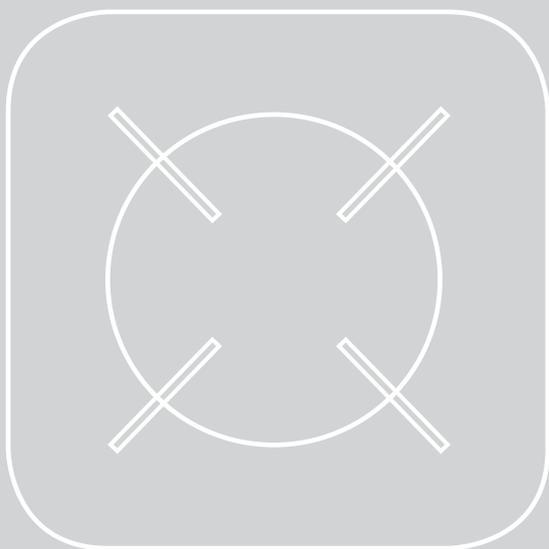


Rainford



BUILT-IN HOB USER MANUEL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ
ПОВЕРХНОСТЬЮ

Dear customer,

Firstly thank you for purchasing our product.

Carefully read all instructions and warnings in this manual. These guides include important information about your product safe installation, operation, maintenance and have warning to take advantage of the most useful product.

Keep this guide in safe and easily available place when it becomes necessary.

Cause of Translation of this booklet from the manufacturer or its publication, resulting from the incorrect use of the device, to people, to environment or other materials can not be held liable for damages.

This manual also applies to other models. Differences between models are identified in the manual.

TABLE OF CONTENTS

Technical Specifications	3
Important Safety Information	5
Installation	7
Gas Connection	13
Gas Conversion	16
Electrical Connection	17
Start- Up of the Appliance	18
Tips for Saving Energy	19
Description of the Hob	19
Use of Gas Hob	24
General Cleaning and Maintenance	31
Transport Information	32
Troubleshooting Before Calling Service	32

TECHNICAL SPECIFICATIONS

The hobs are designed to operate with a monophase alternating current of 220-240V AC 50Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always the specifications on the rating label applied on the front bottom side of the hob.

Gas Category	II 2H3B/P			
Cable Type/ Conductor Size	H05 VV -F / 3 G 0,75mm ² - 3 G 1,5mm ² / max. 1m.			
Input Voltage / Frequency	220-240V AC 50Hz			
Gas Type / Pressure	LPG G30 30mbar NG G20 20mbar			
	LPG		NG	
Big Wok Burner	3,00 (kW) Hs	240 g/h	3,15 (kW) Hs	0,298 m ³ /h
Small Wok Burner	2,50 (kW) Hs	210 g/h	2,60 (kW) Hs	0,251 m ³ /h
Rapid Burner	2,50 (kW) Hs	210 g/h	2,60 (kW) Hs	0,251 m ³ /h
Semi Rapid Burner	1,55 (kW) Hs	121 g/h	1,65 (kW) Hs	0,156 m ³ /h
Auxiliary Burner	0,90 (kW) Hs	68 g/h	0,90 (kW) Hs	0,085 m ³ /h
Seran Top Stove Zone (Ø 140/160/180mm)	1200/1200/1800W			

- ❖ The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice.
- ❖ The figures in guide are schematic; your product may not match exactly.
- ❖ Values stated on the markings of the appliance or in the other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC Information for domestic gas-fired hobs

Brand	RAINFORD		
Model identification	RBH-4654 BF / RBH-4634 BF		
Type of hob	BUILT IN HOB		
	Symbol	Value	Unit
Number of gas burners		4	
Energy efficiency per right rear gas burner	EEgasburner	61,0	%
Energy efficiency per Left rear gas burner	EEgasburner	62,0	%
Energy efficiency per Left front gas burner	EEgasburner	62,0	%
Energy efficiency for the gas hob	EEgashob	61,6	%

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 30-2-1

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC Information for domestic gas-fired hobs

Brand	RAINFORD		
Model identification	RBH-4755 BFW / RBH-2705 FW / RBH-2715 FW		
Type of hob	BUILT IN HOB		
	Symbol	Value	Unit
Number of gas burners		5	
Energy efficiency per right rear gas burner	EEgasburner	62,0	%
Energy efficiency per Left rear gas burner	EEgasburner	61,0	%
Energy efficiency per Middle gas burner	EEgasburner	61,0	%
Energy efficiency per Right front gas burner	EEgasburner	62,0	%
Energy efficiency for the gas hob	EEgashob	61,5	%

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 30-2-1

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC Information for domestic gas-fired hobs

Brand	RAINFORD		
Model identification	RBH-4614 BWT / RBH-2614 FR		
Type of hob	BUILT IN HOB		
	Symbol	Value	Unit
Number of gas burners		4	
Energy efficiency per right rear gas burner	EEgasburner	62,0	%
Energy efficiency per Left rear gas burner	EEgasburner	62,0	%
Energy efficiency per Left front gas burner	EEgasburner	61,0	%
Energy efficiency for the gas hob	EEgashob	61,6	%

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 30-2-1

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This section will help prevent the dangers of personal injury or property damage is located in the safety instructions. Failure to comply with these instructions could invalidate any warranty as our company is not liable for damages arising.

General Safety

- ❖ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING: The device is used only for cooking. Should not be used for other purposes, such as heat the room.

- ❖ The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible. Can not be used for any other purpose except for cooking and heating. Another use for any purpose (for example, heating the room), a dangerous and inappropriate. When using inappropriate, improper or inadequate the hob as a result of the use of human, environment or other materials, our company can not be held liable for damages.
- ❖ Make sure you remove all packing materials before using the product.
- ❖ The accessible parts may become hot during use.
- ❖ This device is not designed for operating with an external timer or remote control system.
- ❖ Never clean your oven with vapor steam cleaners.

CAUTION: In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply do not touch the appliance surface, do not use the appliance.

WARNING: If the surface is cracked, switch on the appliance circuit in order to avoid the possibility of electric shock.

- ❖ Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; **(See Troubleshooting Before Calling Service)**
- ❖ All maintenance and repairs should be done by authorized service only, and only genuine spare parts should be used.
- ❖ As the plug of your appliance is grounded, your socket must also be grounded.
- ❖ Never attempt to remove the plug from the socket by pulling the cord.
- ❖ Unplug while carrying, cleaning and maintaining the product.
- ❖ Pay attention that the device power cord not letting the hot regions.
- ❖ Please do not cross the use of gas pipe or hose under the hot region and check the gas leaks with soap bubbles.
- ❖ Screw the gas hose that use on your device with a clamp, after the installing the head. Please check the gas leaks with soap bubbles.
- ❖ Do not expose the gas pipe or hose to the extra weight or hard knocks.
- ❖ Do not leave your product to work on its own, be sure to check at frequent intervals.
- ❖ As the edges of product will be hot during operation, combustible materials should not be put to nearby.
- ❖ Do not put empty cups and pots on open gas burners. They may be damaged.
- ❖ If you do not use the hob, bring the all the functions "OFF".

- ❖ Do not use the product, when getting drug and/or alcohol that effect of reasoning.
- ❖ Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
- ❖ Do not hit the pot over the product.
- ❖ Put the pot on gas burners according to their sizes. Do not use big pots on small burners and small pots on large burners.
- ❖ Put the pot on center of the gas burner.
- ❖ Always use pans have flat and proper base sits to hotplate exactly.
- ❖ Always make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns. Do not use pans whose handles may partially cover control knobs.
- ❖ This appliance should be kept dry at all times.
- ❖ The base of the pan should be dry and spillages should be avoided. Never place pans with wet bases on the hob.

Safety for Children

- ❖ This appliance has been designed to be operated by adults and children under supervision. Young children must not be allowed to tamper with the controls or play near or with the hob.
- ❖ Accessible parts of this appliance may become hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- ❖ Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.

IMPORTANT: If you decide not to use the device again, pulling the device plug for disconnects the electrical and gas contact of the hob. Unused devices has security risk for children. So keep the hob away from the reach of children.

Safety about Gas Studies

- ❖ Any work done on gas equipment and systems must be performed by competent and qualified persons.
- ❖ Before installation, check that the local distribution (gas type and gas pressure) conditions is compatible with the product settings.
- ❖ The product is installed and connected to the current setup according to the regulations. Particular attention should be related to ventilation requirements. **(See The Installation)**
- ❖ Gas products and gas systems should be checked regularly to work properly. Please make your annual maintenance.
- ❖ Gaseous products, the gas well combustion is required. If there is not enough gas combustion, the carbon monoxide (CO) may be formed. Carbon monoxide is colorless, odorless and very poisonous gas, and even small amounts are deadly impact.
- ❖ Phone numbers for emergencies related to gas and information about measures to be taken and the case of a gas smell ask your local gas supplier.

WARNING: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation

device (mechanical extractor hood)

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Need to do when there is gas odor

- ❖ Turn off all valves on the gas products and gas meters.
- ❖ Do not use naked flames or smoke.
- ❖ Do not operate any electrical switch. (Eg lamp switch or the door bell)
- ❖ Open the doors and windows.
- ❖ Check all pipes and connections to leak or not. Still getting the smell of gas, exit the house.

Safety about Electrical Studies

- ❖ Any work done on electrical equipment and systems, performed by competent and qualified persons.
- ❖ Turn off and disconnect it from the product in case of any damage. To do this, turn off your home insurance.
- ❖ Make sure it is compatible fuse current with product current.

INSTALLATION

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated location. Read the instructions before installing or using this appliance.

WARNING: Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

WARNING: The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

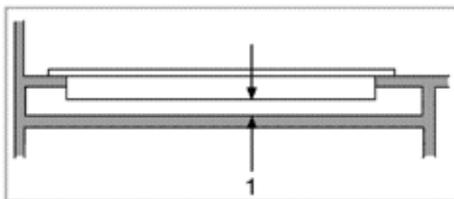
Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer will not accept responsibility for any damage to persons, animals or things due to wrong installation.

ENVIRONMENTAL WARNING: If the device after installation, packaging materials, showing the importance of safety and environmental conditions need to throw it away. According to the properties for re-use of waste packaging (foil, cardboard, styrofoam, etc.) Before throwing away the product by cutting the power cord is not used for children are not exposed to danger and drape.

Installation Instructions

- ❖ For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.
- ❖ Be sure the gas and/or electrical installation is appropriate before calling the authorized service provider or to make the product ready for use. If it is not, necessary arrangements must be done by calling a licensed electrician or plumber. Then, call a qualified service.

- ❖ Product installation, the electric and / or gas rules should be specified in the relevant local standards. Connection to the gas distribution system of the product should only be done by a qualified and authorized person.
- ❖ The gas pressure and type that comes from the local gas distribution center, the data indicated on the product nameplate or gas impression must be the same.
- ❖ The power cord avoid crush, fold and clamped or avoid contact with hot parts of product. After installation, the plug must be easily accessible location.
- ❖ The hob has been designed to be fitted into a kitchen unit. It can be fitted either under a worktop or in a taller cupboard unit at eye level. Cut out an opening in the kitchen unit as shown in. **(See Figure 2 and Figure 3)**
- ❖ The walls of the furnace is mounted must be heat resistant. In particular the side walls were made of fiberboard coated. The coating resistant must be to 100 °C. This not heat-resistant synthetic laminates and adhesives, plastics or adhesive materials may be damaged. This information will only be to create a guide and the real resistance against the increase in temperature depends on the degree of kitchen units and surface polish performance.
- ❖ Bench should be flattened and located horizontally.
- ❖ Cut the gap to be opened for hob over the bench according to the installation dimensions of the hob.
- ❖ While mounting the hob on a cabinet, a shelf should be mounted as illustrated in order to separate between the cabinet and the hob. If it is mounted on a built-in oven, the distance should be at least 30mm.
min.30 mm.



1 min.30 mm.

For instance, if it touches with the bottom part of the product due to the installation on a drawer, this part should be covered with a wooden plate.

- ❖ We recommend not installing the appliance near refrigerators or freezer, since the heat could affect the performance of these appliances.
- ❖ Under the stove shelf, drawer or cabinet using the heat in the affected materials (plastic, paper, etc.), flammable materials, pressurized spray containers and store.
- ❖ If you use your stove as well as any electrical connection, make sure there is in contact with one of the power cord from heat sources.

Room Ventilation

Needed air for combustion, take from room air and goes to the room directly.

A room with good ventilation is essential for the safe operation of your product. A window or door that can be used for ventilation of the room or an additional ventilation of any established. **(See Figure 1)**

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ and 10 m ³	min. 50 cm ²
Larger than 10 m ³	no need
In basement or storeroom	min. 65 cm ²

A: Ventilation

C: Hoods

E: Air Discharge

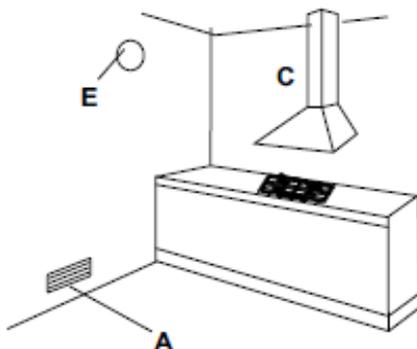


Figure 1

WARNING: This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Installation and Connections

These procedures should be done exclusively by a qualified technician.

Installation

Please carefully check the following forms and instructions to set up of your hob.

- ❖ Hob to be placed over the bench should be placed with hob strap given with the product. Apply so as not to overlap.
- ❖ Applied hob strap is for preventing foreign substances and liquids from leaking between hob and bench.
- ❖ Fix the hob through mounting collars. Then make the connections of the hob.
- ❖ Connection types were stated according to benches in different thickness. Fix the hob by using mounting plate and screws.

WARNING: Making connection to different holes is inconvenient in terms of security as it can damage the gas and electric system.

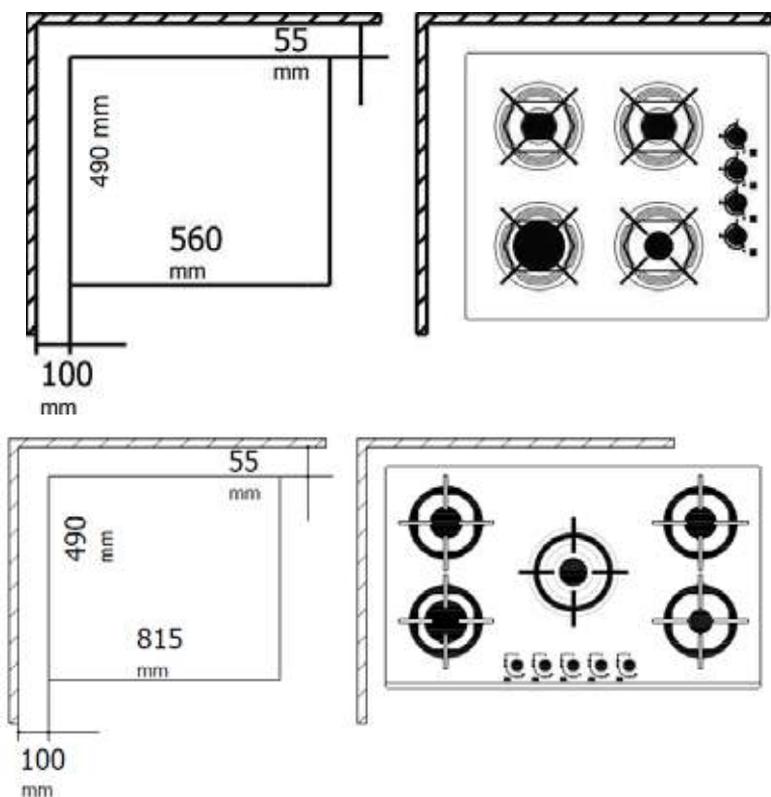


Figure 2

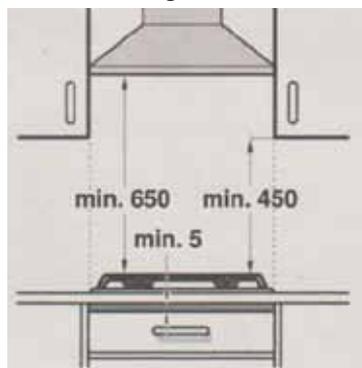
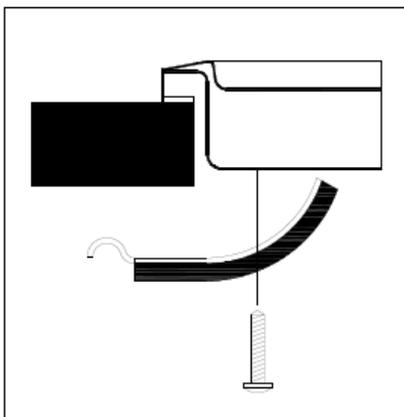
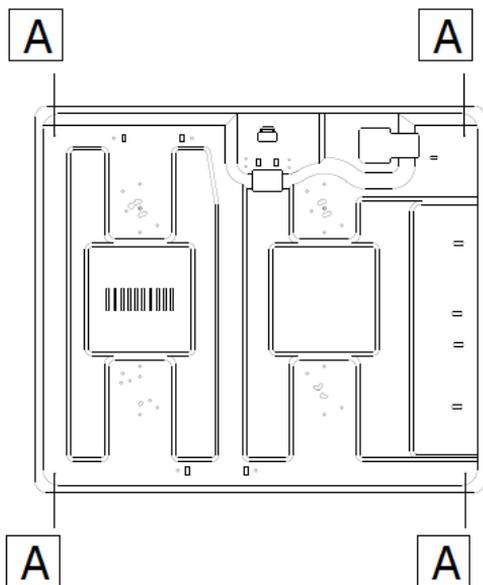


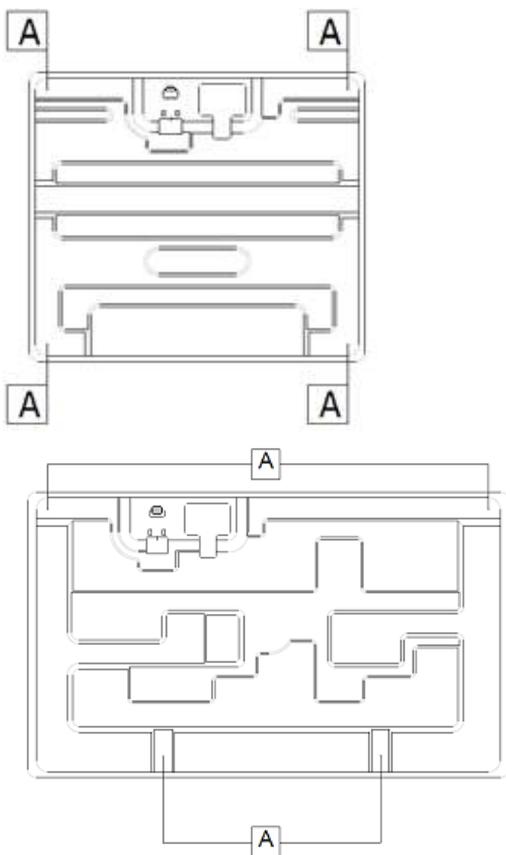
Figure 3

Connection type for 20/30/40 mm bench (Point A)

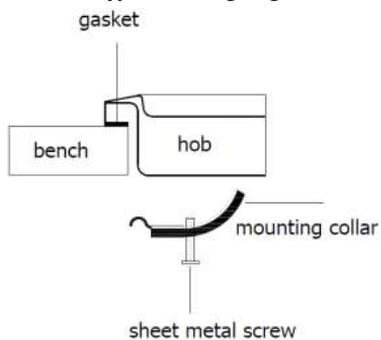


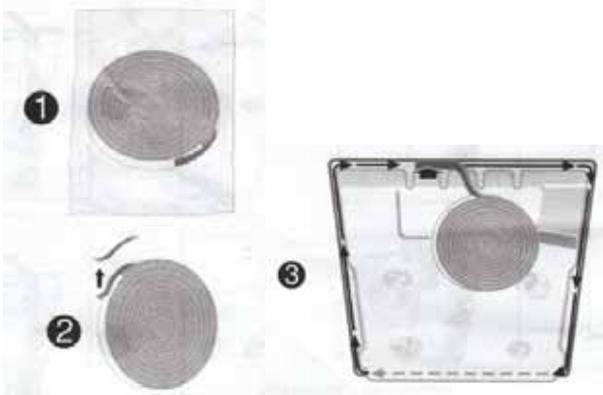
Connection holes





Connection type of sealing ring





GAS CONNECTION

Connecting Gas Hose

- ❖ The device must be mounted the shortest from gas connection place and must not leak. The gas hose that is used should not be longer than 150 cm for your safety.
- ❖ Connect the clamp to the hose. Then connect the hose to oven. Finally, tighten the clamp with a screwdriver. **(See Figure 4)**
- ❖ Repeating the same procedure for the other ends of the hose and connect the tube.
- ❖ Make sure the sealing control.
- ❖ If you need to use your product in a different type of gas, you have to contact authorized service to perform the conversion.

WARNING: LPG cylinders should not be kept in the house.

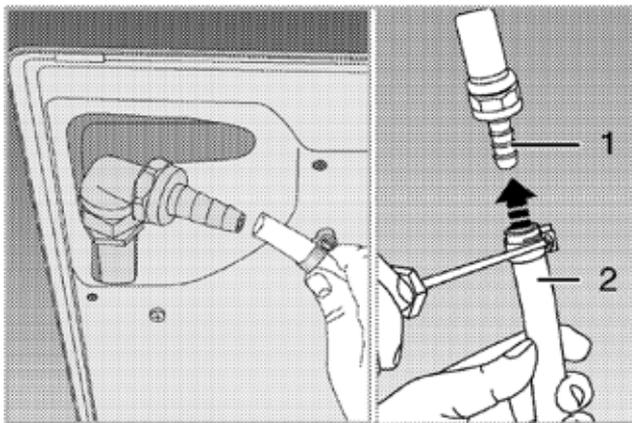


Figure 4

1-LPG connecting terminal

2-Plastic hose

NOTE: The gas hose even normal and stable please renew in about 4-5 year.

Connecting Metal Flexible Pipe

- ❖ The device must be mounted the shortest from gas connection place and must not leak. The gas pipe that is used should not be longer than 200 cm for your safety.
- ❖ Please note that the suitability of the connection record. (1/2 must be)
- ❖ Metal seals use the combination according to the standards. **(See Figure 5)**
- ❖ During the gas connection must not be hindered in any way, avoid contact with the heated surfaces and the moving parts of the bench.

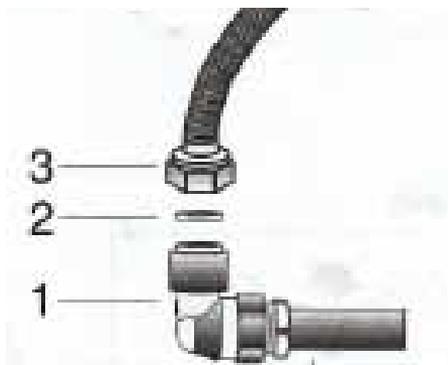


Figure 5

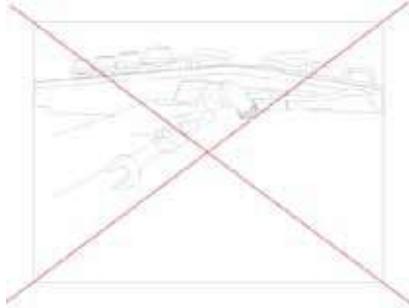
IMPORTANT WARNING!!!

Fix the gas pipe through a second wrench while mounting or making gas cycle.

Pay attention to not twisting the main gas pipe.



TRUE



FALSE

If a built-in oven is located under the hob:

- ❖ The gas pipe or hose of hob are not touch the oven, placed the cutting edge will not touch the corners, not place the twistable.
- ❖ To positioned the outer coating of gas pipe or hose and robustness control. **(See Figure 6)**

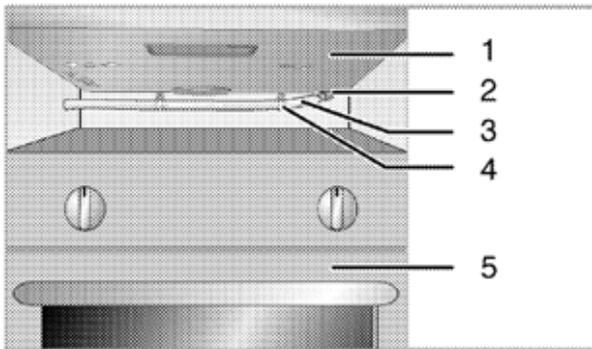


Figure 6

1. Hob
2. Hose nozzle
3. Hose
4. The Clamp
5. Oven

Tightness Control of Part Connection

- ❖ Ensure that all of the buttons are off on the product. Be sure that the gas is on. For the control of the gas leak, rub a small amount of soap to the hose connector.
- ❖ If the gas leak would be foaming at the soap. Please review this case, gas connection again.

WARNING: Never use matches and lighters flame to check gas leak.

GAS CONVERSION

Burners in your hob can be operated by different gases by installing injectors suited for gases required to be fired. Contact with the authorized service for your gas type changes.

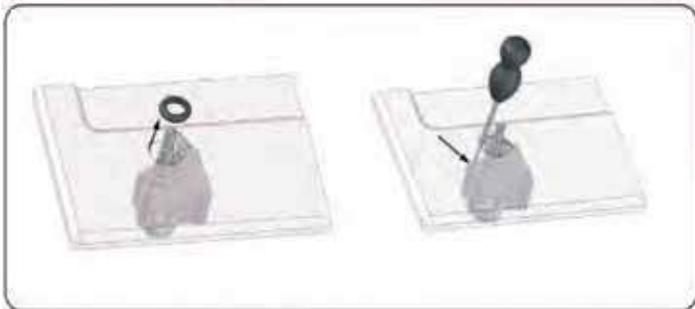
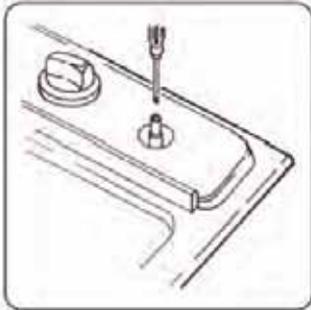
Injector change should be carried out by the authorized service staff as follows;

- ❖ Remove fire bars and burners by lifting them upward.
- ❖ Remove injectors by turning counter-clockwise and reassemble new injectors suited for gas types to be used. **(See Table 1)**
- ❖ Tighten injectors properly.

IMPORTANT: Tightening the injector too much causes to become worn and occur gas leakage, for this reason do not force too much when you make sure of tightening the injector adequately.

- ❖ After installing the injectors, check the gas leakage by foam.

For this process, foam the bottom of injectors, push over the injector with your finger so as to close the gas outlet and check whether bubbles occur in the connection point of injector or not.



- ❖ In order to adjust injectors to minimum, turn the screw located on valve with a screwdriver to minimum position.

- ❖ After the authorized staff completes the settings, he should readjust seal rings and markings all over the appliance and replace the labels including information relating to the used gas with the labels including information relating to the new adjusted gas.
- ❖ After completing injector replacement, place the fire bars and burners and make sure of fitting them properly.

WARNING: The gas conversion must be performed by qualified service personnel.

Gas Type and Pressure	Burner Type	Injector
LPG (BUTANE) G 30 30 mbar	Big Wok	0,95
	Small Wok	0,85
	Rapid	0,85
	Semi Rapid	0,65
	Auxiliary	0,50
NG (NATURAL) G 20 20 mbar	Big Wok	1,35
	Small Wok	1,15
	Rapid	1,15
	Semi Rapid	0,97
	Auxiliary	0,72

Table 1

ELECTRICAL CONNECTION

All electrical connections should be made only by licensed electric technician in accordance with the applicable law and regulations. Connections must be in accordance with national regulations.

Electric Connection Device Before

- ❖ Which is positioned on the front bottom of the main power is supplied from the mains power will meet the specified record label sure.
- ❖ Grounded plug is mounted to oven energy supply cord. This must be used with grounding-line. Please make a qualified electrical grounding installation.
- ❖ Connection of the product to the mains power can be made only by authorized and licensed person and the product's warranty commences only after right installation.

WARNING: This appliance must be earthed.

Power supply cable in;

Yellow / green, the grounding cable must be connected to the terminal.



Blue neutral wire connected to the terminal marked with the "N".

Black, brown or red electrical cables installed must be connected to edge indicated by the "L".

(See Figure 7)

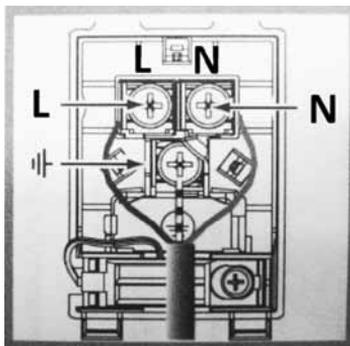


Figure 7

- ❖ The oven must be positioned for that easy access to wall outlet or a duple pole switch for electrical connection.
- ❖ Do not position the Power supply cord to contact hot surfaces.
- ❖ When energy supply cable is damaged, contact with the nearest authorized service at your location and enable its replacement with the original spare part suitable for specifications in **Technical Specifications** table.
- ❖ If the device is connected directly to the device with the electrical wiring system shall be installed between the two poles of a circuit breaker and the earthing cable must not be interrupted by a two-pole circuit breaker.
- ❖ The adapters, multiple sockets or extension cords are not recommended for use. In accordance with applicable safety laws must be necessary to use an adapter or extension cord. However, certainly for the adapter and power should not exceed the specified maximum current capacity.
- ❖ The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. The manufacturer can not be held responsible for any damage to persons, animals or things due to the lack of an earth connection.

START-UP of the APPLIANCE

- ❖ Remove all packaging materials.
- ❖ Clean the product's surfaces with a wet cloth or a sponge and then mop them.

NOTE: Some detergents or cleaning agents may harm the surfaces. Do not use corrosive detergents, cleaning powders/ creams or sharp objects.

- ❖ Turn on the gas supply.
- ❖ Check whether the gas connections are securely installed and leaked or not.
- ❖ Fire the heating zones and check the view of the flame.

NOTE: Flames should be blue and proper. When the flames are yellow, check whether the head of burners fits properly or clean the heating zone.

TIPS for SAVING ENERGY

Following information will help you to use your appliance ecologically and by providing energy conservation.

- ❖ For cooking, use pots/ pans with cover. If cover is not available, energy consumption may increase four times.
- ❖ After turning off the heating zone that you use, do not forget that it will give heat for a while and you can use this heat.
- ❖ Choose the heating zone suitable for base size of the used pot. Always choose right sized pot for your foods. Too much energy is required for big pots.

Burner Type	Pot's Diameter
Wok	26-30 cm
Rapid	24-26 cm
Normal	20-22 cm
Auxiliary	12-18 cm

- ❖ Use flat pots on hob. In this way, heat energy can be used at maximal. Use of facing outward (convex) pots is not recommended.

(See figure 8)

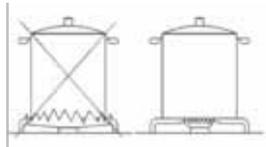
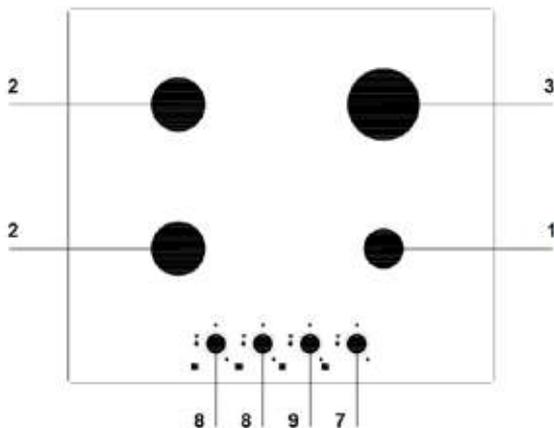
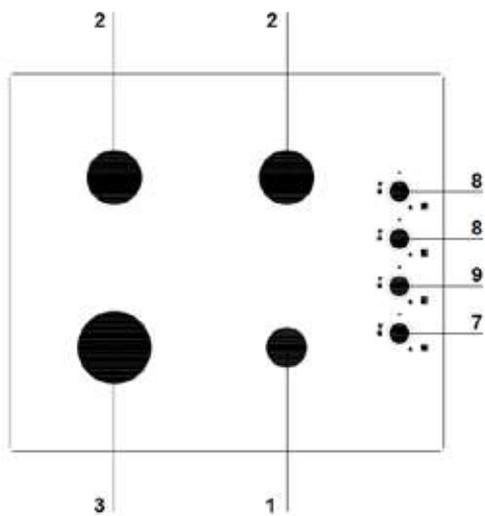
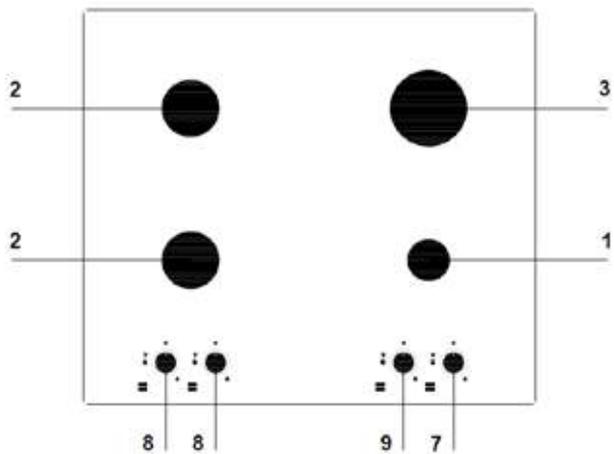
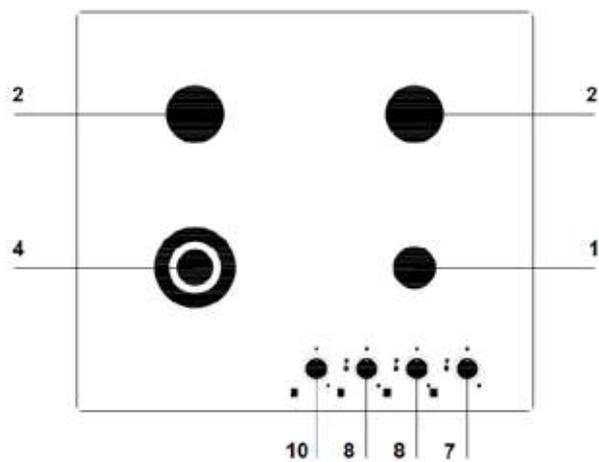
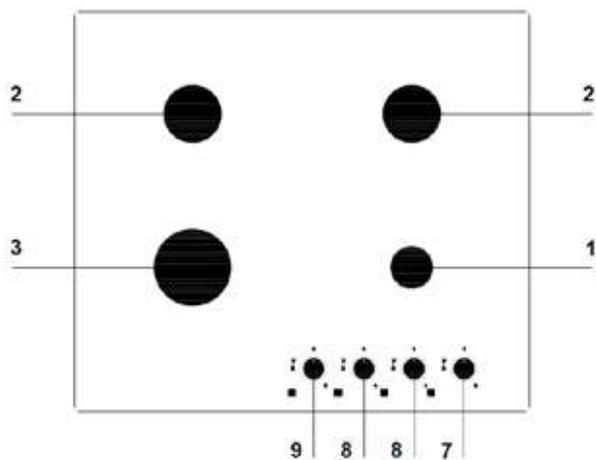


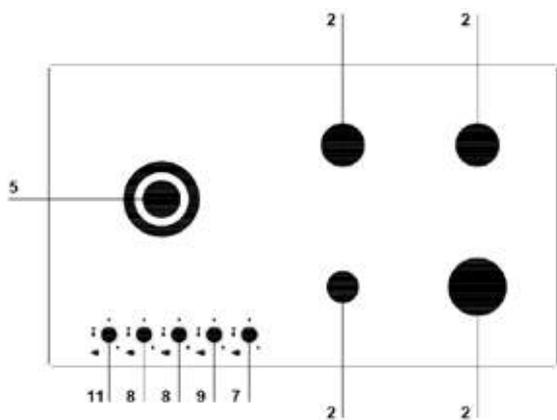
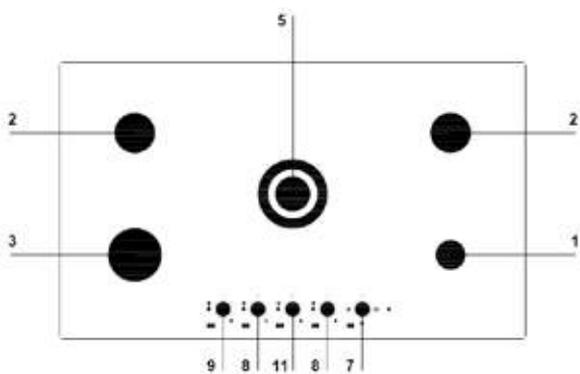
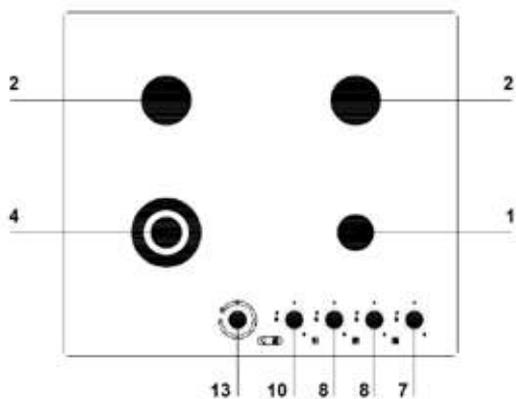
Figure 8

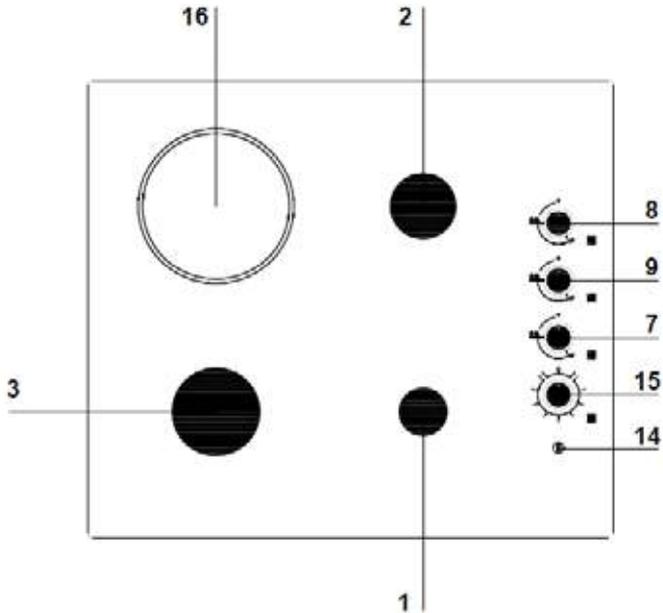
DESCRIPTION of the HOB







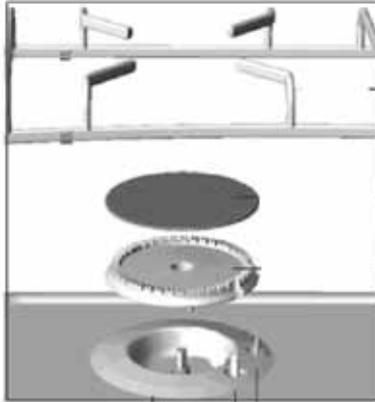




1. AUXILIARY BURNER
2. SEMI BURNER
3. BIG BURNER
4. SMALL WOK BURNER
5. BIG WOK BURNER
6. HOT PLATE (Ø 145mm)
7. AUXILIARY BURNER CONTROL KNOB
8. SEMI BURNER CONTROL KNOB
9. BIG BURNER CONTROL KNOB
10. SMALL WOK BURNER CONTROL KNOB
11. BIG BURNER CONTROL KNOB
12. HOT PLATE CONTROL KNOB
13. TIMER CONTROL KNOB
14. SIGNAL LAMP
15. SERAN SURFACE CONTROL BUTTON
16. SERAN TOP STOVE ZONE

USE of GAS HOB

- ❖ Cooker size and gas flame size are fitted together. Adjust gas flames in a way that they will not exceed the cooker bottom and put the cooker on center of pot holder.
- ❖ Pay attention to put the pots in a way that their handles will not touch with burners and avoid the handles to be heated.
- ❖ Make sure of fitting burner caps, burner and fire bars to their places properly before operating your appliance. **(See figure 9)**



Make sure of fitting the head of burner properly.



Figure 9

Firing the Heating Zones

In control panel, there are buttons equal to burner numbers and a marking which enables their use. **This marking show that related button controls which burner.** Your hob is equipped with button ignition system. **(See figure 10)**

In order to fire your hob, push the button, turn counter-clockwise and set minimum position in the direction of growing spring. In order to fire the evolved gas with spark, hold the button 3- 4 seconds. After approximately 3-4 seconds, quit the button and adjust the flame at your will by turning the button clockwise. If the flame is gone out, turn off the button by switching to off position and then repeat the abovementioned process.

○ Circle: Off Position



Big Flame: Maximum Gas Distribution



Small Flame: Minimum Gas Distribution



Figure 10



Align the button with



the Big Flame marking by pushing and switching left. Lighter starts flicking.

In this position, wait a moment so the gas comes and the hob fires.

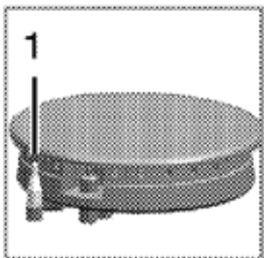
After seeing the flame, go on switching left and to the Small Flame marking, so the lighter stops flicking, because the hob fires already.

You can adjust the flame size

by switching the button between the Big Flame and Small Flame markings.

WARNING: In case of blowing out the burner flames accidentally, switch off the burner control and do not try to fire again the burner at least within 1 minute.

Gas Breaker Safety Device



Gas breaker safety device breaks the gas by coming into act against overflowing of liquid in heating zones and blow outs that can be occurred as a result of air current.

Switch the button counter-clockwise by pushing it and fire the heating zone. After firing is carried out, let the safety device operate by holding the button 3-5 seconds.

If firing is not carried out after pushing and leaving the button, repeat the same process by holding the button 15 seconds.

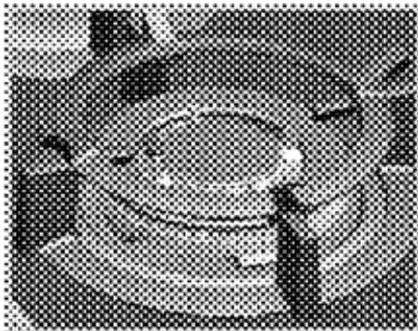
If firing is not carried out, do not push the button more than 15 seconds. After waiting one minute, repeat the firing process.

WARNING: The device shall not be operated for ignition of than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least one minute before attempting a further ignition of the burner.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

NOTE: When using electric ignition for the first time, it is normal to try several times the electric ignition because of the air at in the gas pipe.

* Hoe to Use Wok Burner



The distinguished feature of the Wok burner is fast cooking. Especially used in Asian cuisine, Wok is cooking minced vegetables and meats with low heat in a short time.

In this technique, special woks which are round, broad and deep formed pans made of steel plate are used.

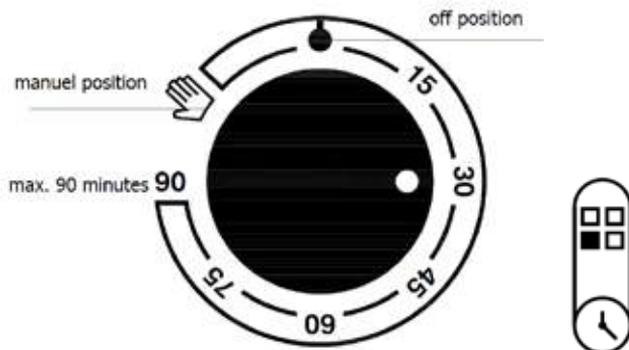
As food is cooked very rapidly with high heat in these pans which transmit heat very rapidly and equally, their nutritional value is preserved and vegetables stay crispy.

If you prefer, you can also use normal stewpots for cooking on this burner. If you wish to use normal stewpots on Wok burner, you should remove the wok holder from the burner.

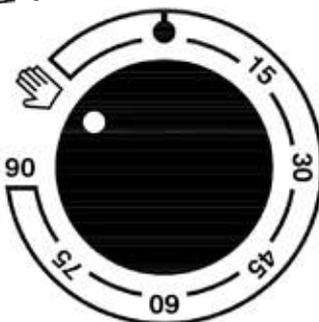
* It is included only in some models.

*USAGE OF MECHANICAL TIMER OF YOUR HOB

- ❖ Mechanical timer designed for controls only big burner and wok burner.



- ❖ You can choose cooking duration up to max 90 minutes by turning mechanical timer knob clockwise direction.
- ❖ Mechanical timer controls which burner, has been specified.
- ❖ Choose the time marked around at the mechanical timer knob by turning the knob clockwise direction. After the time selected, ignite the burner by pushing the related gas tap knob specified at sign and turning it anti-clockwise direction. Flame will continue during the time you selected. When selected time ended by hearing a "chin" voice from mechanical timer, flame on the burner will extinguish automatically. When flame extinguish turn the gas tap knob to off position.
- ❖ When you wanted to use big burner or wok burner for a longer time, you can choose the manuel position marked with  sign. For this, turn the mechanical timer knob anti-clockwise direction and align to the  sign.



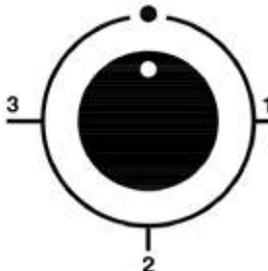
- ❖ Whenever you want to end cooking, turn mechanical timer knob to off position by turning it clockwise direction.

- ❖ When the mechanical timer knob at the off '0' position, big burner or wok burner can not be operated.



USING THE ELECTRIC HOTPLATES

- ❖ The study of heat for each of the various powerful set of buttons is made by many. Electric heating plate, the control switch is activated by turning clockwise or counter-clockwise. Heating cooker tray operation is located on the signal light with a flash point. Each step is shown below corresponding to the shape of the user. To deactivate the electric heater Turn the knob to zero. (See Table 2)



Knob Position	Heat Intensity	Possible Cooking Processes
0	Off	Off
1	Slow	Keeping food warm
2	Medium	Cooking vegetables, soups, etc.
3	High	Cooking- Boiling

Table 2

- ❖ The hotplates may be equipped with a normal or rapid electric hotplate. The rapid hotplates are indicated by a red dot, and will heat up more quickly than a normal hotplate. As the red dots are painted on the hotplate, they may deteriorate during use and even disappear completely after a period of time. This will not affect the performance of the hob.
- ❖ Before using the electric hotplates for the first time or after a long period of inactivity, heat them up for approximately 10 minutes at maximum temperature without using a pan to harden the surface coating.

- ❖ The first time you use electric hotplates, acrid smelling smoke may appear. This is caused by the heating of the grease used on the insulation materials on the hotplates. There is nothing unusual about this. If it happens, simply wait until the smoke disappears and then heat the hotplates up for approximately 15 minutes at minimum temperature without using a pan.
- ❖ Always put a pan on the hotplate before switching it on.
- ❖ The size of pan should be as close as possible to the diameter of the electric hotplate. Never use pans that are smaller than the hotplate diameters. **(See Table 3)**

Hotplate Type	Pan Diameter
Ø145 mm	150 – 200 mm

Table 3

- ❖ Cooking utensils, on the surface of the heater must be used carefully. Or to be put rubbing, etc. harshly put. uses a special material could damage the surface of the heating plate is not covered under warranty.
- ❖ Ensure good contact between the hotplate and pan base. The base of the pan should be smooth and solid. This ensures optimum use of the heat radiation. **(See figure 11)**

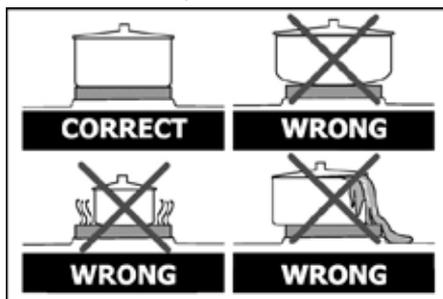


Figure 11

- ❖ Do not use a pan with convex or concave bottom.
- ❖ The base of the pan must be dry. Never place pans with wet bases onto the electric hotplate.
- ❖ Always make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns. Do not use pans whose handles may partially cover control knobs.
- ❖ Always place a lid on the pans.
- ❖ Empty pans should not be left on the hotplates, nor should the hotplates left switched on without a pan.
- ❖ Do not forget that when the electric hotplates are switched off, they remain hot for some time. Never touch them with the hands or other objects in order to prevent burns.
- ❖ After use, wipe the hot plate with a damp cloth. You may also use cleaning detergent for this purpose.
- ❖ Never use pointed or sharp-edged objects (e.g. knife) to remove food residue from the electric hotplate.
- ❖ After cleaning the electric hotplate, switch it on for a short period so that it can dry.
- ❖ The hotplates become hot when they are in use, take all due precautions. Children should be kept away until it has cooled.

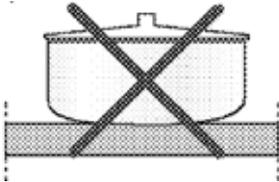
- ❖ Never leave the appliance unattended when the hotplates are being used. Make sure that there are no children in the near vicinity.
- ❖ The color of the stainless steel frame around the electric hotplates may change by heating after a period of time. This is a drawback in terms of use.
- ❖ Any repairs or adjustments which may be subsequently required should only be carried out by an officially authorized technician.

*** How to Use Seran Surface Top Stove**

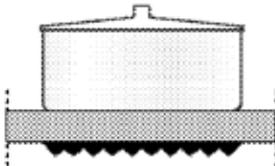
- ❖ Seran (Vitro-ceramic) surface is heatproof and is not affected from high temperature differences.
- ❖ Do not use Seran surface as a surface to put or cut something on it.
- ❖ Only use stewpots and pans with a rounded bottom. Sharp edges cause scratches on the surface.
- ❖ Do not use Aluminium stewpots and pans. Aluminium damages the top stove surface.



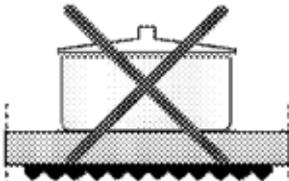
Spills may damage the top stove surface and cause fire.



Do not use concave or convex bottom cooking pots.

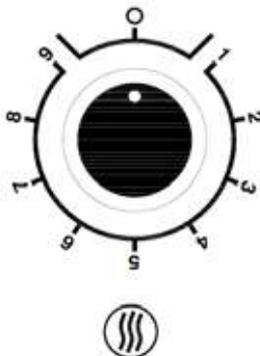


Only use flat bottom stewpots or pans. Their heat transfer property are better.



If the diameter of the stewpot is too small, this will cause waste of energy.

- ❖ There is a hotspot indicator on the ceramic top stove. Hotspot indicator points out the place of the switched on electric zone and continues to be lighted on after the electric zone of the top stove is switched off. When the temperature lowers to a level to be touched by hand indicator is turned off.



* It is included only in some models.

CLEANING AND MAINTENANCE

The product should be cleaned after each use. In this way, it is possible to remove easily the remains and avoid these remains to be burnt when the product is used again.

No special cleaning agent is required for product cleaning. It should be cleaned with dishwashing liquid and warm water and a soft cloth or sponge. Dry it with a dry cloth.

Make sure that the hob body and grooves are clean and dry.



- ❖ Unplug before any cleaning process.
- ❖ Wait for cooling of the appliance before cleaning.
- ❖ Clean stainless steel surfaces by using special stainless steel cleanser spray or liquids that you can supply from market.
- ❖ Pay attention that cleaning agents used for cleaning do not include grains that can harm enamel or colored surfaces.
- ❖ Do not use wired scouring sponge and liquid cleaning agents including abrasive grains in order not to delete markings while cleaning the control panel and buttons.
- ❖ Do not use materials such as solid abrasive cleaning agents, metal scrapers, steel wools or bleaches that may harm the surface in order to clean the hob's glass.

- ❖ Do not leave abrasive and acidic strains (lemon juice, vinegar, etc.) on enamel, colored and stainless steel surfaces.
- ❖ Make sure of fitting burners properly while you are fitting the pot holders.
- ❖ Make sure that the product is clean and dry before using electronic firing system.

Make sure that burner bed and injector hole is clean and dry.



WARNING: Do not wash gas burners in dishwashing machine; color change may occur.

TRANSPORT INFORMATION

- ❖ Keep the original package. Carry with the original package, comply with the marking on the package.
- ❖ If the original package is not available, take precautions so as not to harm the external surfaces of the product and do not put heavy burden on it.
- ❖ During transport, carry/ put your product in a way that its top part turns up in a position that is parallel to the ground.
- ❖ During transport, tighten with band the burner parts and pot holders inside the hob.
- ❖ Wrap with thick carton or balloon bubbly package and tighten with band in order to avoid to be harmed during transport.

TROUBLESHOOTING BEFORE CALLING SERVICE

Do not try to repair the appliance in no circumstances. Intervention to the product must be carried out only by the authorized service.

The following processes should be done before calling the service.

If you do not overcome the problem even if you apply the instructions in this section, contact with the authorized service.

Lighter is not functioning when pushing the control switches.

- Is the electric connection of the hob proper?
- There may be a blow-out.
- Is the lighter clean?
- Do the burners (burner, burner cap, etc.) fit properly?

Only one control switch is pushed but all lighters are functioning.

- This is not a fault. The lighter is the center of our system and all lighters function at the same time.

Lighters are functioning but heating zones are not being fired.

- Gas hose connecting to the hob may be damaged.
- Main gas cock may be closed.
- Gas tube or tank that you use may be empty.
- If you install the hob recently or replace the tube, keep the control switch one or two seconds open. (until the gas is reached to the hob)

As soon as leaving the button, the fire was gone out.

- After firing the hob, go on pushing down the control switch for one or two seconds.
- Seal rings under the control switch get loose.
- A strong ambient air current may switch off the hob.
- Make sure that hob parts (burner cap, burner, etc.) fit properly.

Fire is going out or blowing highly when the switch is in lower position.

- A strong medium air current may switch off the hob.
- The connected injectors and the used gas should be checked properly.

Flames are blowing improperly and unevenly.

- Make sure that heating zones (burner cap and burners) and injectors are clean. Make sure of fitting burner cap and burners properly.

Switches are heating during cooking.

- Use small cooker on hobs next to control switches. Big cooker should be put away from the switches. Put the pan to the center of the hob; pans and pots should not align with the switches.

Yellowing is occurring on hob plate.

- If there is a section operating electrically in your hob, yellowing may occur on hob plate after functioning of heater element available in this section. This situation is not a fault. It does not constitute a reason for product replacement.

Metal voices are coming while the product is heating and cooling.

- This is not a fault. When the metal parts get heated, they may expand and make a sound.

Signal lamp does not operate.

- Fuse is blown; power supply may not at your product. Your product may out of order.



This device, in Europe, accords to the directives 2012/19/EU Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) this device prior to disposing of junk and trash, the environment and human health against the potential negative consequences need to block. Otherwise, this would be an inappropriate waste. This symbol on the product, the product treated as household waste, electrical electronic alert is for the delivery of waste collection facilities. The destruction process of the product must be in accordance with local environmental regulations. To destroy the product, use it again and again for the detailed information for recycling can be obtained from the competent departments.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ !

Прежде всего благодарим Вас за покупку нашего изделия.

Просим вас внимательно прочитать все инструкции и предупреждения, написанные в этом руководстве. Данное руководство содержит важную информацию по установке, безопасному использованию и обслуживанию прибора, а также необходимые предупреждения, которые помогут вам извлечь максимальную выгоду в процессе пользования ним.

Мы советуем Вам сохранить настоящее Руководство по эксплуатации в удобном и легко доступном месте, как источник справочной информации по прибору.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения разделов настоящего Руководства а также за ущерб, нанесенный здоровью людей, окружающей среде или другим предметам вследствие неправильного использования.

Настоящее Руководство по эксплуатации включает описание разных моделей. Различия между моделями указаны в руководстве.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	35
Информация по безопасности	37
Установка варочной поверхности	41
Подключение газа	47
Настройка на другой тип газа	47
Подключение к электросети	52
Ввод варочной поверхности в эксплуатацию	53
Советы по экономии электроэнергии	53
Описание варочной поверхности	54
Использование варочной поверхности	60
Уход и обслуживание	67
Советы по транспортировке	68
Устранение неполадок прежде чем обращаться в сервисный центр	69

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Данный прибор разработан для эксплуатации при напряжении 220-240 В и частоте 50 Гц в электрической сети переменного тока. Прежде, чем начать монтаж прибора, прочитайте внимательно технический стикер, который прикреплен к основанию прибора.

Категория оборудования, работающего на газе	II 2H3B/P			
Тип кабеля/Сечение / Длина	H05 VV- F / 3 G 0,75 мм ² - 3G 1,5 мм ² / макс. 1 м			
Напряжение / Частота	220-240V AC 50Hz			
Тип газа / Давление	LPG G30 30 mbar NG G20 20 mbar			
	LPG		NG	
Сверхбыстрая (большая) конфорка-wok	3,00 (kW) Hs	240 g/h	3,15 (kW) Hs	0,298 м ³ /h
Сверхбыстрая вспомогательная (малая) горелка-wok	2,50 (kW) Hs	210 g/h	2,60 (kW) Hs	0,251 м ³ /h
Быстрая (большая) горелка	2,50 (kW) Hs	210 g/h	2,60 (kW) Hs	0,251 м ³ /h
Полубыстрая (средняя) горелка	1,55 (kW) Hs	121 g/h	1,65 (kW) Hs	0,156 м ³ /h
Вспомогательная (малая) горелка	0,90 (kW) Hs	68 g/h	0,90 (kW) Hs	0,085 м ³ /h
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (Ø 140/160/180mm)	1200/1200/1800W			

- ❖ Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию с целью повышения качества прибора.
- ❖ Руководство указывает на различные типы варочных поверхностей, поэтому некоторые схемы и описанные в них функции, приведенные в этом руководстве, могут не соответствовать тем, которыми оснащен ваш прибор.
- ❖ В маркировке на приборе или в печатной документации, поставляемой вместе с прибором, указаны значения, полученные в лабораторных условиях. Эти значения могут изменяться в зависимости от использования прибора и условий окружающей среды.

Информация, указанная в таблице, дана в соответствии с Комиссией по Регулированию (ЕС) № 66/2014 подкрепленное Директивой Европейского Парламента и Совета 2009/125/ЕС «Информация для бытовых газовых приборов»

Бренд	RAINFORD		
Модель	RBH-4654 BF / RBH-4634 BF		
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность		
	Символ	Значение	Единица измерения
Количество горелок		4	
Энергоэффективность для правой задней горелки	EE газовая горелка	61,0	%
Энергоэффективность для левой задней горелки	EE газовая горелка	62,0	%
Энергоэффективность для левой передней горелки	EE газовая горелка	62,0	%
Энергоэффективность для газовой варочной поверхности	EE газовая варочная поверхность	61,6	%

Согласно требованиям эко-дизайна была применена методика измерений и вычислений в соответствии со стандартом EN 30-2-1

Информация, указанная в таблице, дана в соответствии с Комиссией по Регулированию (ЕС) № 66/2014 подкрепленное Директивой Европейского Парламента и Совета 2009/125/ЕС «Информация для бытовых газовых приборов»

Бренд	RAINFORD		
Модель	RBH-4755 BFW / RBH-2705 FW / RBH-2715 FW		
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность		
	Символ	Значение	Единица измерения
Количество горелок		4	
Энергоэффективность для правой задней горелки	EE газовая горелка	61,0	%
Энергоэффективность для левой задней горелки	EE газовая горелка	62,0	%
Энергоэффективность для левой передней горелки	EE газовая горелка	62,0	%
Энергоэффективность средней горелки	EE газовая горелка	61,0	%
Энергоэффективность для правой передней горелки	EE газовая горелка	62,0	%
Энергоэффективность для газовой варочной поверхности	EE газовая варочная поверхность	61,5	%

Согласно требованиям эко-дизайна была применена методика измерений и вычислений в соответствии со стандартом EN 30-2-1

Информация, указанная в таблице, дана в соответствии с Комиссией по Регулированию (ЕС) № 66/2014 подкрепленное Директивой Европейского Парламента и Совета 2009/125/ЕС «Информация для бытовых газовых приборов»

Бренд	RAINFORD		
Модель	RBH-4614 BWT / RBH-2614 FR		
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность		
	Символ	Значение	Единица измерения
Количество горелок		4	
Энергоэффективность для правой задней горелки	EE газовая горелка	62,0	%
Энергоэффективность для левой задней горелки	EE газовая горелка	62,0	%
Энергоэффективность для левой передней горелки	EE газовая горелка	61,0	%
Энергоэффективность для газовой варочной поверхности	EE газовая варочная поверхность	61,6	%

Согласно требованиям эко-дизайна была применена методика измерений и вычислений в соответствии со стандартом EN 30-2-1

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В этом разделе содержатся инструкции по безопасности, которые помогут избежать вреда здоровью или же предотвратить опасность имущественного ущерба. Несоблюдение этих инструкций может привести, как к аннулированию всех гарантий, так и к тому, что компания не будет нести ответственности за возникшие в этой связи любые убытки.

Основные правила безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы прибора его корпус и открытые части могут сильно нагреваться. Будьте весьма осторожны и старайтесь избежать прикосновения к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны приближаться к прибору, за исключением случая, когда они находятся под постоянным контролем.

Данное оборудование не может использоваться людьми преклонного возраста, детьми, лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с нехваткой опыта и знаний. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Работы по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без контроля над ними.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор предназначен для приготовления пищи. Использование прибора для обогрева помещения является неправильным и нецелевым.

- ❖ Этот прибор разработан для бытового использования в домашних условиях и не предназначен для применения на предприятиях промышленности и торговли. Прибор должен использоваться только для приготовления и нагрева пищи, использовать прибор в других целях запрещено. Любое другое использование прибора (например, для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несёт ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого или неаккуратного использования, и за ущерб, нанесенный здоровью людей, окружающей среде или другому имуществу.
- ❖ Перед тем, как начать пользоваться прибором, убедитесь, что с оборудования полностью удален упаковочный материал.
- ❖ Во время работы прибора его корпус и открытые части могут сильно нагреваться.
- ❖ При разработке этого прибора не предусмотрена его эксплуатация с внешним часовым устройством выключения (таймером) или системой дистанционного управления.
- ❖ Категорически запрещается чистить варочную поверхность паровым очистителем.

ВНИМАНИЕ: Если на поверхности стекла появятся трещины и расколы, необходимо незамедлительно выключить все горелки и отключить нагревательные электрические элементы от сети. Дотрагиваться к поверхности корпуса прибора и пользоваться прибором не допускается!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность стекла растрескалась, прибор необходимо незамедлительно отключить от сети во избежание поражения электрическим током.

Не пытайтесь самостоятельно выполнять работы по переоборудованию, ремонту прибора или внесению конструктивных изменений. Вы можете сами устранить только мелкие неполадки. (См. Необходимые действия до прихода работников уполномоченной сервисной службы)

- ❖ Все ремонтные работы и обслуживание должны выполняться только специалистами уполномоченных сервисных центров с использованием только оригинальных запасных частей.
- ❖ Вилка электропровода прибора имеет заземление, поэтому он должен подключаться и к розетке, имеющей заземление.
- ❖ Отключая прибор от электросети, не тяните за питающий кабель.
- ❖ Перед любыми работами по переноске, чистке или обслуживанию прибора, отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- ❖ Удостоверьтесь, что сетевые кабели прибора не проходят в зоне нагрева.
- ❖ Удостоверьтесь, что газовая труба или шланг не проходят в зоне нагрева; проверьте герметичность всех соединений на предмет утечки газа при помощи мыльной пены.
- ❖ Подсоедините к коллектору плиты газовый шланг, который вы будете использовать для подсоединения прибора к газопроводу, прочно зафиксируйте зажимом. Герметичность соединения на предмет утечки газа проверьте также при помощи мыльной пены.

- ❖ Во время работы края прибора нагреваются, поэтому размещение легковоспламеняющихся веществ вблизи варочной поверхности категорически запрещено.
- ❖ Не ставьте пустые кастрюли и миски на включенные конфорки. Это может привести к порче посуды.
- ❖ После каждого пользования прибором проверяйте все ли переключатели конфорок стоят в позиции Выкл.
- ❖ Не пользуйтесь прибором, если вы принимали лекарство или употребляли алкоголь, воздействие которых может повлиять на логический ход ваших мыслей.
- ❖ Будьте внимательны во время использования алкоголя для приготовления пищи. При высоких температурах алкоголь испаряется, а при попадании на горячую поверхность - воспламеняется, что может стать причиной пожара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Невнимательно выполняемые операции в процессе приготовления пищи могут быть опасными и стать причиной возникновения пожара.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь затушить огонь водой. В первую очередь необходимо обесточить прибор, а затем накрыть пламя, например, огнеупорной крышкой или противопожарным одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возникновения пожара: не храните продукты на варочной поверхности.

- ❖ Убедитесь, что газовая труба или газовый шланг не зажат и не сдавлен чем-либо.
- ❖ Ставьте кастрюлю, не ударяя варочную поверхность.
- ❖ Используйте кастрюли, диаметры днищ которых соответствуют диаметрам горелок. Не ставьте на малую горелку кастрюлю с дном большого диаметра, а на большую горелку – кастрюлю с дном малого диаметра.
- ❖ Ставьте кастрюлю на середину конфорки.
- ❖ Не оставляйте работающий прибор без присмотра, контролируйте его работу через короткие промежутки времени.
- ❖ Для варочных поверхностей из стеклокерамики используйте кастрюли с ровными, тесно прилегающими к поверхности днищами.
- ❖ Не оставляйте ручки сковород и кастрюль над центром нагрева конфорки с целью предупреждения вероятных аварий.
- ❖ Следите, чтобы плита всегда находилась в сухом состоянии.
- ❖ Ставьте на варочную поверхность кастрюли с сухим дном. Не кладите на варочную поверхность крышки от кастрюли, в особенности, кастрюли с мокрым дном, и т.п.

Меры безопасности для детей

- ❖ Во время работы прибора его корпус и открытые части сильно нагреваются, поэтому дети не должны приближаться к прибору до полного остывания его корпуса и открытых частей.
- ❖ Не оставляйте на приборе предметы, которые могут взять дети.

- ❖ Храните упаковочные материалы, например, нейлоновые пленки и стиропор, в недоступных для детей местах; в противном случае они несут потенциальную опасность для здоровья детей.

ВАЖНО: Если Вы решите больше не пользоваться прибором, отключите прибор, вытянув вилку из розетки и перекрыв газовый кран. Неиспользуемые устройства являются риском для безопасности детей. Вот почему храните прибор в недоступном для детей месте.

Безопасность работ по подключению газа

- ❖ Все виды работ с газовым оборудованием и системой должны проводиться только уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- ❖ Перед монтажом убедитесь, что прибор соответствует местным нормам газоснабжения (вид и давление газа) и настроен в соответствии с ними.
- ❖ Прибор должен быть установлен и подсоединен согласно действующим методам монтажа. Необходимо обратить особое внимание на требования, связанные с вентиляцией (**См. Установка прибора**)
- ❖ Регулярно проверяйте работу газового прибора и газовой системы. Пожалуйста, ежегодно проводите технический осмотр при помощи технического специалиста.
- ❖ Регулярно очищайте газовые конфорки. Пламя горелок должно быть голубого цвета, ровным.
- ❖ В газовой системе газ должен сгорать полностью. Если в газовой системе наблюдается неполное сгорание газа, образуется углерод (СО). Угарный газ бесцветный, без запаха и очень токсичный газ, и даже небольшое его количество обладает летальным эффектом.
- ❖ Попросите у специалистов местной газовой сервисной службы аварийные телефонные номера, а также информацию о мерах, которые необходимо предпринять в случае появления запаха газа в помещении.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пользование газовым устройством приводит к повышению влажности и температуры в помещении. Помещение должно быть хорошо проветриваемым. При недостаточной вентиляции ,обязательно установите кухонную вытяжку над варочной поверхностью.

При длительном пользовании устройством необходимо принять дополнительные меры по вентиляции помещения, например, открыть окно или же повысить уровень скорости вытяжки, если возможно.

Если чувствуется запах газа, необходимо:

- ❖ Перекрывать краны на варочной поверхности и общий кран подачи газа.
- ❖ Загасить открытое пламя и сигареты.
- ❖ Не включать никакие электроприборы (например, выключатель лампы, дверного звонка и т.п.)
- ❖ Открыть окна и двери.
- ❖ Проверить все трубы и соединения на предмет утечки газа. Если запах газа все еще чувствуется, вызвать специалиста сервисной службы.

Безопасность работ по подключению электричества

- ❖ Все виды работ с электрическими оборудованием и системой должны проводиться только уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- ❖ В случае неисправности прибора, выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого отключите предохранитель в вашем доме.
- ❖ Убедитесь, что ток в предохранительной коробке соответствует току в приборе.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный прибор устанавливается только в хорошо проветриваемом помещении и согласно действующим указаниям руководства по эксплуатации. Прочитайте инструкции, прежде чем приступить к монтажу прибора или к его использованию.

Монтаж прибора должны проводить только уполномоченные специалисты в соответствии с действующими региональными Правилами. Наша компания не несет ответственности за повреждения, которые могут быть нанесены человеку, окружающей среде и другим предметам вследствие неправильного соединения и настройки прибора.

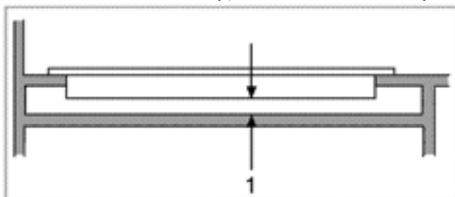
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО УТИЛИЗАЦИИ: После установки прибора, пожалуйста, все упаковочные материалы выбросьте в мусор, обеспечив тем самым правильную утилизацию упаковочных материалов без вредного воздействия на окружающую среду. Для того, чтобы упаковочные отходы могли быть использованы вторично, выбросите их в контейнеры для отходов согласно их свойствам (фольга, картон, стиропор и др.) Перед тем как утилизировать прибор, обрежьте электропровод, чтобы защитить детей от случайной опасности.

Предупреждения по монтажу

- ❖ Прежде чем вызвать специалиста из уполномоченного технического сервиса для монтажа прибора, убедитесь в соответствии электрической и газовой системы. В случае несоответствия, попробуйте устранить неполадки, вызвав квалифицированного электрика или газовщика. Затем вызывайте работников уполномоченного сервиса.
- ❖ Работы по подготовке места для установки прибора, а также электросети и газопровода, выполняет потребитель.
- ❖ При монтаже прибора подсоединение к электрической и газовой сети должно соответствовать правилам, определённым в положениях региональных Правил. Подсоединение прибора к централизованной системе распределения газа может выполнить только уполномоченный и высококвалифицированный специалист.
- ❖ Газ (его тип, давление), поступающий из регионального газового распределительного центра, должен соответствовать величинам, указанным в табличке с основными техническими данными прибора.
- ❖ Электрический кабель не должен ничем пережиматься, быть сложенным или зажатым, или проходить близко от зоны нагрева. После установки прибора розетка должна находиться в легко доступном месте, однако, это место не должно находиться над поверхностью плиты.
- ❖ Конструкция плиты позволяет встраивать ее в столешницы, которые имеются

в продаже. Между плитой и стенами кухни, и другой мебелью должно быть оставлено безопасное расстояние. Пожалуйста, выполните монтаж прибора с учетом указанных размеров. (См. рис. 2 и рис.3)

- ❖ Используемые покрытия, синтетические ламинаторы и клеи должны быть термостойкими (минимум 100 °С). Синтетические ламинаторы и клеи, пластиковые и клеящиеся материалы, у которых нет устойчивости против такой температуры, могут быть повреждены. Уровень реальной термостойкости поверхностей кухонных модулей против повышения температуры зависит от степени эксплуатационных качеств отделки поверхности.
- ❖ Определенные отделочные материалы для модульной кухни (напр. виниловые) особенно чувствительны к деформации и обесцвечиванию от воздействия температур, которые намного ниже, чем вышеупомянутые температуры.
- ❖ Столешница должна быть установлена и укреплена в горизонтальном положении.
- ❖ Вырежьте отверстие для варочной поверхности согласно ее монтажным размерам.
 - ❖ При установке варочной поверхности над шкафом, необходимо смонтировать одну полку, которая будет отделять плиту от шкафа. Если плита устанавливается над встроенным духовым шкафом, между ними должен быть зазор, высотой как минимум 30 мм.



1 min.30 mm.

Например, если выдвигной ящик, поверх которого устанавливается варочная поверхность, соприкасается с ее основанием, то эта часть должна быть изолирована деревянной панелью.

- ❖ Не рекомендуется устанавливать варочную поверхность вблизи холодильника . В противном случае такая близость будет негативно влиять на эффективность работы упомянутого прибора по причине воздействия на него тепла, распространяемого от варочной поверхности.
- ❖ В случае использования полки, выдвигного ящика или шкафа, которые размещены под варочной поверхностью, не используйте их для хранения легковоспламеняющихся предметов и материалов (пластика, бумаги), горючих веществ, аэрозолей.
- ❖ В случае использования вблизи варочной поверхности другого электроприбора, проследите, чтобы кабель не подвергался воздействию источника тепла.

Вентиляция помещения

Необходимый для горения воздух берется из воздуха в помещении, и образуемые продукты горения выпускаются также в помещение. Хорошая вентиляция

помещения – одно из основных условий для безопасной работы прибора. Поэтому, если для вентиляции в помещении нет окна или двери, необходимо установить дополнительную вентиляционную систему воздухоотвода. (См. рис.1)

Площадь помещения	Вентиляционное отверстие
Менее 5 м ³	Минимум 100 см ²
От 5 м ³ до 10 м ³	Минимум 50 см ²
Более 10 м ³	Не надо
Цокольный этаж или в кладовой	Минимум 65 см ²

- A:** Вентиляция
- C:** Вытяжка
- E:** Воздухоотвод

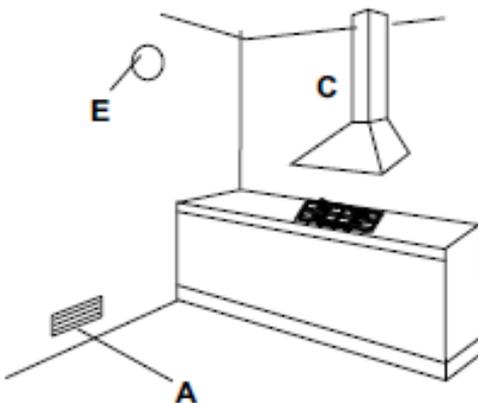


Рис. 1

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор не подсоединен к системе отвода продуктов сгорания. Установка и подключение данного прибора должны быть выполнены в соответствии с действующими методами монтажа. Обратите особое внимание на условия вентиляции.

Установка и соединения

Эти работы должны выполняться специально уполномоченными техниками.

Установка

Пожалуйста, внимательно изучите приведенные ниже способы монтажа для варочных поверхностей и предупреждения.

- ❖ Варочная поверхность, которая будет вставлена в столешницу, должна устанавливаться вместе с изоляционной прокладкой, которая поставляется в комплекте с поверхностью. Прокладка должна быть приклеена не внахлест.
- ❖ Назначение клеящейся прокладки – препятствовать попаданию инородных тел и жидкости между варочной поверхностью и столешницей.
- ❖ Зафиксируйте варочную поверхность при помощи монтажных зажимов. Затем выполните крепежные соединения.
- ❖ Типы соединений указаны с учетом столешниц различной толщины. Варочную поверхность закрепите, пользуясь специальными крепежными пластинами и шурупами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Соединение через другие отверстия с точки зрения безопасности нежелательно, так как можно повредить электрическую и газовую системы.

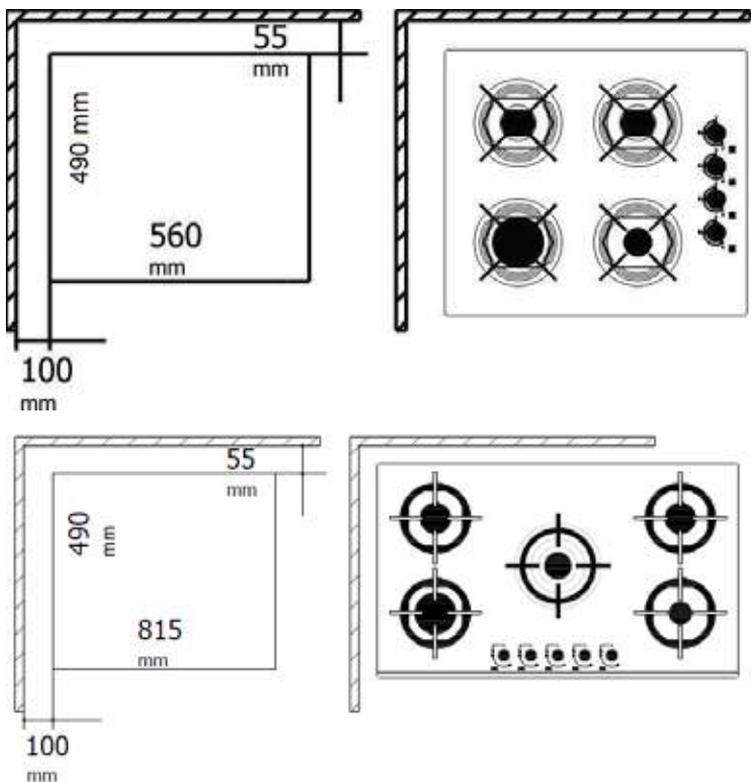


Рис. 2

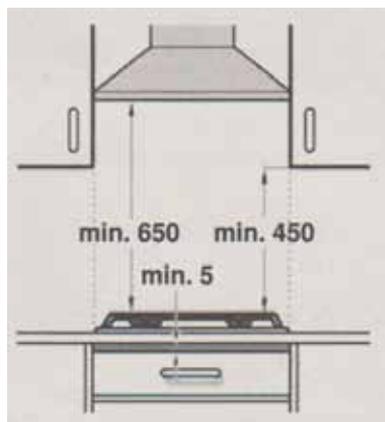
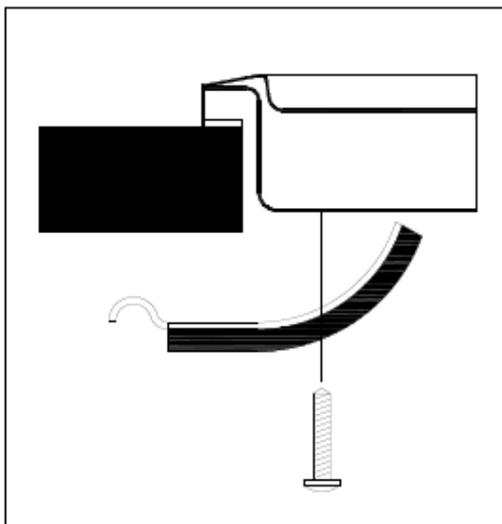
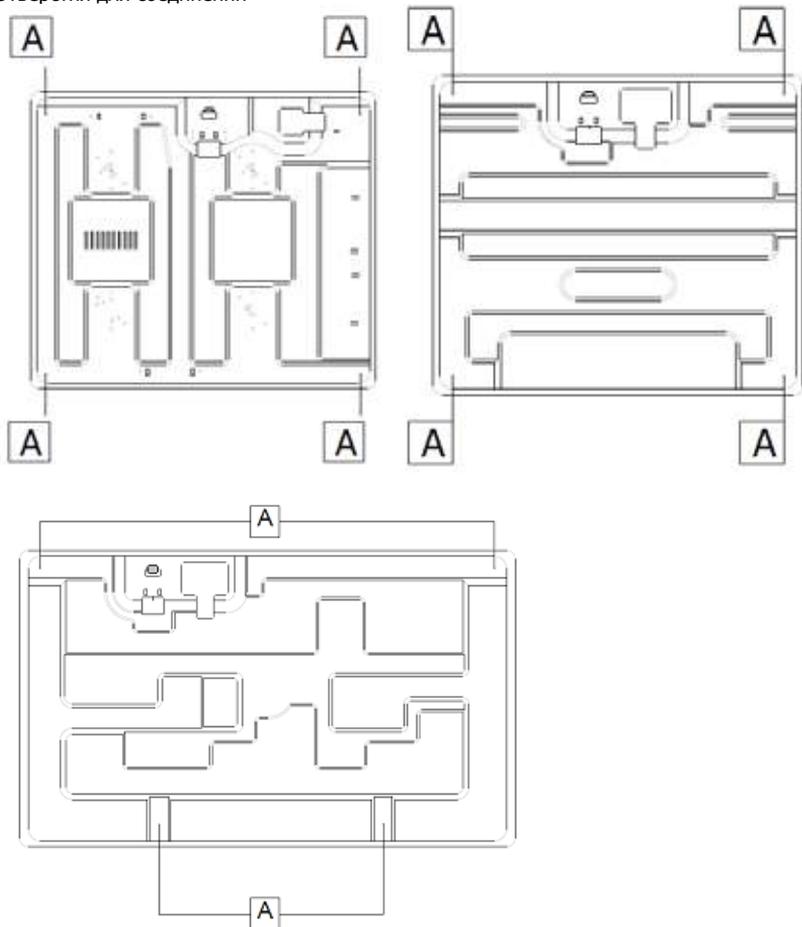


Рис. 3

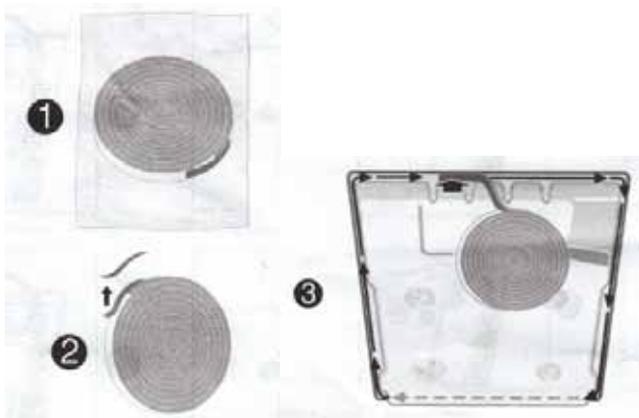
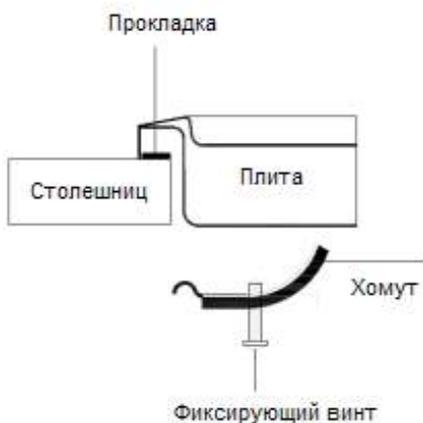
Способ крепления в столешницах толщиной 20/30/40 мм (точка А)



Отверстия для соединений



Способ соединения уплотнительной прокладки



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подсоединение газового шланга

- ❖ Подключение данного прибора к газовому баллону должно выполняться быстро и без утечки газа. Для вашей безопасности длина используемого шланга должна быть не более 125 см.
- ❖ Наденьте на шланг хомут. Затем подсоедините шланг к варочной поверхности

- и плотно закрепите его хомутом при помощи отвертки. (см. рис. 4)
- ❖ Выполните те же действия для другого конца шланга, подсоединив его к баллону.
- ❖ Проверьте герметичность всех трубных соединений.
- ❖ Если в дальнейшем возникнет необходимость перенастройки прибора с одного типа газа на другой, для осуществления перенастройки вам надо будет обратиться в авторизированный сервисный центр.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не храните баллоны LPG в доме.

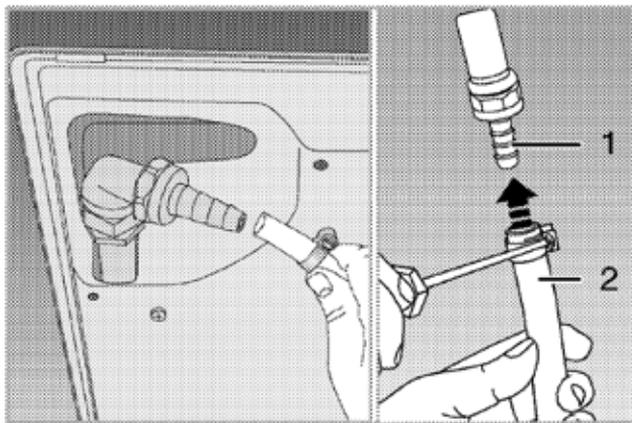


Рис. 4

- 1- Соединительный штуцер LPG
- 2-Полимерный шланг

ПРИМЕЧАНИЕ: Газовые шланги должны меняться 1 раз в 4-5 лет, даже если они в нормальном состоянии и без повреждений.

Подсоединение сильфонной подводки

- ❖ Подключение данного прибора к газовой сети должно выполняться быстро и без утечки газа. Для вашей безопасности длина используемой трубы должна быть не более 200 см.
- ❖ Проверьте соответствие соединительной муфты (должна быть 1 / 2)
- ❖ При соединении металлических деталей используйте соответствующие стандартам герметизирующие прокладки (см. Рис.5)
- ❖ Во время работ по подключению газа старайтесь не повредить соединительные узлы, трубу проведите так, чтобы она не соприкасалась с поверхностями, подвергающимися нагреву, и с подвижными деталями на столе.

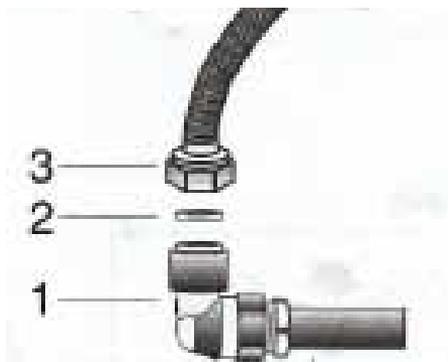
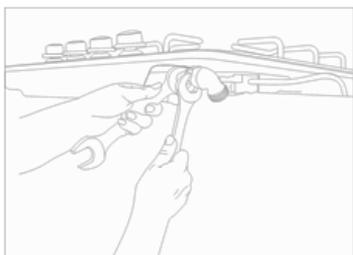


Рис. 5

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!! Во время монтажа или перенастройки прибора с одного типа газа на другой зафиксируйте главную трубу газопровода вторым ключом. Не допускайте сгибания главной трубы.



ПРАВИЛЬНО



НЕ ПРАВИЛЬНО

Если под варочной поверхностью встроены духовой шкаф,

- ❖ Газовая труба или газовый шланг должны быть проложены таким образом, чтобы они не соприкасались с поверхностью духового шкафа, с острыми краями, углами, не были изогнуты и сложены.
- ❖ Газовая труба или газовый шланг должны быть доступны для осмотра и контроля состояния их изоляционной поверхности. (см. Рис.6)

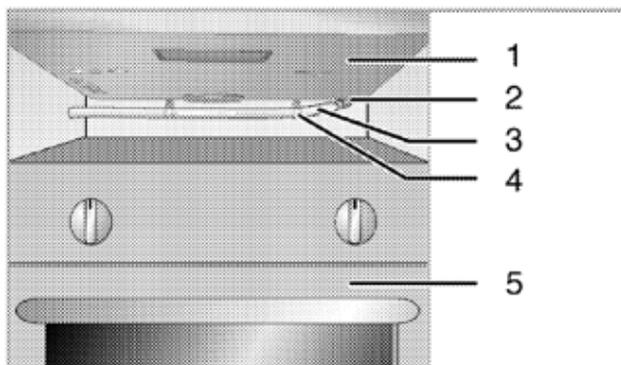


Рис. 6

- 1- Варочная поверхность (вид снизу)
- 2- Наконечник шланга
- 3- Шланг
- 4- Хомут
- 5- Духовой шкаф

Проверка трубных соединений на утечку газа

- ❖ Проверьте, закрыты ли все краны подачи газа на приборе. Убедитесь, что газовый вентиль открыт. Для проверки герметичности смажьте места трубных соединений мыльным раствором.
- ❖ Если есть утечка газа, в местах, смазанных мыльным раствором, образуются пузырьки. В таком случае необходимо проверить места подключения газа повторно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ни в коем случае не применяйте для проверки утечки спички или зажигалку.

НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Прибор может работать на газе другого типа, если заменить жиклеры конфорок. Для перенастройки вашего прибора на другой тип газа необходимо обратиться к уполномоченной службе технического обслуживания.

Замена жиклеров должна выполняться работниками уполномоченной службы в нижеследующем порядке:

- ❖ Движением вверх снимите решетки для посуды и выньте конфорки из гнезд.
- ❖ Движением против часовой стрелки выкрутите имеющиеся жиклеры и замените их новыми жиклерами, которые соответствуют новому типу газа. (см. Таб.1)
- ❖ Новые жиклеры хорошо зафиксируйте.

ВАЖНО: Сильное закручивание жиклера приводит к деформации посадочного

места, что может стать причиной для утечки газа. Поэтому, не прилагая особых усилий, проверьте, что жиклер вкручен до упора.

- ❖ После завершения работ по замене жиклера проверьте герметичность соединения с помощью мыльной пены. Для выполнения этой операции нанесите мыльную пену на основание жиклеров; затем, закрыв пальцем выход для газа, нажмите на жиклер и посмотрите, появились ли пузырьки у основания жиклера.
- ❖ После замены жиклера выполняется регулировка газа (см.ниже).



- ❖ Регулировка минимального уровня устойчивого пламени выполняется вращением, с помощью отвертки, регулировочного винта (расположен на регуляторе) до тех пор, пока пламя не станет малым, но устойчивым.
- ❖ После завершения работ по регулировке пламени работник авторизованного сервисного центра обязан отрегулировать все гайки и отметки на приборе, и заменить карточку с техническими данными для типа газа, который использовался ранее, на карточку с техническими данными для вновь отрегулированного типа газа.
- ❖ После замены жиклеров установите на место конфорки и решетки; проверьте правильность их расположения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все работы по перенастройке должны выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.

Тип газа и его давление	Тип конфорки	Диаметр жиклера
LPG G 30 30 mbar	Сверхбыстрая большая -wok	0,95
	Сверхбыстрая малая-wok	0,85
	Быстрая	0,85
	Средняя	0,65
	Вспомогательная	0,50
NG G 20 20 mbar	Сверхбыстрая большая -wok	1,35
	Сверхбыстрая малая-wok	1,15
	Быстрая	1,15
	Средняя	0,97
	Вспомогательная	0,72

Таблица 1

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Все электрические соединения выполняются только квалифицированным электриком в соответствии с положениями действующего законодательства и правил.

Перед подсоединением прибора к электросети:

- ❖ Убедитесь, что сила напряжения тока, поступающего из головной электросети, соответствует параметрам напряжения тока, которые указаны на стикере с техническими параметрами, который приклеен к основанию прибора.
- ❖ Электрический кабель прибора оснащен вилкой с заземлением. Эта вилка должна подсоединяться только к заземлённой электролинии. Заземление должен выполнить квалифицированный электрик.
- ❖ Подсоединение прибора к электросети обязан выполнить только компетентный и квалифицированный специалист, гарантия прибора вступит в силу только после правильного монтажа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Заземление прибора обязательно.

В кабеле электропитания;

Провод заземления желтый/зеленый должен подсоединяться к клемме "⏏", провода голубой/нейтральный должны подсоединяться к клемме N. Провода черный, коричневый или красный должны подсоединяться к клемме "L". (см.рис.7)

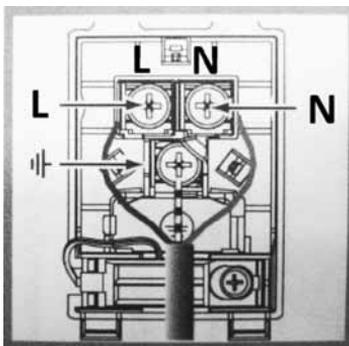


Рис.7

- ❖ Розетка или двухполюсный переключатель должны находиться близко к прибору, в легкодоступном месте.
- ❖ Электрокабель не должен касаться поверхностей, подвергающихся нагреванию.
- ❖ В случае повреждения электрокабеля, обратитесь в ближайший к вам уполномоченный сервис технического обслуживания и обеспечьте замену поврежденного кабеля запасным оригинальным кабелем, параметры которого должны соответствовать параметрам, указанным в таблице технических характеристик.
- ❖ Если прибор будет подсоединен непосредственно к электросети, между прибором и электросетью необходимо установить двухполюсный выключатель, который не должен прерывать провод заземления.

- ❖ Не рекомендуется использование адаптеров, много гнездовых розеток или кабелей-удлинителей. В случае необходимости применения таковых, используйте адаптеры и кабеля-удлинители, соответствующие нормам безопасности. Однако, ни в коем случае их сила и максимальная выходная мощность не должны превышать значения, определённые для адаптеров.
- ❖ Прибор остаётся под гарантией только в случае подсоединения к надёжному источнику электроэнергии и правильного заземления. Наша фирма не несёт ответственности за ущерб, нанесённый здоровью людей, окружающей среде и другому имуществу по причине неправильного заземления и подсоединения к электросети.

ВВОД В РАБОТУ ПОВЕРХНОСТИ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- ❖ Освободите прибор от упаковочного материала.
- ❖ Протрите поверхность прибора сначала влажной, а затем сухой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые чистящие порошки или средства могут повредить поверхность прибора. Не применяйте порошки, чистящие средства / кремы с абразивными наполнителями или острые предметы.

- ❖ Откройте газовый вентиль.
- ❖ Убедитесь в безопасности трубных соединений, в отсутствии или наличии утечки газа.
- ❖ Зажгите конфорки и проконтролируйте вид пламени.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пламя должно быть голубого цвета и ровным. В случае пламени желтого цвета, проверьте плотно ли установлена конфорка или прочистите конфорку.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Нижеприведенная информация поможет Вам пользоваться данным прибором, экономя энергию и не нанося ущерба окружающей среде.

- ❖ **Во время приготовления пищи используйте кастрюли / сковороды с крышками. Если нет крышки, расход энергии увеличивается в четыре раза.**
- ❖ **Помните, что даже после полного выключения, некоторое время, конфорка продолжает излучать тепло, которым вы можете воспользоваться.**
- ❖ **Используйте на каждой конфорке подходящую посуду. Размеры кастрюль должны соответствовать виду и объёму приготовляемой пищи. Для посуды больших размеров требуется больше энергии.**

Тип конфорки	Диаметр кастрюли
Свербыстрая большая-wok	26-30 см
Сверхбыстрая малая-wok	24-26 см
Быстрая	20-22 см
Средняя	12-18 см
Вспомогательная	

- ❖ Используйте кастрюли и сковороды только с плоским дном. Таким образом энергия тепла будет использована максимально. Не рекомендуется использовать кастрюли с вогнутым или выпуклым дном. (см.рис.8)

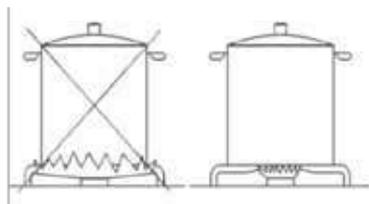
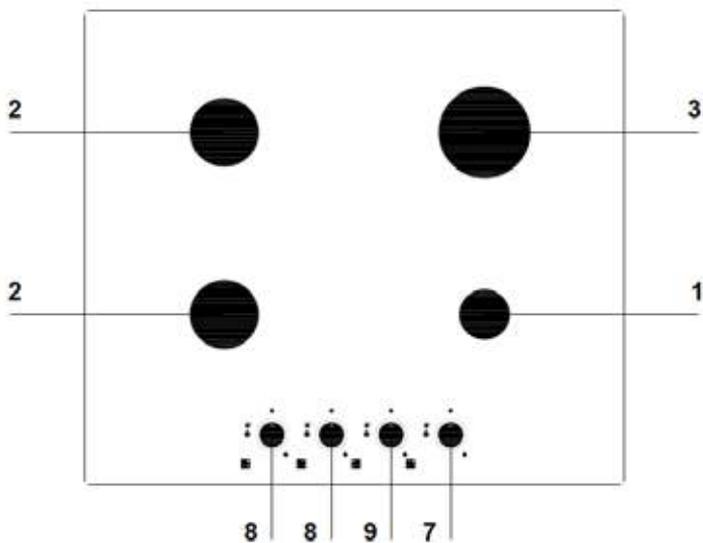
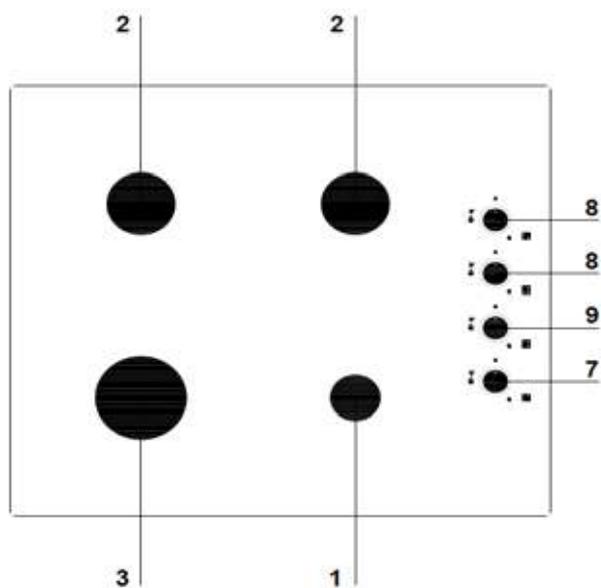
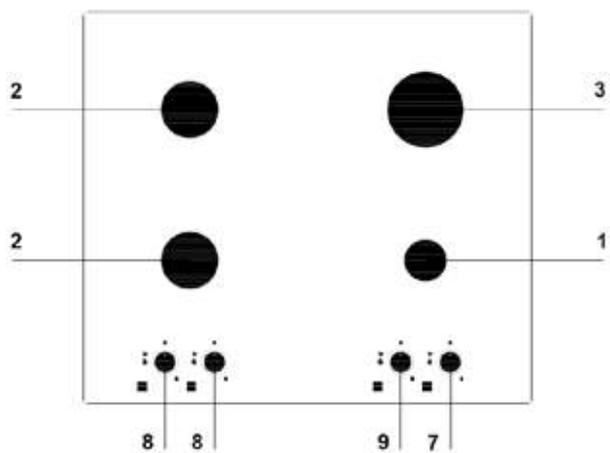
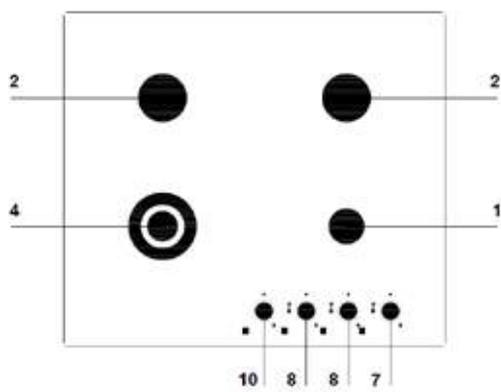
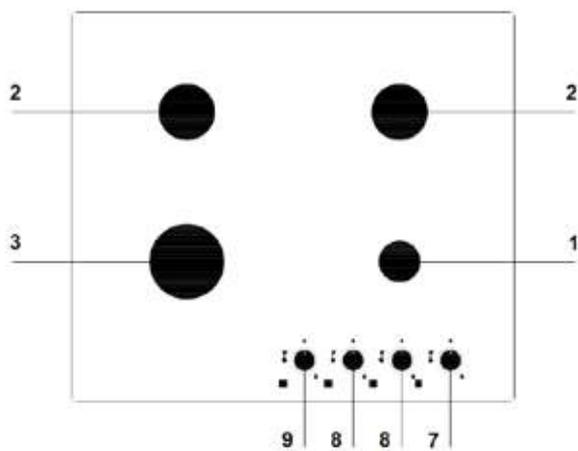


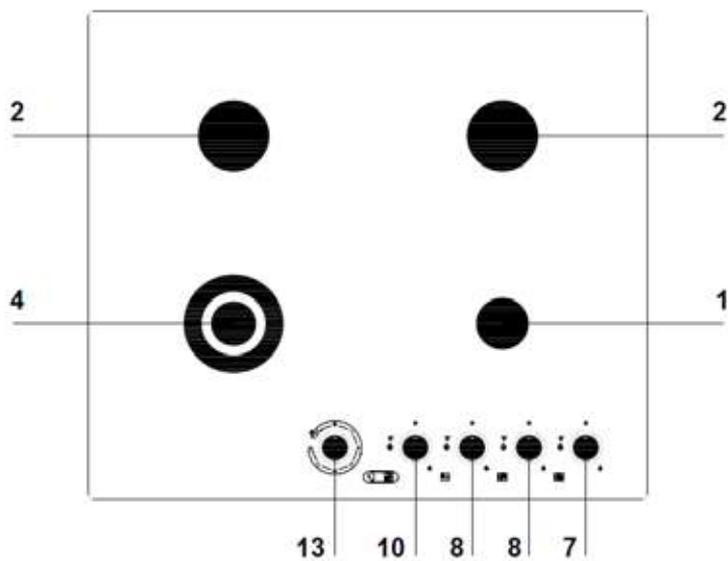
Рис. 8

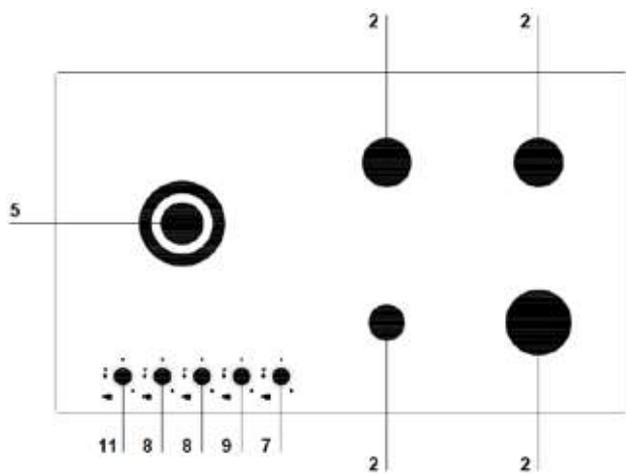
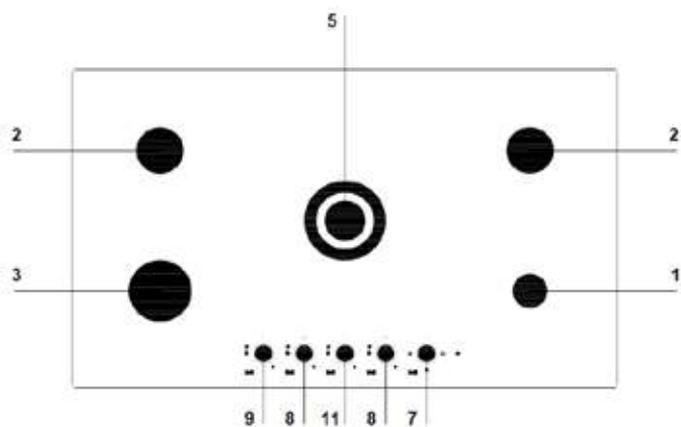
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

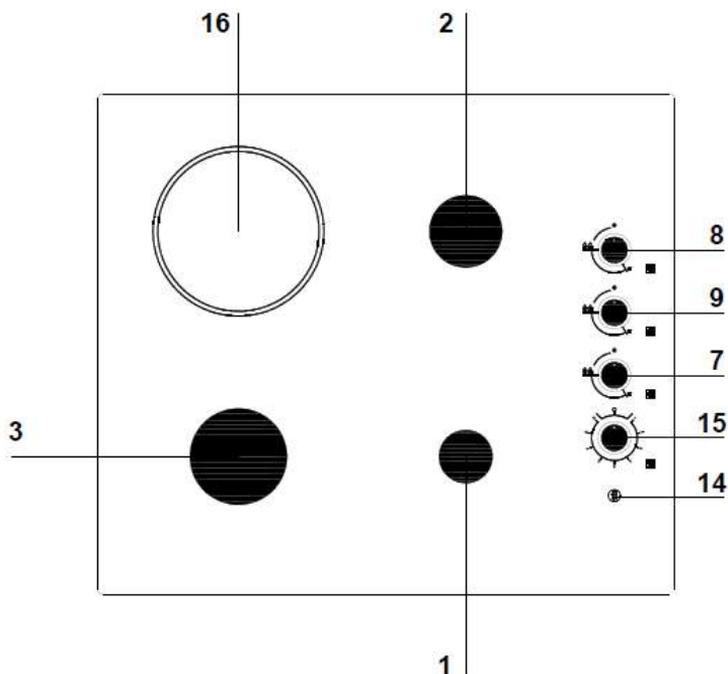












1. Вспомогательная (малая) конфорка
2. Полу быстрая (средняя) конфорка
3. Быстрая (большая) конфорка
4. Сверхбыстрая вспомогательная (малая) конфорка-WOK
5. Сверхбыстрая (большая) конфорка-WOK
7. Контрольный регулятор вспомогательной (малой) конфорки
8. Контрольный регулятор полу быстрой (средней) конфорки
9. Контрольный регулятор быстрой (большой) конфорки
10. Контрольный регулятор сверхбыстрой вспомогательной (малой) конфорки-WOK
11. Контрольный регулятор сверхбыстрой (большой) конфорки WOK
13. Регулятор таймера отключения
14. Индикатор нагрева стеклокерамической конфорки
15. Контрольный регулятор стеклокерамической конфорки
16. Стеклокерамическая конфорка

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- ❖ Размер кастрюли и высота газового пламени должны соответствовать друг другу. Отрегулируйте пламя таким образом, чтобы оно не выходило за края дна кастрюли, поставьте кастрюлю на решетку-упор посредине конфорки.
- ❖ Ставя кастрюлю на варочную поверхность, обратите внимание, чтобы ее ручки не подвергались воздействию огня. В случае необходимости предотвратите нагрев ручек.
- ❖ Прежде, чем приступить к эксплуатации варочной поверхности, проверьте плотность прилегания конфорочных крышек, головок конфорок, и решеток-упоров. (см.Рис.9)



Убедитесь, что конфорки установлены правильно.

Рис.9

Зажигание конфорок

На панели управления установлены регуляторы, численность которых соответствует числу конфорок, а также имеются знаки, которые облегчают их пользование. Эти знаки показывают, какой конфорке соответствует тот или иной регулятор. Варочная поверхность оснащена автоматической системой электроподжига. (см.рис.10)



Круг: Отключенное положение



Полное пламя: максимальная подача газа



Слабое пламя: минимальная подача газа



Рис. 10

Для зажигания конфорки, нажмите и поворачивайте регулятор, соответствующий нужной конфорке, против часовой стрелки в направлении увеличивающейся

стрелки, пока он не достигнет положения «максимум». Для воспламенения выходящего газа нажмите регулятор до упора и держите его в таком положении 3-4 секунды. По истечении примерно 3-4 секунд регулятор отпустите и поверните его по часовой стрелке, отрегулируйте необходимую вам высоту пламени. Если пламя конфорки внезапно погасло, отключите конфорку и через некоторое время выполните описанные выше действия повторно.



1
Нажмите и поверните регулятор влево до знака ⚙. Автоматический электроподжиг начнет работу.

2
Подождите немного в этой позиции, чтобы выходящий газ воспламенился. Увидя пламя, продолжайте поворачивать регулятор влево до знака ⚙, чтобы электроподжиг отключился, так как конфорка уже горит.

3
Поворачивая регулятор между знаками ⚙ отрегулируйте высоту пламени

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если пламя конфорки внезапно погасло, отключите конфорку и не пытайтесь повторно зажечь ее примерно 1 минуту.

Устройство защиты от утечки газа



1. Устройство защиты от утечки газа

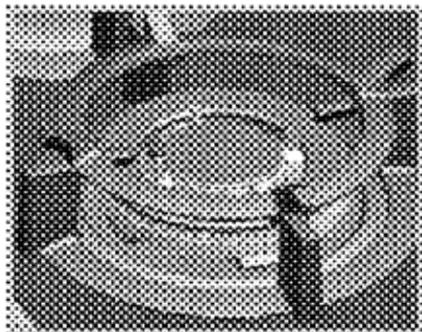
При внезапном погасании пламени в результате пролива воды на варочную поверхность, задува порывом ветра и т.п. срабатывает устройство защиты от утечки газа, которое прекращает подачу газа на горелки варочной поверхности.

Нажмите и поворачивайте регулятор, соответствующий нужной конфорке, против часовой стрелки в направлении увеличивающейся стрелки. Зажгите конфорку, нажав регулятор до упора, держите его в таком положении 3-5 секунд для активизации устройства защиты от утечки газа.

Если конфорка не загорится после того, как нажатый регулятор будет отпущен, повторите зажигание, нажимая на регулятор 15 секунд.

Если пламя не загорелось, не жмите на регулятор более 15 секунд. Повторите зажигание конфорки, подождав 1 минуту.

*Использование конфорки wok



Особенность конфорки wok – быстрое приготовление пищи. Первоначально конфорки wok стали использовать в азиатской кухне; мелко нарезанные овощи и мясо готовятся на сильном огне в короткое время.

В этой технологии применяется специальная глубокая wok-посуда с полукруглым и конусообразным дном из тонколистового железа.

В такой посуде тепло распределяется быстро и равномерно, а это значит, что еда готовится гораздо быстрее, в ней сохраняются витамины, что делает ее более полезной для здоровья. Так как пища готовится на сильном огне, то продукты получаются с хрустящей корочкой.

На этой конфорке вы можете готовить еду и в обыкновенной посуде. В случае использования конфорки-wok для нормальной посуды, необходимо снять с варочной поверхности решетку-упор, предназначенную для посуды wok.

* Имеются только в некоторых моделях.

***ПРИМЕЧАНИЕ:** При применении автоматического электроподжига впервые, вам придется повторить эту операцию несколько раз. Это нормальное явление; причиной повторения является воздух, который скопился в газовой трубе.

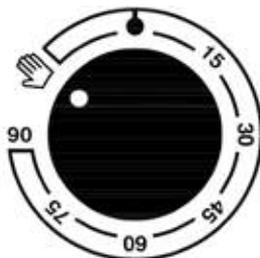
Как пользоваться механическим таймером

❖ Механический таймер предназначен только сверхбыстрой (малой) WOK конфорки.



- ❖ Временной интервал приготовления пищи устанавливается поворотом ручки механического таймера по часовой стрелке из положения «0» до «90». Горелки, для которых можно применить механический таймер, помечены на контрольной панели курсором.
- ❖ Установите таймер на определенное время, поворачивая ручку по часовой стрелке. После определения временного интервала зажгите конфорку, помеченную курсором, при помощи соответствующего ей контрольного регулятора газового крана, нажав и повернув его против часовой стрелки. Факел будет гореть в течение установленного интервала. Сигнал(зуммер), встроенный в механический таймер, предупредит об истечении установленного интервала, пламя погаснет. После погасания пламени, поверните выбранный контрольный регулятор газового крана в отключенное положение.
- ❖ Если вы хотите использовать конфорку-Wok или большую конфорку более длительное время, выберите положение «ручная настройка», отмеченное

знаком . Для этого поверните ручку механического таймера против часовой стрелки до знака .

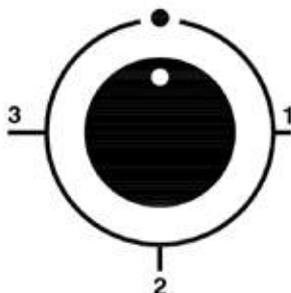


- ❖ Для завершения приготовления пищи в желаемое вам время, поверните ручку механического таймера по часовой стрелке в отключенное положение.
- ❖ Конфорка-wok и большая конфорка не будут гореть, если контрольная кнопка механического таймера будет находиться в закрытом положении "■".



*Как пользоваться электронагревательными конфорками

- ❖ Работа регулируется ручкой с отметками, каждой из которых соответствует температура различного уровня. Стеклокерамическая поверхность включается при помощи регулятора, который можно поворачивать как по часовой, так и против часовой стрелки. О работе стеклокерамической поверхности предупреждает световой индикатор, установленный на панели управления плиты. Ниже приведена таблица, в которой против каждой стадии нагрева указаны рабочие функции. Для полного выключения поверхности, установите регулятор на метку «0». (см. Табл.2)



ПОЗИЦИИ КНОПОК	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
0	Закрыто
1	Поддерживание в горячем виде
2	Лёгкий нагрев
3	Приготовление пищи-кипячение

Таблица 2

- ❖ Перед первым использованием рекомендуется прогреть варочную поверхность в холостую, включив режим максимального нагрева, в течение 10 минут.
- ❖ При первом использовании может появиться неприятный запах и дым вследствие нагрева изоляционного материала и сгорания жировой пленки на варочной поверхности. Если такая ситуация возникнет, сначала подождите исчезновения запаха и дыма, а затем нагревайте варочные поверхности в течение 15 минут. Если прибор находился длительное время без действия, выполните ту же процедуру.
- ❖ Для варочных поверхностей используйте посуду только с ровным дном, хорошо прилегающим к поверхности. Максимальное использование тепловой энергии можно обеспечить только таким способом. (см. Рис.11)

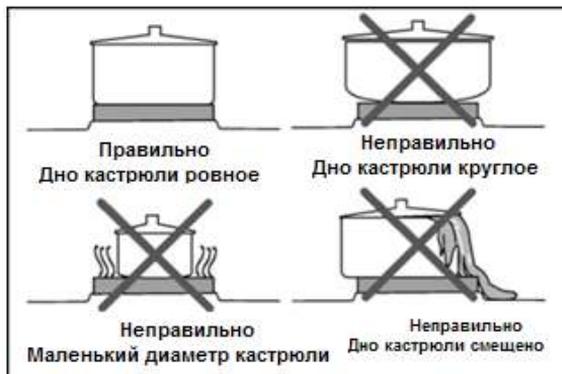


Рис.11

- ❖ Никогда не используйте посуду с вогнутым (выгнутым) дном.
- ❖ Используйте посуду, дно которой совпадает с диаметром конфорки. Не используйте посуду, диаметр дна которой меньше диаметра конфорки. Использование маленькой посуды понижает результативность работы, может стать причиной проливания содержимого на варочную поверхность. (см. Табл.3)

ДИАМЕТРЫ ПОСУДЫ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ НА ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ	
Ø145 мм	150 – 200 мм

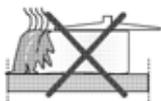
Таблица 3

- ❖ Ставьте посуду на варочную поверхность аккуратно. Гарантия не покрывает повреждения варочной поверхности, которые образовались в результате нарушения правил эксплуатации (удары от кастрюли, перетягивание кастрюли по поверхности и т.д.)
- ❖ Для предотвращения возможных несчастных случаев следите, чтобы ручки посуды не приходились на центр варочной поверхности.
- ❖ Ставьте на варочную поверхность посуду с сухим дном. Не кладите на варочную поверхность крышки от кастрюль, в частности, не ставьте кастрюли с мокрым дном.
- ❖ Не забывайте, что после отключения варочная поверхность продолжает давать тепло, которым вы можете воспользоваться.
- ❖ После использования протрите варочную поверхность влажной тканью. Более загрязненную поверхность протрите тканью с очищающим средством, смойте средство теплой водой и вытрите насухо.
- ❖ После очищения варочной поверхности прогрейте ее в течение нескольких для полного высыхания. Если вы не будете пользоваться варочной поверхностью длительное время, смажьте верхнюю часть машинным маслом для образования тонкой маслянистой пленки.
- ❖ Не допускайте детей близко к прибору во время его работы и сразу после выключения.

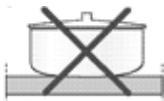
- ❖ Не оставляйте работающую варочную поверхность без надзора, контролируйте ее состояние через короткие промежутки времени.
- ❖ Детали из нержавеющей стали, используемые для окантовки варочной поверхности, со временем могут изменить цвет. Это явление не влияет на работу прибора.

* Правила использования стеклокерамической варочной поверхности

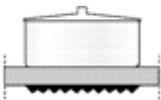
- ❖ Стеклокерамическая поверхность не нагревается, на нее не воздействуют большие разницы температуры.
- ❖ Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочей поверхности для нарезки и установки каких-либо предметов.
- ❖ Используйте кастрюли или сковороды с хорошо обработанным дном. Острые края днищ могут оставить царапины на поверхности.
- ❖ Не рекомендуется пользоваться посудой из алюминия. Алюминий портит стеклокерамическую варочную поверхность.



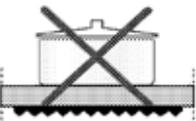
Брызги могут повредить варочную поверхность и стать причиной для пожара.



Не рекомендуется пользоваться кастрюлями с вогнутым или выгнутым дном.

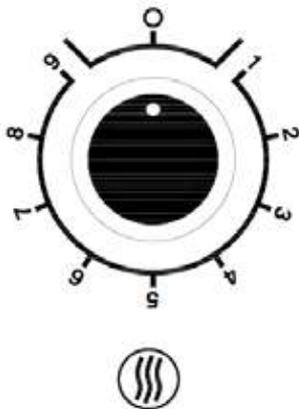


Пользуйтесь только кастрюлями или сковородами с ровным дном. Такая посуда обеспечивает более быстрое перемещение температуры.



Пользование кастрюлей, диаметр которой намного меньше варочной поверхности, приводит к потере энергии.

- ❖ Стеклокерамическая варочная поверхность оснащена предупредительным индикатором остаточного тепла «горячая зона». Индикатор остаточного тепла светиться, и когда варочная поверхность подключена к электричеству, и после ее отключения. Индикатор остаточного тепла выключается только тогда, когда уровень нагрева варочной поверхности понизится до температуры, позволяющей дотронуться к ее поверхности рукой.



* Имеются только в некоторых моделях.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Варочную поверхность необходимо очищать после каждого ее использования. Это позволит легко удалить остатки пищи, и предотвратить возможное сгорание остатков при следующем использовании прибора.

Для чистки прибора никаких специальных чистящих средств не требуется. Используйте средство для мытья посуды и мягкую ткань или губку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство теплой водой и вытрите насухо.



Убедитесь, что корпус головки и зазоры между зубцами чистые и сухие.

- ❖ Перед любыми работами по обслуживанию прибора отключайте его от электросети.
- ❖ Прежде, чем приступить к работам по уходу, подождите полного остывания прибора.
- ❖ Поверхности из нержавеющей стали очищайте при помощи специальных чистящих спреев для нержавеющей стали или жидких чистящих средств.
- ❖ Убедитесь, что чистящие средства, используемые для очистки поверхности прибора, не содержат абразивные частицы, которые могут поцарапать окрашенные, эмалированные и стеклянные поверхности.
- ❖ При очистке панели управления и регуляторов не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, металлические губки, чтобы избежать стирания указательных знаков.

- ❖ Не используйте для очистки стеклянных элементов варочной поверхности грубые и абразивные чистящие средства, металлические скребки, металлические губки или средства с содержанием хлора.
- ❖ Не оставляйте на эмалированных, окрашенных поверхностях, на поверхностях из нержавеющей стали каустические и кислотные пятна (лимонный сок, уксус и т.п.)
- ❖ Устанавливая решетки-суппорты для посуды, убедитесь, что конфорки находятся по центру.
- ❖ Перед использованием системы автоматического электроподжига убедитесь, что поверхность прибора чистая и сухая.



Убедитесь, что посадочное место и носик жиклера чистые и сухие.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не мойте форсунки в посудомоечной машине, возможно изменение цвета.

Очистка и уход за стеклокерамической варочной поверхностью

- ❖ Тщательно, не оставляя остатки чистящих средств, протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде, а затем протрите мягкой тканью насухо. В противном случае остатки во время следующего нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- ❖ Запрещено очищать засохшие остатки гофрированными ножами, металлическими губками или аналогичными средствами.
- ❖ Пятна кальция (бело-желтые пятна) удаляйте с помощью имеющихся в продаже средств для удаления накипи, или с помощью слабого раствора уксуса или лимона.
- ❖ В случае сильного загрязнения поверхности, нанесите специальное моющее средство для чистки стеклокерамики на загрязнённые места при помощи губки и оставьте на длительное время для тщательного воздействия средства. Затем тщательно протрите поверхность влажной тканью, а затем сухой.
- ❖ Продукты, содержащие сахар, например густой крем, сиропы и сахар, которые пролились и просыпались, необходимо удалить со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли. В противном случае стеклокерамическая поверхность будет необратимо повреждена.
- ❖ Со временем поверхности, покрытые облицовочным материалом, и другие поверхности могут слегка побледнеть. Изменение цвета не повлияет на работу этого изделия. Изменение цвета и появление пятен являются нормальным явлением, и к дефектам не относятся. Не являются причиной для замены товара.

ЧТО НАДО ЗНАТЬ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- ❖ Сохраните оригинальную упаковку. Во время переезда используйте ее для упаковки прибора, действуйте согласно знакам на упаковке.

- ❖ Если нет оригинальной упаковки, примите меры по защите от повреждения наружной поверхности вашего продукта, ни в коем случае **не кладите** на прибор **тяжелые** предметы.
- ❖ Во время переезда переносите / ставьте прибор параллельно к земле, верхняя сторона должна быть обращена вверх.
- ❖ На время переезда закрепите конфорки и решетки-суппорты скотчем.
- ❖ Обверните прибор пузырчатым упаковочным материалом или толстым картоном, плотно закрепите упаковку клейкой лентой, чтобы во время транспортировки она не повредилась.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

Прежде чем обращаться в сервисный центр, можно устранить самостоятельно неполадки, указанные ниже.

Если, следуя инструкциям в данном разделе, вам все же не удалось устранить неполадку, обратитесь в службу сервисной поддержки.

При нажатии на регулятор управления автоматический поджиг не срабатывает.

- Возможно нет тока в электросети.
- Возможно отключен двухполюсный выключатель.
- Загрязнена свеча электроподжига.
- Конфорки (горелка, крышка конфорки и др.) установлены правильно.

Нажимаю только один регулятор, **а срабатывают все** свечи автоматического электроподжига.

Это не неполадка. Система автоматического электроподжига централизованная, поэтому одновременно срабатывают все свечи электроподжига.

Электроподжиг срабатывает, но конфорки не воспламеняются.

- Возможно газовый шланг пережат.
- Закрыт головной газовый кран.
- Используемый газовый баллон или хранилище пустые.
- Если варочная поверхность только установлена или заменен баллон, поддержите регулятор в открытом положении одну две секунды (чтобы газ дошел к конфорке).

Пламя гаснет, как только регулятор управления переходит из положения электроподжига в рабочее положение.

- После того, как загорится пламя конфорки, продолжайте надавливать на регулятор управления одну две секунды.
- Возможно нарушено положение прокладки под регулятором управления.
- Огонь может затушить сильный воздушный поток в помещении.
- Убедитесь, что части конфорки (горелка, крышка конфорки и др.) установлены правильно.

Регулятор в положении малое пламя, а пламя гаснет или горит высоким пламенем.

- Огонь может затушить сильный воздушный поток в помещении.
- Проверьте совместимость параметров установленных жиклеров и используемого газа.

Пламя факела непостоянное и неровное.

- Проверьте чистоту конфорок (крышек и горелок) и жиклеров. Убедитесь, что части конфорки (горелка, крышка конфорки и др.) установлены правильно.

Регуляторы нагреваются во время приготовления пищи.

- Ставьте на конфорки, расположенные возле регуляторов, маленькие емкости. Большие емкости следует ставить на расстоянии от регуляторов. Сковороду ставьте посередине конфорки. Дно сковород и кастрюль не должно выступать над регуляторами управления.

На варочной поверхности образуются желтые пятна.

- Если варочная поверхность оснащена электрической конфоркой, то на поверхности вокруг этой конфорки могут образоваться желтые пятна в результате работы нагревательных элементов. Это явление не считается ошибкой и не является причиной для замены прибора.

При нагреве и остывании прибора слышатся звуки металла.

- Это не считается неполадкой. Нагревшись, металлические элементы расширяются и могут издавать звуки.

Лампа-индикатор не горит.

- Отключен предохранитель; не поступает электроэнергия; возможно неисправность.



Символ **(WEEE)** на этом изделии указывает, это изделие следует сдавать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Это означает, что согласно директиве **2012/19 / EU** это оборудование должно собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к вашим местным или региональным органам власти.

Электронные приборы, которые не сдаются в соответствующие пункты приема отходов, являются потенциальной опасностью как для окружающей среды, так и для здоровья человека вследствие содержащихся в них опасных веществ.

CE