горелки, рассекаатель и конфорку (рисунок 13).
- Протрите и очистите панель с мыльной тряпкой.
- Помойте крышки и чашки конфорок.
- Не оставляйте их влажными, протрите их бумажной салфеткой.
- После очистки, убедитесь, что вы собрали все части правильно.
- Не чистите детали поверхности металлической губкой. Поверхность может быть поцарапана.
- Крышки, решетки поверхности могут быть поцарапаны во время использования. Эти части могут ржаветь, и это не производственный брак.

- Во время чистки варочной панели убедитесь, что внутри колпачков нет воды, так как это может блокировать форсунки.
- Периодически, эмалированный противень, эмалированные крышки, чашки конфорок необходимо промыть мыльной теплой водой и высушить.

Эмалированные части:

Чтобы сохранить их как новые, их необходимо регулярно чистить теплой мыльной водой и мягкой губкой, а затем протереть насухо мягкой тканью. Не мойте их пока они горячие и никогда не используйте абразивные порошки или абразивные чистящие средства. Не оставляйте уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимон или томатный сок, на долго в контакте с эмалированными частями.

Нержавеющая сталь:

Детали из нержавеющей стали необходимо регулярно чистить теплой мыльной водой и мягкой губкой, а затем протереть насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные порошки или абразивные чистящие средства. Не оставляйте уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимон или томатный сок, на долго в контакте с эмалированными частями.

Чистка электроконфорки:

Очистите конфорки влажной губкой, а затем высушите их, включив их в течение нескольких секунд.

Чтобы сохранить внешний вид, нанесите небольшое количество масла на поверхность конфорки. Кольцо конфорки можно очистить продуктами, предназначенными для нержавеющей стали. Кольца могут пожелтеть в результате нагревания. Это нормально.

Если поверхность не используется в течение длительного времени, периодически наносите специальную смазку.

5.2 Техническое обслуживание

Периодически проверяйте газопроводную трубу. Даже если какая-либо простая неисправность газового соединения, сообщите технической службе. Мы рекомендуем заменять газовый шланг раз в год.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1 Основные способы устранения неполадок перед обращением в службу Если автоподжиг конфорки не работает:

- Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания.

Если электроконфорка не нагревается:

- Нагрев может быть неправильно отрегулирован с помощью переключателя управления электроконфоркой.

Конфорки работают не правильно:

- Проверьте правильность сборки деталей конфорки (особенно после очистки).
- Давление подачи газа может быть слишком низким / высоким. Для приборов, работающих на сжиженном газе - баллон с газом может быть пуст.

Если у вас все еще есть проблемы с вашим продуктом, звоните в Авторизованную сервисную службу.

6.2 Транспортировка

Если вам потребуется транспортировать Вашу плиту: сохраните оригинальную упаковку от изделия и транспортируйте изделие только в ней, если это необходимо. Следуйте транспортным знакам на упаковке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 60 CM

	4 Газовые конфорки	3 газовые + 1 электро конфорка
Напряжение сети	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Сечение кабеля	HO5VV-F 3x0.75 mm ² - HO5W-F 3x1 mm ²	HO5VV-F 3x0.75 mm ² - HO5W-F 3x1 mm ²
Длина кабеля	110 cm	110 cm
Тип газового оборудования	II2H3B/P	II2H3B/P
Тип газа / Давление	NG G 20/20 mbar	NG G 20/20 mbar
Общ.мощность / потреб. газа	7,35 kW / 0,700 м ³ /h	5,60 kW / 0,533 м ³ /h
Изменение типа газа (опция)	LPG G 30/30 mbar	LPG G 30/30 mbar
Общ.мощность / потреб. газа	7,40 kW / 539 м ³ /h	5,60 kW / 408 g/h
		Электро конфорка - 1000 W
Установочные размеры	Для стекл. панелей: 560x490 мм	Для метал. панелей: 585x485 мм

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 70 CM

	5 Газовых конфорки	4 газовые + 1 электро конфорка
Напряжение сети	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Сечение кабеля	HO5VV-F 3x0.75 mm ² - HO5W-F 3x1 mm ²	HO5VV-F 3x0.75 mm ² - HO5W-F 3x1 mm ²
Длина кабеля	110 cm	110 cm
Тип газового оборудования	II2H3B/P	II2H3B/P
Тип газа / Давление	NG G 20/20 mbar	NG G 20/20 mbar
Общ.мощность / потреб. газа	10,35 kW / 0,986 м ³ /h	7,35 kW / 0,700 м ³ /h
Изменение типа газа (опция)	LPG G 30/30 mbar	LPG G 30/30 mbar
Общ.мощность / потреб. газа	10,50 kW / 764 g/h	7,40 kW / 539 g/h
		Электро конфорка - 1000 W
Установочные размеры	Для стекл. панелей: 560x490 мм	Для метал. панелей:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 90 CM

	5 Газовых конфорки	4 газовые + 1 электро конфорка
Напряжение сети	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Сечение кабеля	HO5VV-F 3x0.75 mm ² - HO5W-F 3x1 mm ²	HO5VV-F 3x0.75 mm ² - HO5W-F 3x1 mm ²
Длина кабеля	110 cm	110 cm
Тип газового оборудования	II2H3B/P	II2H3B/P
Тип газа / Давление	NG G 20/20 mbar	NG G 20/20 mbar
Общ.мощность / потреб. газа	10,35 kW / 0,986 м ³ /h	7,35 kW / 0,700 м ³ /h
Изменение типа газа (опция)	LPG G 30/30 mbar	LPG G 30/30 mbar
Общ.мощность / потреб. газа	10,50 kW / 764 g/h	7,40 kW / 539 g/h
		Электро конфорка - 1000 W
Установочные размеры	Для стекл. панелей: 835x490 мм	Для метал. панелей:

Электро конфорка

Тип	Диаметр мм	Мощность W
Стандарт	145	1000
Быстрая	145	1500

ТАБЛИЦА МОЩНОСТИ

Тип газа	Малая конфорка	Средняя конфорка	Большая конфорка	Турбо конфорка
G30-30mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW
G31-37mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW
G30-37mbar	0.95 kW	1.75 kW	2.60 kW	3.00 kW
G30-50mbar	1.05 kW	2.00 kW	2.85 kW	3.25 kW
G20-20mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW
G20-25mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.90 kW	3.20 kW
G25-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW
G25.3-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW

ТАБЛИЦА РАСХОДА ГАЗА

Тип газа	Малая конфорка	Средняя конфорка	Большая конфорка	Турбо конфорка
G30-30mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h
G31-37mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h
G30-37mbar	70 g/h	127 g/h	190 g/h	218 g/h
G30-50mbar	76 g/h	145 g/h	207 g/h	236 g/h
G20-20mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h
G20-25mbar	0.095 m3/h	0.171 m3/h	0.276 m3/h	0.305 m3/h
G25-25mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h
G25.3-25mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Тип газа	Малая конфорка	Средняя конфорка	Большая конфорка	Турбо конфорка
G30-30mbar	0.55	0.70	0.85	0.90
G31-37mbar	0.55	0.70	0.85	0.90
G30-37mbar	0.50	0.65	0.80	0.85
G30-50mbar	0.50	0.65	0.80	0.85
G20-20mbar	0.75	1.00	1.20	1.30
G20-25mbar	0.70	0.95	1.15	1.20
G25-25mbar	0.75	1.00	1.20	1.30
G25.3-25mbar	0.75	1.00	1.20	1.30

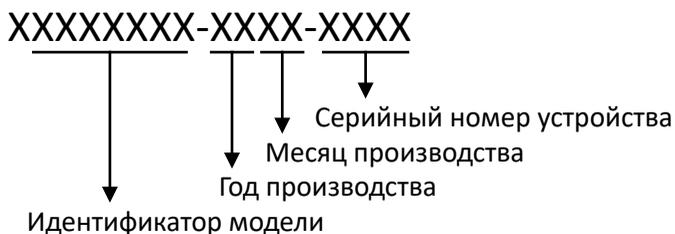
SABAF

G30-30 мбар				G20-20 мбар			
	Мощность (кВт)	Номинальная мощность (л/ч)	Инейектор (мм)		Мощность (кВт)	Рейтинг (м ³ /ч)	Инейектор (мм)
Базовая Горелка	1,00	73	0,50	Базовая Горелка	1,00	0,095	0,72
Полу-Быстрый Горелка	1,75	127	0,65	Полу-Быстрый Горелка	1,75	0,167	0,97
Быстрый Горелка	3,00	218	0,85	Быстрый Горелка	3,00	0,286	1,15
ВОК Горелка	3,60	261	0,96	ВОК Горелка	3,60	0,343	1,30
Мини-Вок Горелка	2,50	182	0,82	Мини-Вок Горелка	2,60	0,248	1,15

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GG65B
Ширина	580 мм
Глубина	510 мм
Ширина встраивания	565 мм
Глубина встраивания	495 мм
Тип поверхности	Газовый
Материал	Стекло
Тип решетки	Чугун
Газ-контроль	Есть
Розжиг	Автоматический в ручках
Вок-конфорка	Есть
Расположение конфорок	Классическое
Расположение ручек	Фронтальное
Класс	I
Влагозащита	IP20
Размеры упаковки	635 * 570 * 155 мм

Все устройства Manya снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



Условия транспортировки, хранения и утилизации

Транспортировка электроприборов осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку, исключая возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

Хранение электроприборов осуществляется в сухом и чистом помещении при температуре воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70%.

При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

В целях охраны окружающей среды просим Вас утилизировать упаковочные материалы, батареи и непригодные электронные продукты отдельно. Неправильная утилизация данного изделия может негативно повлиять на окружающую среду и здоровье людей. Для предотвращения подобных последствий необходимо выполнять специальные требования по утилизации.

Для получения более подробной информации о переработке изделия обратитесь в местные органы городского управления, службу сбора бытовых отходов, магазин, где было приобретено устройство или авторизованный сервисный центр.

Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие некачественного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Производитель:

ООО «КЛАСС, Геотермальное сельское хозяйство,
энергетическая промышленность и торговля»
Организованная Индустриальная Зона улица. 50. КАЙСЕРИ - ТУРЦИЯ.

Импортер:

ООО «Реванш»
410506, Саратовская область, г. Саратов, п. Расково,
Вольский тракт стр. 14
тел: +7 8452 746 746

Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»
Саратовская область, г. Саратов, п. Расково,
Вольский тракт стр. 14/1
ул.им. Чапаева В.И., 32/36, Саратов, Россия
тел: +7 8452 744 566
screvansh.ru

Расчетный срок службы изделия - 5 лет

Гарантийный срок - 1 год

Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Дата продажи: _____

Серийный номер: _____

Фирма продавец: _____

Штамп магазина: _____



Символ на продукте или на его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Вместо этого он передается в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Убедившись, что этот продукт утилизирован правильно, вы сможете предотвращать потенциальные негативные последствия для окружающей среды и человека, что в противном случае могло бы быть вызвано неправильной утилизацией отходов.

Для получения более подробной информации о вторичном использовании этого продукта, свяжитесь с местным городским офисом, службой по утилизации бытовых отходов или в магазине, где вы приобрели продукт.