



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ГАЗОВЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

### Модели

NORD 6L4G MBL, NORD 6L4G IX,  
NORD 6L4G WH, ANTIQUE 64G MBL RUSTIC,  
ANTIQUE 64G MBL RUSTIC FFD, ANTIQUE 64G BG RUSTIC,  
ANTIQUE 64G BG RUSTIC FFD, ANTIQUE 64G MBL,  
ANTIQUE 64G MBL FFD, ANTIQUE 64G MIX FFD,  
ANTIQUE 6L3GT MIX, ANTIQUE 6L3GT BLG,  
ANTIQUE 6L3GT BGG, ANTIQUE 42GT IX,  
ANTIQUE 42GT BLG, AZTECH 6L3GT MIX,  
AZTECH 42GT IX, AZTECH 6L3GT MBL FFD ,  
AZTECH 6L3GT BLG FFD, AZTECH 6L3GT WHG FFD,  
AZTECH 6L3GT BGG FFD, AZTECH 42GT BLG FFD,  
AZTECH 42GT WHG FFD, AZTECH 42GT BGG FFD  
ANTIQUE 6L3GT MBL FFD, ANTIQUE 6L3GT BLG FFD,  
ANTIQUE 6L3GT WHG FFD, ANTIQUE 6L3GT BGG FFD,  
ANTIQUE 42GT BLG FFD, ANTIQUE 42GT WHG FFD,  
ANTIQUE 42GT BGG FFD, STALLO 6L3GT IX FFD,  
STALLO 6L3GT MBL FFD, STALLO 6L3GT BLG FFD,  
STALLO 6L3GT WHG FFD, STALLO 6L3GT BGG FFD,  
STALLO 42GT IX FFD, STALLO 42GT BLG FFD,  
STALLO 42GT WHG FFD, STALLO 42GT BGG FFD.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Благодарим за покупку нашей техники!

Перед использованием варочной панели, пожалуйста, внимательно изучите данное руководство по эксплуатации: это обеспечит правильное ее использование и предотвратит возникновение опасных ситуаций во время ее эксплуатации.

Это руководство также относится к другим моделям. Различия между моделями указаны в руководстве.

Храните руководство до окончания срока пользования прибором.

Если у вас возникнут вопросы в отношении какой-либо информации, содержащейся в данном руководстве по эксплуатации, за разъяснениями вы можете обратиться в центр обслуживания клиентов.

Производитель не несет никакой ответственности за травмы и повреждения имущества, которые могут возникать вследствие неправильно выполненной установки, а также неправильного, несоответствующего назначению или ненадлежащего использования изделий.

Компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в изделия, если посчитает их необходимыми или полезными для пользователя, не ставя под угрозу основные функциональные характеристики и безопасность самих изделий.

Прибор сертифицирован и предназначен для бытового применения, эксплуатация его в коммерческих целях не допускается.

## **Оглавление**

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	5
КОМПЛЕКТНОСТЬ.....	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	9
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	11
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....	15
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ .....	19
РЕГУЛИРОВКА ПАНЕЛИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ГАЗА .....	21
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ .....	22
ОЧИСТКА и ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	22
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	25
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	25
ТАЛОН НА УСТАНОВКУ.....	27
СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ .....	27

## **УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

По типу защиты от поражения электрическим током панель соответствует приборам 1 класса.

Варочная панель изготовлена в соответствии с требованиями:

- технического регламента Таможенного союза ТР ТС 016/2011 "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе";
- технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";
- технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств".

Перед установкой или использованием данного прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

Храните данное руководство по эксплуатации рядом с прибором и обращайтесь к нему при возникновении вопросов.

В случае продажи или передачи прибора новому владельцу передайте ему и данное руководство по эксплуатации.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любой ущерб в случае несоблюдения пользователем указанных мер безопасности.

### **ВНИМАНИЕ!!!**

В случае возникновения подозрения на утечку газа необходимо придерживаться следующего порядка действий:

- Откройте окна и проветрите помещение.
- Перекройте вентиль подачи газа к прибору и прекратите использовать газовый прибор.
- Не включайте свет.
- Не включайте и не выключайте электрические приборы и не прикасайтесь к вилкам, розеткам и другим разъемам.
- Не используйте телефон, подключенный к городской телефонной сети.
- После проветривания помещения свяжитесь с Аварийной службой газа по номеру 104.

**ВНИМАНИЕ!!!** Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами и правилами, эксплуатироваться только в хорошо проветриваемом помещении.

Перед началом выполнения работ по установке прибора убедитесь в том, что характеристики газа и параметры сети электропитания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.

Не допускается использовать прибор в качестве обогревателя.

Газовая труба (шланг) и электрический кабель должны быть проложены таким образом, чтобы исключалось их соприкосновение с какими-либо другими деталями или самим прибором.

**ВНИМАНИЕ!!!** Установка данного прибора должна быть выполнена квалифицированным техническим специалистом или представителем фирмы, занимающейся установкой данного вида оборудования. Значения регулируемых параметров данного прибора указаны на паспортной табличке или в таблице с техническими данными.

## **Полностью распакуйте прибор перед использованием.**

Перевозите прибор в оригинальной упаковке и соблюдайте маркировку на нем.

Будьте осторожны с ударами, которые могут быть нанесены по внешним поверхностям изделия.

После распаковки убедитесь в отсутствии повреждений прибора и его шнура питания. В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь к поставщику и согласуйте с ним возможность установки прибора.

Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке варочной панели, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше среднекомнатной температуры, в которой они установлены.

В случае, если пламя конфорки случайно погаснет, выключите ее ручкой управления. Повторный розжиг допускается проводить не ранее, чем через 1 минуту.

В процессе использования газовая варочная панель выделяет тепло в помещении, где она установлена. Убедитесь, что в помещении имеется постоянная хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите кухонную вытяжку с вентиляционным каналом. При продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открыть окно или увеличить скорость работы вытяжки).

**ВНИМАНИЕ!!!** Не разрешайте детям играть с прибором или вблизи него. Во время работы прибор нагревается до высокой температуры.

Не разрешайте детям подходить к прибору до тех пор, пока он не остынет.

**ВНИМАНИЕ!!!** Данный прибор предназначен для использования взрослыми.

Дети могут получить травму, снимая с прибора посуду.

Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний для безопасного использования прибора, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или действуют в полном соответствии с его указаниями.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Используйте прибор только для приготовления пищи.

Не вносите никаких изменений в конструкцию данного прибора. Газовая варочная панель не предназначена для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Перед началом использования прибора не надевайте свисающую одежду, а также не используйте в непосредственной близости кухонные полотенца и

другие подобные предметы обихода, поскольку края таких вещей могут соприкоснуться с пламенем и загореться.

### **Не оставляйте работающий прибор без присмотра.**

Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.

Во время работы прибора конфорки и область вокруг них нагреваются до высокой температуры, поэтому необходимо соблюдать соответствующие меры предосторожности.

Приготовление пищи на растительном масле или жире без должной осторожности может быть опасным и привести к возгоранию.

Не допускается использовать на варочной панели деформированную посуду, а также посуду, которая не может быть устойчиво установлена на конфорку, поскольку такая посуда может опрокинуться и разлив содержимое и тем самым привести к несчастному случаю.

Легковоспламеняющиеся предметы и материалы не храните в ящике рядом с прибором.

Не допускается хранить над или под прибором скоропортящиеся продукты, пластиковые предметы и аэрозольные баллоны, поскольку они могут подвергаться нагреву.

Не распыляйте аэрозоли рядом с горячими конфорками.

Если прибор не используется, все ручки управления должны находиться в положении «0».

### **ВНИМАНИЕ!!!**

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях и не предназначен для коммерческого или промышленного использования.

Длительное использование варочной панели может потребовать дополнительной вентиляции, что может быть реализовано, например, путем открытия окна или увеличения скорости вентиляции.

Если вам необходимо переставить в другое место горячую кастрюлю или сковороду, обязательно используйте термостойкие прихватки или перчатки.

При перемещении кухонной посуды не допускайте того, чтобы прихватки находились вблизи от пламени.

Следите за тем, чтобы прихватки или перчатки не были влажными или мокрыми, так как это может привести к более быстрому нагреву материала и возникновению ожога.

Розжиг конфорок производите только после того, как вы поместили на нее кастрюлю или сковороду. Не допускается нагревать пустую кастрюлю, сковороду или иную посуду.

Не используйте для приготовления еды на приборе пластиковую посуду или посуду из алюминиевой фольги.

При использовании электрических приборов рядом с газовой варочной панелью следите за тем, чтобы их кабели не соприкасались с рабочей поверхностью данного кухонного прибора.

Если в ваше тело имплантированы какие-либо медицинские устройства, например, искусственное сердце, то перед использованием данного прибора вам следует проконсультироваться с врачом.

Не используйте вместо прихватки кухонные полотенца и другие подобные вещи. Материалы, из которых они изготовлены, могут легко загореться при соприкосновении с горящей конфоркой.

Перед использованием стеклянной посуды обязательно проверяйте, чтобы она подходила для приготовления пищи на варочной панели. Если на стеклянной поверхности появилась трещина, обязательно отключите прибор, поскольку в противном случае возможно поражение электрическим током.

Чтобы свести к минимуму опасность ожогов, возгорания воспламеняющихся материалов или разбрызгивания горячей жидкости, всегда размещайте кухонную посуду таким образом, чтобы ручки были повернуты в сторону или к центру рабочей поверхности, т.е. не располагались над соседними конфорками.

Перед тем как снять кухонную посуду с варочной панели, обязательно возвращайте ручку управления конфорки в положение «0».

Внимательно следите за процессом жарки еды на большом огне.

Легковоспламеняющиеся продукты, такие как жир и масла, следует разогревать медленно, непрерывно контролируя процесс нагрева.

Предназначенная для жарки еда должна быть по возможности сухой. Наличие иници на замороженных продуктах или влаги на свежих – может привести к кипению горячего жира/масла и разбрызгиванию его через края посуды и, как следствие, к возгоранию.

Не передвигайте посуду с горячим жиром/маслом, в особенности при приготовлении во фритюре. Сначала дождитесь, пока жир/масло полностью остынет.

Не используйте для очистки варочной поверхности пароочистители.

Следите за тем, чтобы газовый шланг не прокладывался через горячие участки, и его следует проверить при подключении прибора квалифицированным персоналом.

Обратите внимание, что форсунки для сжиженного газа должны иметь маркировку TSE и давление на выходе 300 мм рт. ст. (30 мбар).

Давление природного газа составляет 200 мм рт. ст. (20 мбар). Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр для перевода на природный газ или сжиженный газ (LPG).

Если вы не пользуетесь варочной панелью, закройте краны подачи газа, переведя все переключатели в положение "0".

Не допускайте, чтобы варочная панель работала без присмотра, часто проверяйте ее.

Вынимайте вилку из розетки во время работы с прибором, чистки или технического обслуживания.

Никогда не пытайтесь вынуть кабель из розетки, взявшись за него руками.

Для варочных панелей, поставляемых со стеклом: если стекло вашей варочной панели треснет и/или разобьется, отключите панель от электрической сети.

Не используйте посуду, передающую чрезмерный нагрев стеклу.

Поставьте посуду прямо в середину конфорки.

Не кладите на варочную панель никакие острые предметы.

Осторожно держите сковороду на варочной панели и не роняйте ее.

Рисунки, приведенные в данном руководстве, являются схематичными и могут не совсем соответствовать вашему изделию. Значения, указанные на маркировке прибора или в других печатных документах, прилагаемых к

прибору, являются значениями, полученными в лаборатории в соответствии с действующими стандартами. Такие значения могут быть изменены в зависимости от условий эксплуатации прибора и окружающей среды.

Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Давление, которое может возникнуть в таких контейнерах, может привести к взрыву.

Поскольку края изделия будут горячими, не размещайте вблизи прибора взрывчатые или горючие вещества.

Не ставьте пустые сковороды и контейнеры на выступы работающей варочной панели. Поверхность стекла может быть повреждена.

**Запрещается устанавливать на устройство пластиковые и алюминиевые емкости, так как они могут быть горячими.**

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

<b>варочная панель</b>	<b>1шт</b>
<b>решетки</b>	<b>2шт</b>
<b>крепеж</b>	<b>4 винта (самореза) + 4 скобы</b>
<b>переходник под газовый баллон</b>	<b>1 шт</b>
<b>прокладка</b>	<b>1 шт</b>
<b>жиклер для использования с газовым баллоном</b>	<b>для четырехгорелочных панелей - 4шт; для трехгорелочных панелей - 3шт; для двухгорелочных – 2шт.</b>
<b>уплотнительная лента для установки панели</b>	<b>1шт</b>
<b>руководство по эксплуатации</b>	<b>1 шт</b>
<b>упаковка</b>	<b>1 шт</b>

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица технических параметров моделей			
Номер модели	NORD 6L4G MBL, NORD 6L4G IX, NORD 6L4G WH, ANTIQU 64G MBL RUSTIC, ANTIQU 64G MBL RUSTIC FFD, ANTIQU 64G BG RUSTIC, ANTIQU 64G BG RUSTIC FFD, ANTIQU 64G MBL, ANTIQU 64G MBL FFD, ANTIQU 64G MIX FFD	ANTIQU 6L3GT MIX, ANTIQU 6L3GT BLG, ANTIQU 6L3GT BGG, AZTECH 6L3GT MIX, AZTECH 6L3GT MBL FFD, AZTECH 6L3GT BLG FFD, AZTECH 6L3GT WHG FFD, AZTECH 6L3GT BGG FFD	ANTIQU 42GT IX, ANTIQU 42GT BLG, AZTECH 42GT IX, AZTECH 42GT BLG FFD, AZTECH 42GT WHG FFD, AZTECH 42GT BGG FFD
Вспомогательная горелка (A)(0,90кВт)	1	1	1
Полубыстрая горелка(SR)(1,70кВт)	2	2	1
Быстрая горелка (R)(2,9кВт)	1	-	-
Вок горелка(3,5 кВт)	-	1	1
Общая мощность	7,20 кВт	7,80кВт	6,10 кВт
Расход газа G20-20mbar	0,687 m3/h	0,743 m3/h	0,581 m3/h
Расход газа G30-30mbar	523,534 g/h	567,162g/h	443,55g/h
Категория газа	II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3B/P
Класс установки	3	3	3
Электроснабжение	220-240В ~ 50-60 Гц	220-240В ~ 50-60Гц	220-240В ~ 50-60 Гц
Газ-контроль	*	*	*
Кабель питания	да	да	да
Автоматическое зажигание	да	да	да

\*- Обозначение в модели «FFD» - модели с газ-контролем горелок.

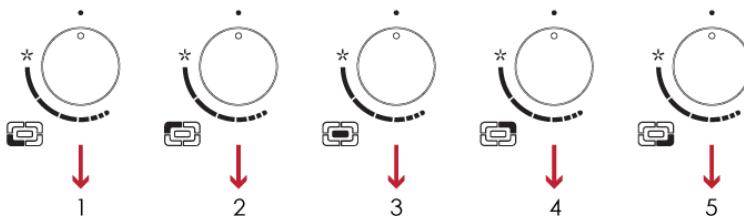
**Таблица технических параметров моделей**

<b>Номер модели</b>	<b>ANTIQUE 6L3GT MBL FFD, ANTIQUE 6L3GT BLG FFD, ANTIQUE 6L3GT WHG FFD, ANTIQUE 6L3GT BGG FFD, STALLO 6L3GT IX FFD, STALLO 6L3GT MBL FFD, STALLO 6L3GT BLG FFD, STALLO 6L3GT WHG FFD, STALLO 6L3GT BGG FFD</b>	<b>ANTIQUE 42GT BLG FFD, ANTIQUE 42GT WHG FFD, ANTIQUE 42GT BGG FFD, STALLO 42GT IX FFD, STALLO 42GT BLG FFD, STALLO 42GT WHG FFD, STALLO 42GT BGG FFD</b>
<b>Вспомогательная горелка (A) (0,90 кВт)</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Полубысткая горелка(SR) (1,70 кВт)</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Вок горелка (3,5 кВт)</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Общая мощность</b>	<b>7,80 кВт</b>	<b>6,10 кВт</b>
<b>Расход газа G20-20mbar</b>	<b>0,743 м3/ч</b>	<b>0,581 м3/ч</b>
<b>Расход газа G30-30mbar</b>	<b>567,162 г/ч</b>	<b>443,55 г/ч</b>
<b>Категория газа</b>	<b>II2H3B/P</b>	<b>II2H3B/P</b>
<b>Класс установки</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Электроснабжение</b>	<b>220-240 В ~ 50-60 Гц</b>	<b>220-240 В ~ 50-60 Гц</b>
<b>Газ-контроль</b>	<b>да</b>	<b>да</b>
<b>Кабель питания</b>	<b>да</b>	<b>да</b>
<b>Автоматическое зажигание</b>	<b>да</b>	<b>да</b>

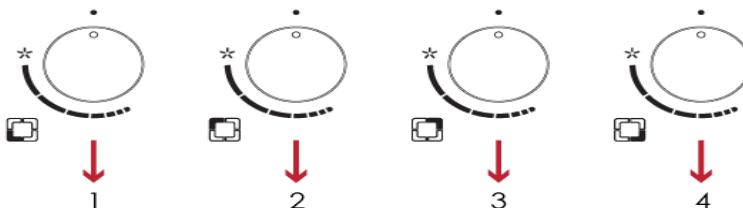
## ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

### ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ.

Подача газа к горелкам осуществляется поворотом переключателей. Хотя символы меняются от модели к модели, они указаны либо на переключателях, либо на панели управления. Следующие настройки могут быть выполнены в соответствии с проиллюстрированными символами.



1. Левый нижний переключатель управления горелкой;
2. Левый верхний переключатель управления горелкой;
3. Переключатель управления горелкой Вок;
4. Правый верхний переключатель управления горелкой;
5. Правый нижний переключатель управления горелкой.



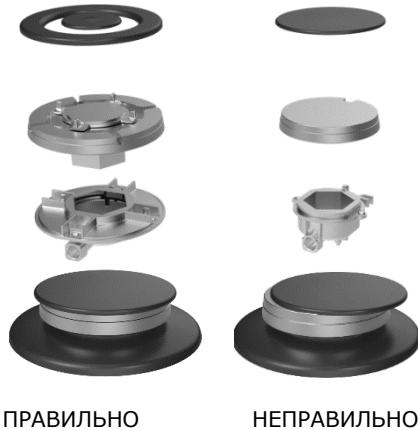
1. Левый нижний переключатель управления горелкой;
2. Левый верхний переключатель управления горелкой;
3. Правый верхний переключатель управления горелкой;
4. Правый нижний переключатель управления горелкой.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ.

Если на вашей варочной панели нет встроенного розжига или во время отключения света, установите открытое пламя над конфоркой и, повернув переключатель против часовой стрелки, переведите его в нужное положение. Регулировка газа должна осуществляться между максимальным и минимальным уровнями, она не должна осуществляться между максимальным и выключенным положениями. Чтобы закрыть горелку, поверните переключатель по часовой стрелке до тех пор, пока он не достигнет положения "0".

МОДЕЛИ, ОСНАЩЕННЫЕ АВТОМАТИЧЕСКИМ РОЖИГОМ.

Чтобы включить одну из конфорок, нажмите переключатель вниз и переведите его в максимальное положение. Когда он горит, пламя регулируется до желаемой интенсивности с помощью переключателя.

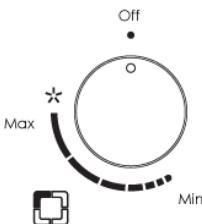


## РИСУНОК 1.

- Для правильной работы варочной панели компоненты решеток и конфорки должны быть правильно расположены. (рис. 1)
    - Убедитесь, что пламя вашей горелки окрашено в синий цвет, и работает тихо. Если горелка будет гореть желтым цветом или работать с шумом, убедитесь, что все горелки установлены правильно. Если цвет пламени не меняется на синий, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

РЕЖИМ РАБОТЫ ГОРЕЛОК И УРОВНИ МОЩНОСТИ.

Поворачивайте переключатель управления влево до достижения максимального уровня. Когда вы нажмете переключатель управления, в конфорке будет гореть пламя. Отпустите переключатель через несколько секунд после включения горелки и переведите переключатель управления в желаемое положение пламени между максимальным и минимальным уровнями. (рис. 2)



## РИСУНОК 2.

Если пламя погасло, когда вы отпустили выключатель, вам следует повторить описанный выше процесс. Но на этот раз нажмите переключатель и удерживайте его около 10 секунд.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не используйте систему поджига более 15 секунд. Если горелка не будет гореть в течение указанного времени или если пламя по какой-либо причине погаснет, повторите процесс поджига, подождав 1 минуту.

### **ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК.**

Поверните ручку управления вправо, чтобы закрыть подачу газа к конфоркам варочной панели.

### **УСТРОЙСТВО ГАЗ-КОНТРОЛЯ ГОРЕЛОК (FFD)**

Если горелки на вашей варочной панели оснащены системой отключения пламени (газ-контроль), защищающей от риска пожаротушения (потока воды, ветра и т.д.), при погасании пламени при разомкнутом выключателе горелки, система предотвратит подачу газа на горелку. Если горение горелки будет прекращено в целях безопасности, повторите операцию горения, переведя переключатель горелки в положение «0».

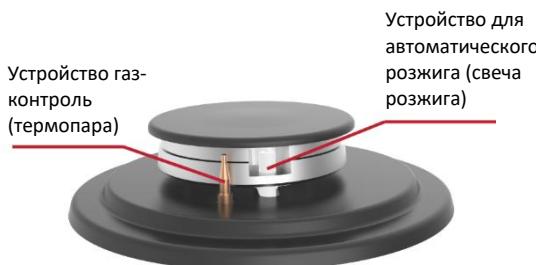


РИСУНОК 3.

### **ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛОК.**

- Диаметр кастрюли и мощность горелки должны соответствовать, чтобы ее можно было эффективно использовать. Соответствующие диаметры для каждой горелки приведены в таблице 1.
- Выберите правильный диаметр и объем кастрюли, чтобы определить правильную горелку.

Таблица 1.

Используемые горелки	Диаметр посуды, мм	
	Минимальный	Максимальный
Горелка пониженной мощности (A)	8	14
Полубысткая горелка (SR)	16	20
Быстрая горелка (R)	20	24
WOK горелка	22	26

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕШЕТОК

Используемые в работе решетки предназначены для безопасного использования варочной панели. Пожалуйста, убедитесь, что решетки установлены правильно и эластичные ножки хорошо прилегают к поверхности панели.

- Не используйте сковороды с деформированной дном, которые могут привести к неустойчивости горения и опрокидыванию посуды.



- Не готовьте в кастрюлях без крышки или в полузакрытых сковородках, чтобы избежать потери энергии.



- Не ставьте посуду непосредственно на крышки конфорок, всегда используйте решетки.



- Равномерно поставьте посуду на горелку. Емкости, неправильно поставленные на горелку, могут опрокинуться. Не ставьте большую посуду сбоку от ручек управления, это может привести к повреждению ручек. Не ставьте посуду на решетку слишком плотно.



- Не разогревайте пустую посуду. Дно посуды может быть деформировано. Перегрев дна посуды может привести к повреждению поверхности стола для приготовления пищи.
- Не следует проливать холодные жидкости на стеклянную поверхность или конфорки, когда поверхность горячая.
- Не кладите на варочную панель острые предметы.
- Не используйте сковороды, в которых избыточное тепло передается непосредственно на нижнюю поверхность.
- В случае возникновения пожара не пытайтесь потушить пламя водой. Отключите варочную панель от электрической сети и используйте материал, чтобы перекрыть пламя, например, пламегаситель.
- Этим прибором не следует управлять с помощью таймера или пульта дистанционного управления.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

- Не оставляйте прибор без присмотра, так как горелки нагреваются очень сильно, и убедитесь, что им не будут пользоваться дети.
- Обратите внимание на опасность возгорания при приготовлении пищи с использованием растительного масла и жиров.
- Не приближайтесь к варочной панели с горючими и взрывчатыми веществами.

### **УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

Установка должна выполняться авторизованным сервисным дилером в соответствии с инструкциями по установке. Изготовитель не несет ответственности за любые убытки и ущерб, причиненный людям, животным или предметам в результате ненадлежащего использования прибора.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ!**

Перед установкой убедитесь, что тип газа и давление газа, указанные на изделии, соответствуют требованиям вашего дома. Обратитесь к авторизованному сервисному дилеру для получения информации о возможных изменениях типа газа в будущем.

- После извлечения устройства из упаковки убедитесь, что оно прочное, не

погнутое и вообще не имеет повреждений. В случае возникновения каких-либо сомнений обратитесь к продавцу.

- Во время установки отсоедините электрическое соединение устройства от главного выключателя.
- Для обеспечения бесперебойной работы встроенных варочных панелей размеры столешницы, на которой они будут установлены, и материалы, используемые для установки, должны соответствовать требованиям, а сама столешница должна быть устойчивой к нагреванию.

**Прочтите следующие инструкции по установке варочной панели на столешницу:**

Чтобы предотвратить попадание посторонних материалов и жидкостей между варочной панелью и столешницей, перед установкой приклейте клейкую ленту к отверстию столешницы, не допуская перекрытия.

Установите варочную панель на отверстие в столешнице так, чтобы установочное отверстие располагалось по центру.

Закрепите устройство на столешнице с помощью монтажного листа и винтов.

**Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со нижеприведенными рисунками, чтобы обеспечить правильную установку варочной панели.**

Данное оборудование должно устанавливаться в хорошо проветриваемых местах и в соответствии с действующими правилами. Персонал по монтажу должен учитывать законы и нормы, применимые к выделению горючих газов и вентиляции.

- Ваша варочная панель предназначена для установки на стандартные столешницы, которые вы можете найти на рынке.
- Материалы, используемые вблизи варочной панели должны быть устойчивы к температуре не менее 100°C.
- Между варочной панелью и стенками столешницы следует оставлять безопасное расстояние (рис. 4).
- Отверстие, которое необходимо предусмотреть для варочной панели на столешнице, должно соответствовать рис. 4.
- Расстояние между дном варочной панели и перегородкой должно составлять не менее 25 мм.

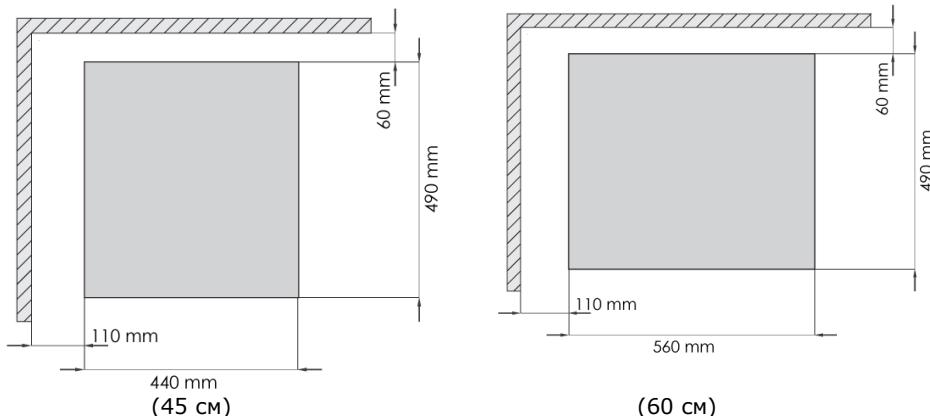


РИСУНОК 4.

- Расстояние между варочной панелью и другим устройством (например, кухонной вытяжкой) должно быть не менее 700 мм (рис. 5).
- Если 60-сантиметровые или 90-сантиметровые варочные поверхности будут устанавливаться на встроенную духовку без какой-либо системы охлаждения, рекомендуется оставить вентиляционное отверстие площадью 300 см<sup>2</sup> для обеспечения циркуляции воздуха. Если будет установлена варочная панель диаметром 75 или 90 см, то духовка должна быть оснащена охлаждающим вентилятором.



РИСУНОК 5.

#### ВЫБРОС ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ ГАЗА

- Воздух, необходимый для горения, поступает в окружающую среду варочной панели, а сгоревший газ выбрасывается в окружающую среду. Для безопасной эксплуатации устройства необходимо поддерживать надлежащую вентиляцию. На стене предусмотрены вентиляционные отверстия, определенные в соответствии с объемом окружающей среды (таблица 2).
- Сгоревшие газы должны выводиться наружу через вытяжку с желобом.

Если кухонная вытяжка не используется, следует использовать электрический вентилятор с гарантированной производительностью для отвода 3-5-кратного объема кухонного воздуха, который устанавливается на стене или окне здания (рис. 6).

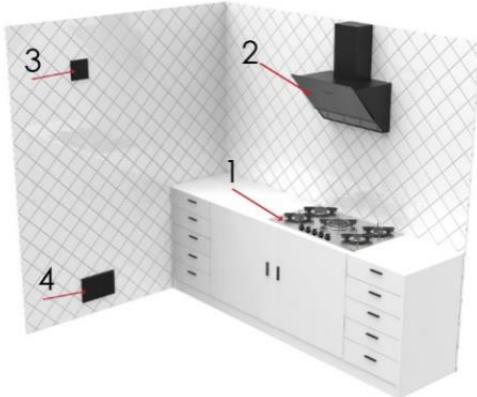


РИСУНОК 6.

1. Варочная панель
2. Кухонная вытяжка
3. Электрический вентилятор
4. Вентиляционное отверстие

Таблица 2.

ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ	ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОТВЕРСТИЕ
Менее 5 м <sup>3</sup>	Минимум 100 см <sup>2</sup>
От 5 до 10 м <sup>3</sup>	Минимум 50 см <sup>2</sup>
Объем более 10 м <sup>3</sup>	Не требуется
Подвал или погреб	Минимум 65 см <sup>2</sup>

#### УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ В СТОЛЕШНИЦЕ

- Во избежание попадания посторонних материалов и жидкостей между варочной панелью и столешницей, перед установкой установите уплотнение на отверстие столешницы, не допуская перекрытия. (рис. 7)
- Установите варочную панель на отверстие в столешнице так, чтобы установочное отверстие располагалось по центру.

- Закрепите устройство на столешнице с помощью монтажного листа и винтов. (рис. 7 и 8)

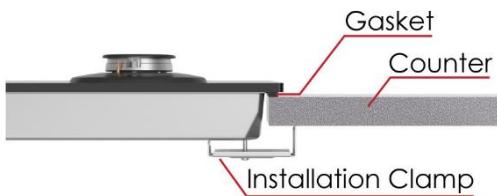


РИСУНОК 7.

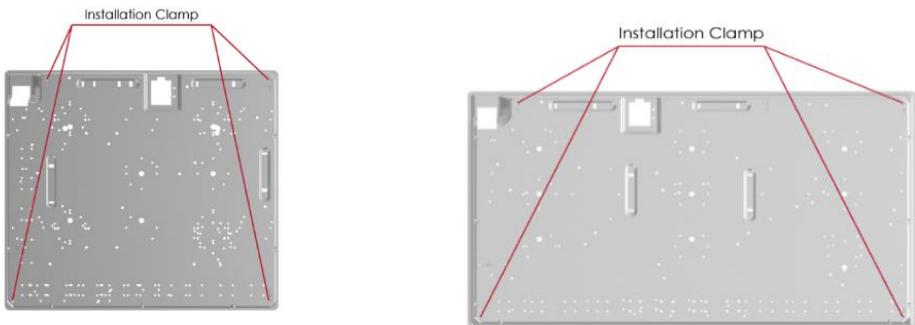


РИСУНОК 8.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подключение должно выполняться компетентным и уполномоченным лицом.

- Электрический кабель варочной панели не следует прокладывать в местах с высокой температурой.
- При повреждении кабеля питания этот кабель следует заменить специальным кабелем, поставляемым сервисным дилером.
- Для электрического подключения не следует использовать адаптер и выключатель, так как это может привести к чрезмерному нагреву и возгоранию.
- Подключите электрический кабель к заземленной настенной розетке. Настоящим производителем заявляется, что он снимает с себя всякую ответственность в случае какой-либо неисправности при неправильном подключении.
- Данные о питании от электрической сети должны соответствовать данным, указанным на этикетке устройства.

Эти инструкции подготовлены для специалистов, обладающих необходимой компетенцией, установка оборудования должна соответствовать действующим стандартам.

Все работы, связанные с газом, должны проводиться после отключения электричества.

На этикетке варочной панели указан тип газа, предназначенный для использования с варочной панелью. Подключение к магистральному газопроводу или типу газа должно осуществляться после регулировки в соответствии с типом газа. Подключение к основному источнику газа или газовому баллону должно осуществляться после проверки регулировки в соответствии с соответствующим типом газа. Если он установлен правильно, ознакомьтесь со следующими пунктами:

- Обратите внимание, что форсунки для сжиженного газа должны иметь маркировку 300Мм рт. ст. (30 мбар) давления на выходе.
- Давление природного газа составляет 200 мм рт. ст. (20 мбар). Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр для перевода на природный газ или сжиженный газ (LPG).
- Используйте только трубопроводы и прокладки в соответствии с действующими национальными стандартами.

В некоторых странах, где конические соединения обязательны, предусмотрено коническое соединение. В таком случае к устройству следует подсоединить коническую соединительную деталь.

Если устройство будет подключено к гибкому шлангу, длина шланга не должна превышать 120 см.

Перед началом работ, связанных с установкой, пожалуйста, отключите подачу газа.

Выполняйте соединение таким образом, чтобы на соединительные элементы и трубопроводы не оказывалось давления. Убедитесь, что труба не засоряется и не соприкасается с острыми углами.

**Обратите внимание**, что газовый шланг не должен прокладываться через горячие зоны.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Заменяйте газовый шланг варочной панели через 4-5 лет, даже если он не поврежден.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Проверьте, нет ли утечки газа после подключения, с помощью воды с мылом. Никогда не используйте пламя.

Убедитесь, что к газовому шлангу не прилагается дополнительный вес.

#### **Примените следующий порядок установки:**

1. Для установки потребуется: наружный переходник цилиндрический, прокладка, внутренний газовый переходник, коническо-цилиндрические или цилиндро-цилиндрические компоненты.
2. Затяните место соединения ключами так, чтобы трубы находились в правильном положении.
3. Подсоедините муфту к основному источнику газа с помощью жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В последний раз проверьте, нет ли утечек в трубах, с помощью раствора с мылом, и никогда не используйте пламя.

## РЕГУЛИРОВКА ПАНЕЛИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ГАЗА

Инструкции по регулировке газа подготовлены для специалистов, обладающих необходимой компетенцией, установка оборудования должна соответствовать действующим стандартам.

- Все работы, связанные с газом, должны проводиться после отключения электричества.



Чтобы переоборудовать варочную панель, снимите пластины конфорок и рассекатели на них. Замените форсунки в соответствии с инструкциями, приведенными ниже и замените их на форсунки подходящего диаметра, указанные в руководстве пользователя. Выполните работы с помощью отвертки с плоским наконечником так, чтобы был виден установочный винт клапана, сняв переключатели варочной панели и резиновые уплотнения. Чтобы установить низкий уровень пламени, поверните регулировочный винт газа на клапане так, чтобы расход газа был минимальным. Выполните эту настройку после установки форсунок, зажжения горелки и сведения настройки переключателя к минимуму.

Регулировочный винт расхода следует затянуть при перекачке сжиженного газа, так как он должен быть выпущен для преобразования сжиженного газа в природный газ. После установки варочной панели завершите операцию преобразования, подсоединив резиновые уплотнения и переключив их в том же порядке.

Этими инструкциями должен пользоваться авторизованный сервисный центр.

Изделия должны устанавливаться в соответствии с действующими правилами и надлежащим образом.

Маркировка на этикетке указывает тип газа, который планируется использовать с устройством.

В таблице 3 указаны параметры форсунок для горелок.

Таблица 3.

Горелка пониженной мощности А (0,90 кВт)	Полубыстрая горелка SR (1,70 кВт)	Быстрая горелка R (2,90 кВт)	Wok горелка (3,5 кВт)
<b>G 30-30mbar</b> Сжиженный газ (0,50мм)	<b>G 30-30 mbar</b> Сжиженный газ (0,65мм)	<b>G 30-30mbar</b> Сжиженный газ (0,85мм)	<b>G 30-30mbar</b> Сжиженный газ (0,96мм)
<b>G20-20 mbar</b> Природный газ (0,72мм)	<b>G20-20 mbar</b> Природный газ (0,97мм)	<b>G20-20 mbar</b> Природный газ (1,15мм)	<b>G20-20 mbar</b> Природный газ (1,30мм)

Примечание: Маркировка горелок указана на корпусе горелки.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

На рисунке 9 показано подключение варочной панели к газовой магистрали.

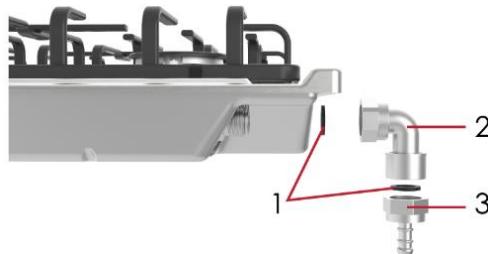


РИСУНОК 9.

- 1 Уплотнительная прокладка;
- 2 Уголок;
- 3 Вход для шланга для сжиженного газа.

Завершите установку, используя прокладку посередине для входа шланга для сжиженного газа, указанную на приведенном выше рисунке, во время преобразования природного газа в сжиженный газ.

### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила перед чисткой и техническим обслуживанием.

- Выключите варочную панель в целях безопасности. Если ваш прибор настроен на природный газ, закройте кран подачи газа. Для панелей, работающих на сжиженном газе, закройте вентиль.

- Выньте вилку вашего устройства из розетки.
- Если варочная панель горячая, подождите, пока она остынет.
- Чтобы вы могли дольше пользоваться стеклянной варочной панелью и решетками, вам необходимо через определенные промежутки времени чистить их соответствующими чистящими средствами.
- Чистку поверхностей из нержавеющей стали следует проводить в соответствии с рекомендациями по уходу за поверхностями из нержавеющей стали, а протирать поверхность предпочтительно мягкой тканью.
- Во избежание повреждения системы сгорания газа не используйте систему сгорания, если горелки не установлены.
- Через определенные промежутки времени промывайте верхние горелочные части водой, прочищайте и просушивайте. Обратите внимание на установку горелочных частей на свои места.
- При чистке горелки не используйте кислоту, разбавитель, бензол или аналогичные химические вещества.
- Вам необходимо очистить стеклянную варочную панель и решетки подходящими чистящими средствами, чтобы использовать ее в течение более длительного периода.
- Варочную панель следует очистить подходящими чистящими средствами от пятен и масла. Не используйте агрессивные чистящие средства, пятновыводители и моющие средства.
- Не допускайте нагревания пустых кастрюль, так как тепло, скапливающееся на дне, может повредить стеклянную поверхность.
- Не следует наливать холодную жидкость на стеклянную поверхность или конфорки, когда они горячие. Стекло может треснуть из-за теплового удара.
- Регулярно очищайте варочную панель, дождавшись остывания после каждого использования, чтобы поддерживать ее в наилучшем состоянии.

### **Эмалированные детали**

Все эмалированные детали обрабатываются водой с мылом и подходящими моющими средствами. После завершения процесса варочную панель следует тщательно высушить.

Эмалированные решетки можно мыть в посудомоечной машине.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Нарушение в работе (неисправность)	Возможная причина	Способ устранения
Не зажигается конфорка	Отсутствует искра.	Проверьте подачу электропитания.
	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку.
	Перекрыта подача газа.	Полностью откройте подачу газа.
Плохо зажигается	Неполностью открыта подача газа.	Полностью откройте подачу газа.
	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку.
	Свеча зажигания загрязнена посторонними веществами.	Удалите загрязняющие вещества сухой тканью.
	Конфорки мокрые.	Тщательно протрите крышки конфорок.
	Забиты отверстия в рассекателе.	Очистите рассекатель пламени.
Слышен шум в процессе розжига	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку конфорки.
Пламя гаснет во время работы	Устройство контроля пламени загрязнено посторонними веществами.	Очистите устройство контроля пламени.
	Вылившееся при выkipании через край содержимое посуды затушило пламя.	Выключите конфорку. Подождите одну минуту и снова произведите розжиг конфорки.
	Возможно, пламя погасло из-за сильного сквозняка.	Выключите конфорку и устранит сквозняки в зоне приготовления, например, закройте окна. Подождите одну минуту и снова произведите розжиг конфорки.
Желтое пламя	Забиты отверстия в рассекателе.	Очистите рассекатель пламени.
	Используется другой газ.	Проверьте используемый газ.
Нестабильное пламя	Неправильно расположена крышка конфорки.	Правильно установите крышку конфорки.
Запах газа	Утечка газа.	Прекратите использовать прибор и перекройте кран подачи газа. Откройте окно и проветрите помещение. Свяжитесь с нашим сервисным центром по телефону, воспользовавшись телефоном за пределами помещения.

### **Необходимо помнить!!!**

Если неполадка не устранена, пожалуйста, обратитесь по телефону, указанному в разделе «Гарантийные обязательства».

## **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

После установки прибора упаковку следует утилизировать с учетом безопасности и охраны окружающей среды.

Все упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки.

Чтобы способствовать защите окружающей среды, помещайте отходы упаковочного материала в мусорные баки для вторичной переработки.



При утилизации старого изделия сделайте его непригодным для использования, отрезав кабель.



Правильная утилизация данного изделия (Утилизация электрического и электронного оборудования). Эта маркировка, приведенная на изделии или в его документах, указывает на то, что по истечении срока службы оно не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможное причинение вреда окружающей среде или здоровью человека вследствие неконтролируемой утилизации отходов, отделите его от других видов отходов и утилизируйте его надлежащим образом, обеспечив рациональное повторное использование материальных ресурсов.

Бытовые потребители должны обратиться либо в магазин, в котором они купили это изделие, либо в органы местного самоуправления для получения информации о месте и способе экологически безопасной утилизации.

Коммерческие потребители должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Во время утилизации данное изделие не следует смешивать с другими производственными отходами.

## **ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Изготовитель гарантирует работу газовой варочной панели при соблюдении потребителем условий эксплуатации, хранения и транспортирования. **Гарантийный срок панели- 2 года со дня передачи прибора потребителю.** День передачи определяется как день продажи через розничную торговую сеть. При отсутствии в отрывном талоне штампа магазина и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска панели. При установке панели в общежитии или эксплуатации панели двумя или более семьями гарантийный срок составляет 2 месяца.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- неправильной установки панели или не заполнения «Талона на установку» на панель;
- неправильного подключения и эксплуатации панели;
- несанкционированного ремонта или иного вмешательства;
- установки неоригинальных комплектующих;
- наличие на деталях панели следов воздействия химических веществ;
- повреждений, вызванных животными или насекомыми;

- повреждений, вызванных пожаром, наводнениями, военными действиями и т.п.

Изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения панели после её продажи.

Все претензии должны предъявляться к организациям торговли, где было приобретено изделие.

Гарантия не распространяется на установку и подключение панели не в соответствии с требованиями данного руководства по эксплуатации, на механические повреждения, изменение цвета плоскости готовки, крышек горелок, решеток.

Срок службы варочной панели - 10 лет.

**По вопросу установки, подключения, ремонта и сервисного обслуживания панели обращаться с понедельника по пятницу, с 9.00 до 17.00 по Московскому времени, по тел.+79828376261 или по адресу электронной почты.**

**E-mail: [servicecenter.gct@gmail.com](mailto:servicecenter.gct@gmail.com)**

**Производитель:**

Kupcuoglu Metalurji Insaat ve Nakliye Sanayi ve Ticaret Limited Sirketi  
Imisehir OSB 2001. Cad No: 8  
Odunpazari/Eskisehir/Turkiye

**Импортер:**

LLC «GROUP COMPANY TECHNIQUE»  
Address: RUSSIA 466028, Udmurtia Republic, Izhevsk Citi. Str.  
Mayakovskovod.41 office № 201

## **ТАЛОН НА УСТАНОВКУ**

Установлена в г. \_\_\_\_\_ по ул. \_\_\_\_\_

в доме № \_\_\_\_\_ кв. \_\_\_\_\_ и пущена в работу механиком \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Механик \_\_\_\_\_ Владелец \_\_\_\_\_  
(подпись) (подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.

## **СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ**

Модель:

Серийный номер:

Продана

\_\_\_\_\_  
(наименование торгового предприятия)

Дата продажи \_\_\_\_\_



## ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель: .....  
Серийный номер: .....  
Дата покупки: .....  
Штамп продавца: .....

Дата пуска в эксплуатацию:  
.....  
Штамп организации, производившей пуск в  
эксплуатацию:  
.....



## ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель: .....  
Серийный номер: .....  
Дата покупки: .....  
Штамп продавца: .....

Дата пуска в эксплуатацию:  
.....  
Штамп организациии, производившей пуск в  
эксплуатацию:  
.....



## ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель: .....  
Серийный номер: .....  
Дата покупки: .....  
Штамп продавца: .....

Дата пуска в эксплуатацию:  
.....  
Штамп организациии, производившей пуск в  
эксплуатацию:  
.....



## ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель: .....  
Серийный номер: .....  
Дата покупки: .....  
Штамп продавца: .....

Дата пуска в эксплуатацию:  
.....  
Штамп организациии, производившей пуск в  
эксплуатацию:  
.....

ФИО покупателя .....	ФИО покупателя .....
Адрес.....	Адрес.....
Телефон.....	Телефон.....
Дата ремонта .....	Дата ремонта .....
Сервисный центр .....	Сервисный центр .....
Мастер.....	Мастер .....
ФИО покупателя .....	ФИО покупателя .....
Адрес.....	Адрес.....
Телефон.....	Телефон.....
Дата ремонта .....	Дата ремонта .....
Сервисный центр .....	Сервисный центр .....
Мастер.....	Мастер .....