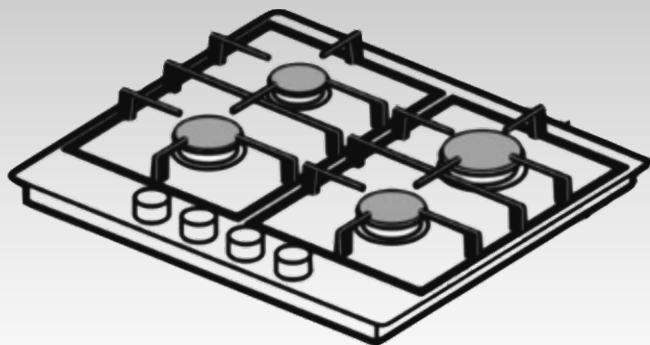


# **BRAVO™**

## **ВСТРАИВАЕМАЯ ГАЗОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**



## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ BRAVO!

Прежде чем подключить прибор и приступить к его использованию, просим Вас внимательно ознакомиться с данным Руководством, так как в нем содержатся полезные рекомендации, касающиеся безопасной установки, эксплуатации и обслуживания варочной панели, которые помогут Вам добиться наилучшего результата в процессе приготовления. Сохраняйте данное Руководство на протяжении всего времени пользования прибором.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Производитель оставляет за собой право на усовершенствование прибора, на внесение незначительных конструктивных изменений, которые могут быть не отражены в данном Руководстве.

Рисунки, приведенные в Руководстве и на упаковке изделия являются схематичными, внешний вид Вашей панели может отличаться.

Выполняйте все требования данного Руководства.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>страница</i>
<b>1. Назначение, общие указания, ограничения</b>	<b>3</b>
<b>2. Правила и условия безопасности, подключение к электросети</b>	<b>3</b>
<b>3. Описание варочной поверхности</b>	<b>6</b>
<b>4. Установка и регулировка</b>	<b>8</b>
<b>5. Эксплуатация</b>	<b>12</b>
<b>6. Очистка и обслуживание</b>	<b>14</b>
<b>7. Правила транспортирования</b>	<b>15</b>
<b>8. Утилизация</b>	<b>15</b>
<b>9. Возможные неисправности и методы их устранения</b>	<b>16</b>
<b>10. Технические характеристики и комплектность</b>	<b>16</b>
<b>11. Условия гарантии</b>	<b>17</b>

Заводом-изготовителем устанавливается:

- Гарантийный срок эксплуатации изделия - пять лет.
- Срок службы данного товара - десять лет со дня изготовления.

### НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ, ОГРАНИЧЕНИЯ

Газовая варочная поверхность предназначена для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях и может быть встроен в стандартную кухонную столешницу. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

Неправильное обращение может привести к поломке прибора, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью.

Использование варочно поверхности не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, обслуживания и мер безопасности, ведет к потере права на гарантийное обслуживание.

Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева помещения.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что варочная поверхность не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнен гарантийный талон.

Дата производства указана в серийном номере, расположенном на этикетке прибора.

### ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Варочная поверхность не предназначена для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток знаний и опыта, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктаж об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

Лица, пользующиеся варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с газовыми приборами и внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации.

Ответственность за безопасную эксплуатацию поверхности несет владелец.

Варочная поверхность предназначена для использования только в бытовых условиях.

При извлечении прибора из упаковки, убедитесь в целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.

Перед установкой убедитесь, что условия распределения (вид газа и давление) и регулировка прибора совместимы. Проверьте, соответствуют ли технике. Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Установите прибор таким образом, чтобы обеспечить доступ к сетевому кабелю. Рабочее напряжение данного прибора - 220В. Заземленная вилка сетевого кабеля должна обязательно использоваться с заземленной розеткой.

Ваш прибор отрегулирован для работы с природным газом или с газом в баллонах (опция). Для того, чтобы выполнить регулировку прибора для работы с баллонным газом, обратитесь официальную службу обслуживания.

Во время работы газовой варочной поверхности необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

Подсоедините ваш прибор к рану природного газа при помощи короткого спирального шланга таким образом, чтобы не было утечки газа.

В целях безопасности используемый шланг должен быть короче 125см.

При установке прибора следите за тем, чтобы газовый шланг или электрический (сетевой) кабель не оказались под корпусом прибора. Также кабель и шланг не должны проходить вблизи духовки и прочих нагреваемых поверхностей. Изоляция шланга и кабеля может быть повреждена.

Перед включением прибора убедитесь, что он правильно адаптирован под необходимый тип газа, доступного в вашем регионе (см. соотв. раздел).

При повреждении сетевого кабеля обратитесь в ближайшую службу обслуживания и закажите установку нового кабеля.

Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.

Убедитесь при установке, что вентиляционные отверстия не закрыты.

Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.

Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.

При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании жиров и масел. Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию. Обязательно своевременно очищайте жировые фильтры вытяжки. Скопившийся жир также может воспламениться.

Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества.

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.

ние) и регулировка прибора совместимы. Проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Не вынимайте из панели управления кнопки, ручки или уплотнители. Вода может попасть внутрь прибора и привести к его повреждению.

Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.

При появлении в помещении запаха газа, необходимо: закрыть общий газовый кран перед варочной поверхностью, выключить оборудование, открыть окна и проветрить помещение.

Для устранения утечек газа не производите никаких операций связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую службу Горгаза или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние кабеля электропитания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение материала) немедленно обратитесь в сервисную службу для их замены.

**Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы прибор был установлен в помещении с хорошей вентиляцией!**

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии и данным Руководством и действующими предписаниями и стандартами.

Запрещается наращивание, перекручивание шнура электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.

При необходимости отключения прибора от электрической сети не тяните за шнур электропитаний, беритесь за вилку.

Любые легковоспламеняющиеся материалы (в том числе шторы) и мебель должны находиться от духового шкафа на расстоянии минимум 1м.

Если конфорка случайно погасла, выключите ее с помощью соответствующей ручки управления и подождите примерно одну минуту, прежде чем включить снова.

Не ставьте неустойчивую или деформированную посуду для приготовления на конфорку во избежание несчастного случая. Она может опрокинуться или содержимое может вытекать.

Всегда используйте посуду для приготовления с подходящими диаметрами для зон приготовления. Никогда не используйте посуду меньшего диаметра, чем конфорки.

Не размещайте на одной конфорке посуду весом более 5кг и более 10кг на всех конфорках одновременно.

**Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим прибором. Во время работы варочная панель нагревается. Не допускайте детей до полного охлаждения прибора.**

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ, ОПИСАНИЕ

Не оставляйте без присмотра работающий прибор.

Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных элементов. При необходимости используйте прихватки.

Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

Не используйте варочную поверхность для обогрева помещения или сушки одежды.

Не мойте крышки конфорок, горелки и решетки в посудомоечной машине.

Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

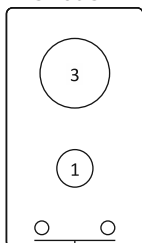
Газовые варочные поверхности устанавливаются в помещениях кухонь с внутренним объемом не менее:

- 8куб. м при газовой поверхности с 2 конфорками;
- 12куб. м. при газовой поверхности с 3 конфорками;
- 15куб.м. при газовой поверхности с 4 конфорками;
- 20куб.м. при газовой поверхности с 5 конфорками.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию и пожару. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

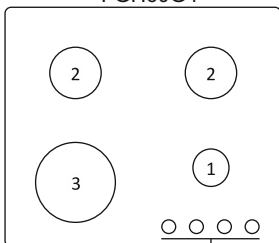
## ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

FGH30S2 \*/  
FGH30G2 \*



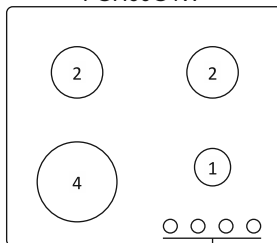
5

FGH60S4 \*/  
FGH60G4 \*



5

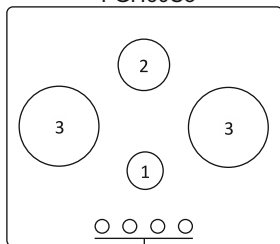
FGH60S4W \*/  
FGH60G4W \*



5

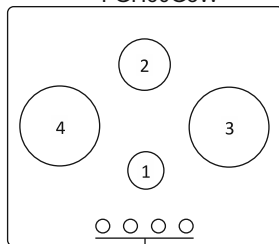
1. Малая конфорка
2. Средняя конфорка
3. Большая конфорка
4. Конфорка WOK
5. Панель управления

FGH60S3 \*



5

FGH60G3W \*

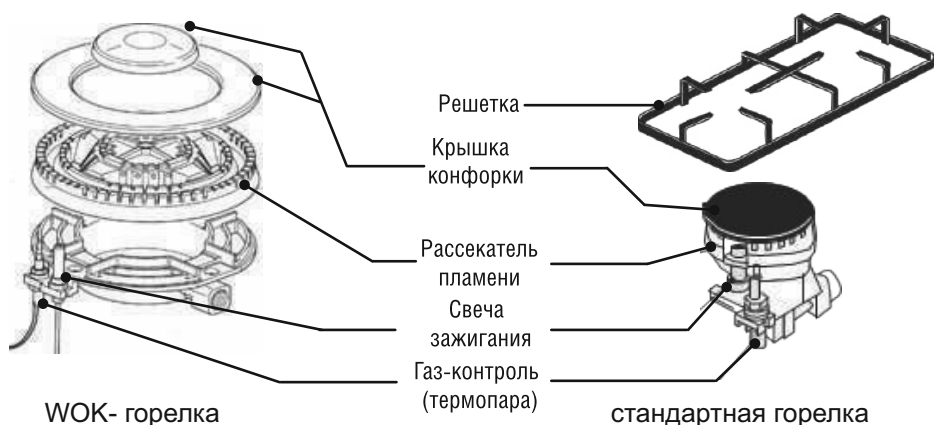


5

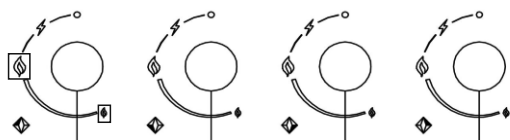
\* После основного кода модели стоит буква, обозначающая цвет поверхности:

- В - черный;
- С - кремовый/бежевый;
- Х - нержавеющая сталь;
- W - белый.

## ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- - отсутствие подачи газа
- 🔥 - максимальная подача газа
- 🔥 - минимальная подача газа

Количество ручек розжига и регулировки пламени зависит от количества конфорок на выбранной вами модели варочной поверхности (2 или 4).

## СИСТЕМА РОЗЖИГА



Ручки регулировки пламени снабжены специальным устройством безопасности, а также системой автоматического зажигания конфорки при повороте ручки. Чтобы разжечь выбранную вами конфорку слегка нажмите на соответствующую конфорке ручку на панели управления и поверните ее влево; розжиг сработает. Во время срабатывания розжига откроется также и газовый поток. После появления пламени поверните ручку в сторону большого или маленького пламени для установки нужной интенсивности горения. Система прекратит розжиг и горение пламени продолжится. Если пламя не появилось, продолжайте данную процедуру до появления пламени.

## УСТАНОВКА И РЕГУЛИРОВКА

Газовая варочная панель должна быть установлена квалифицированным специалистом, который знаком с действующими правилами установки.

Данный прибор следует устанавливать и использовать в точном соответствии с инструкциями данного Руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.

Помещение, в котором устанавливается прибор должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией. Позаботьтесь об этом. Проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом, если сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.

Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100см<sup>2</sup> и должны быть защищены от случайного блокирования (защита с металлическими решетками или сетками).

Кухонный гарнитур, в который будет устанавливаться варочная поверхность, должен быть устойчив к температурам на 65 С<sup>0</sup> выше температуры помещения. Пластик и клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.

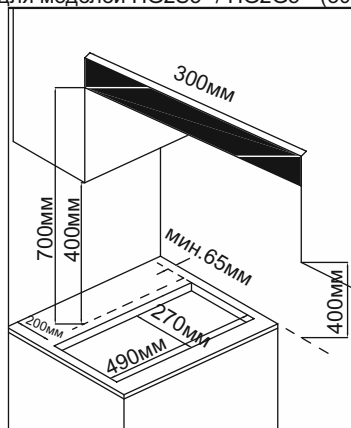
Перед запуском убедитесь, что прибор надежно закреплен в корпусе вашей мебели.

Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.

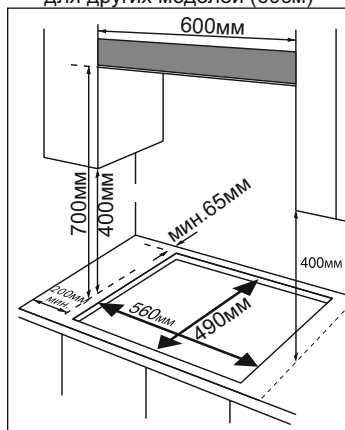
Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией-производителем вследствие некорректной установки, не является гарантией.

Размеры для встраивания приведены на рисунках ниже.

для моделей HG2S5 \* / HG2G5 \* (30см)



для других моделей (60см)



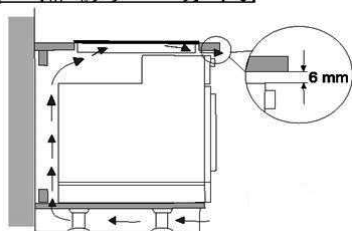
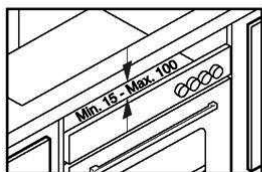


## УСТАНОВКА И РЕГУЛИРОВКА

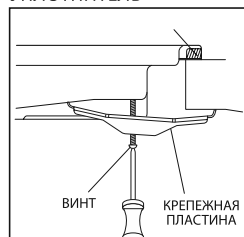
Для предотвращения случайного попадания пролитой жидкости под варочную поверхность, прибор комплектуется специальным уплотнителем. Для его установке тщательно соблюдайте приведенные ниже указания:

1. Разложите уплотнительную прокладку вдоль края отверстия для встройки, закрывая внахлест места стыков.
2. Вставьте варочную поверхность в отверстие для встройки.
3. С помощью отвертки и специальных винтов, прикрепите крепежные пластины.
4. Когда винты будут затянуты, избыток уплотнителя может быть удален.

Размер ниши (отверстия) для установки варочной поверхности должен совпадать с рекомендованными производителем габаритами для встраивания (см в технических характеристиках). Не используйте для установки варочной поверхности крепеж, отличный от поставляемого в комплекте с прибором.



УПЛОТНИТЕЛЬ



Во избежание чрезмерного перегрева, даже если внизу нет духового шкафа, необходимо предусмотреть свободное пространство, имеющее, по меньшей мере, размер ниши для встраивания. Обеспечьте циркуляцию воздуха между духовым шкафом и варочной поверхностью, в соответствии с рисунками слева.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

Прибор должен быть подключен к источнику газ или баллону в соответствии со спецификациями действующих стандартов и настроен на соответствующий тип доступного газа.

Прибор настроен на работу с природным газом. Если тип доступного газа не соответствует типу, для которого установлен прибор, замените соответствующие жиклеры конфорок (в комплекте) на подходящий к используемому газу.

Для выполнения этих операция квалифицированному специалисту необходимо следовать указаниям в разделе «Адаптация конфорок на различные типы газа».

Для безопасной установки и эксплуатации убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в таблице характеристик конфорок и жиклеров.

Если в прибор подается сжиженный баллонный газ, убедитесь, что регулятор давления баллона соответствует действующим местным стандартам.

Подключение к системе газа выполняется посредством негибкой металлической трубы (медной или стальной) или гибкой трубы из нержавеющей стали (UNI-EN14800) не подвергая прибор нагрузке.

Труба подачи газа в прибор оборудована гайкой, к которой подсоединяется коленчатый фитинг (в комплекте, резьба 1/2), поворачиваемый на основе потребностей установки.

С противоположной стороны от коленчатого фитинга подсоединяется жесткая или гибкая металлическая подводящая труба (макс. длина 2м).

Установите с двух концов коленчатого фитинга уплотнительные прокладки (в комплекте), в соответствии с действующими нормами. В случае демонтажа и повторного монтажа этих деталей, обязательно замените прокладки на новые.

**После установки прибора, убедитесь, что газовый шланг не прижат и не поврежден подвижными деталями.**

## КОНТРОЛЬ НА УТЕЧКУ

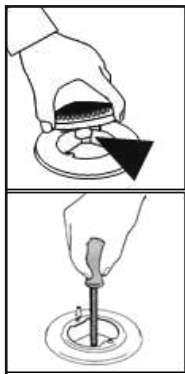
Откройте детандер или вентиль природного газа и нанесите мыльную воду с обильной пеной на выполненное вами соединение, чтобы проверить наличие или отсутствие утечки газа.

**Запрещается выполнять контроль пламенем!**

## АДАПТАЦИЯ КОНФРОК К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

Чтобы адаптировать прибор к источнику газа, отличному от того, для которого он был настроен, выполните следующие действия:

1. Уберите решетки.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени. С помощью гаечного ключа 7мм отвинтите и снимите жиклеры.
3. Замените жиклеры на подходящие, которые поставляются вместе с прибором.
4. Собрать все компоненты в обратном порядке.



## УСТАНОВКА И РЕГУЛИРОВКА

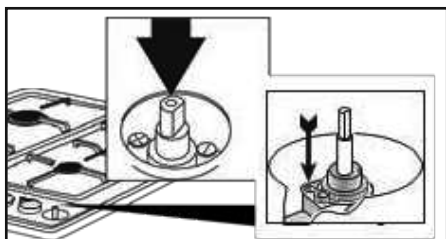
*Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе (проходимый газ), соответствующий стандартам.*

### РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМ ДЛЯ КОНФОРОК

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе производителя. После замены жиклера или при особых условиях давления в сети, понадобится заново отрегулировать минимум.

Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:

1. Зажгите конфорку.
2. Поверните ручку управления до позиции минимума.
3. Снимите ручку и, если установлена, промежуточную прокладку.
4. С помощью отвертки подходящего размера поверните регулировочный винт, расположенный сбоку или внутри стержня регулятора, пока пламя не станет малым, но устойчивым.
5. Установите ручку обратно и быстро поверните ее из максимального положения в минимальное, проверяя, что пламя не гаснет.
6. Для горелок с предохранительным клапаном убедитесь, что данной настройки достаточно для поддержания нагрева термопары. В ином случае, увеличьте минимальный уровень пламени.



### РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ СЖИЖЕННОГО ГАЗА

Чтобы настроить минимум для сжиженного газа нужно полностью завинтить по часовой стрелке винт, установленный внутри или сбоку стержня клапана.

Действия, описанные выше, могут быть выполнены независимо от позиционирования или крепления варочной панели к мебели.

**Конфорки не требуют первичной регулировки!**

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Прибор, оборудованный трехжильным питающим кабелем, подключается к сети переменного тока, напряжение которого должно соответствовать данным, приведенным в таблице технических характеристик оборудования, расположенной в конце Руководства и приборе. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

Прибор должен быть подключен к основной электросети в соответствии с действующими законами и правилами.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед подключением сети убедитесь в том, что:

- мощности от основной сети достаточно для питания прибора;
- система питания заземлена в соответствии с действующими правилами;
- кабель электропитания не соприкасается с нагреваемыми элементами.

Перед техническим обслуживанием прибора следует полностью отключить электрическое питание.

***Производитель не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой или подключением. Потому необходимо, чтобы все операции по установке и подключению выполнялись квалифицированным персоналом в соответствии с действующими местными и общими правилами***

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Все варочные поверхности BRAVO оснащены функцией автоматического розжига конфорок. Нажав и повернув против часовой стрелки, приведите ручку регулировки конфорки, которую вы хотите использовать, в положение большого пламени, пока не загорится желаемая конфорка. Для того, чтобы отрегулировать пламя, установите ручку в положение на большое или малое пламя, или в любое положение между двумя этими отметками. Для того, чтобы выключить конфорку, поверните ручку по часовой стрелке до вертикального положения.

В моделях с функцией газ-контроля ручку также следует повернуть против часовой стрелки. После того, как конфорка начнет гореть, следует подержать ручку в нажатом состоянии еще 5-10 секунд для того, чтобы устройство безопасности сработало.

В моделях с функцией газ-контроля если пламя внезапно потухнет из-за попадания приготавливаемой пищи или по другим причинам, система безопасности активируется и перекроет газовый поток.

В случаях, когда пламя конфорки случайно потухнет, выключите ручку регулировки потока и подождите минимум одну минуту перед новой попыткой розжига конфорки.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОПТИМАЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**

Используйте посуду, предназначенную для данного типа конфорок;

По достижении точки кипения, уменьшайте мощность пламени до минимума;

Используйте посуду с крышками;


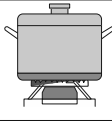

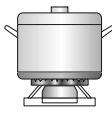

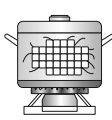
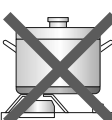
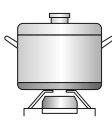


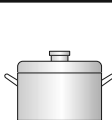

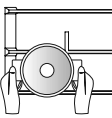
Если вы не можете зажечь пламя даже после нескольких попыток, проверьте крышку конфорки и горелку. Убедитесь, что они не сместились и находятся в правильном положении;

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для обеспечения максимальной эффективности конфорки, необходимо использовать посуду с плоским дном и размером, указанным в таблице:

Конфорка	Рекомендуемый диаметр кастрюли (см)
Малая	10-14
Средняя	16-20
Большая	22-24
WOK-конфорка	24-26

Если вы используете посуду, которая меньше по сравнению с рекомендованной, пламя будет распространяться за ее пределы, что ведет к перегреву ручки и снижению эффективности нагрева.

Не рекомендуется		Рекомендуется	
	Не используйте посуду малого диаметра на больших конфорках, т.к. пламя не будет нагревать стенки посуды.	Для экономии газа всегда используйте посуду, подходящую по размерам данной конфорке.	
	Не готовьте без крышки или со сдвинутой крышкой, т.к. это приводит к дополнительным затратам энергии.	Крышка должна быть всегда закрытой.	
	Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.	Посуда должна быть с тонким плоским дном.	
	Не сдвигайте кастрюли в сторону, т.к. это может привести к опрокидыванию. Не размещайте посуду большого диаметра около ручек управления - это может привести к их деформации.	Размещайте посуду непосредственно над конфоркой.	
 	Не ставьте посуду на крышки конфорок. Для предотвращения серьезных повреждений оборудования, не подкладывайте под посуду пламегасители и подложки из асбеста.	Ставьте посуду только на решетку.	
	Не ставьте на поверхность тяжелые объекты.	Аккуратно беритесь за ручки, когда посуда находится на огне.	

### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Опасность удара электрическим током! Перед очисткой прибор необходимо отключить от сети электрического питания. Убедиться, что прибор полностью остыл.**

Чтобы сохранить эмалированную или стеклянную поверхность варочной панели блестящей максимально долгое время, прибор следует мыть теплой водой с моющим средством после каждого его использования.

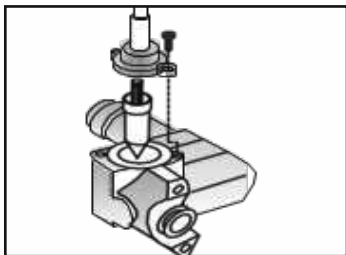
После полного остывания варочной поверхности удалите остатки жира с помощью губки или влажной салфетки и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки и губки, которые могут поцарапать эмаль или стекла.

После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.

Не используйте чистящие средства с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручек. Старайтесь чистить всегда в одном направлении мягкой салфеткой, смоченной в мыльном растворе или жидким (не абразивным) порошком. Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.

Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

**Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный химикатами или абразивной чисткой.**



Часто очищайте рассекаватель пламени конфорки кипятком и моющим средством, чтобы удалить остатки жира, которые могут блокировать выход пламени.

Хорошо промывайте детали из нержавеющей стали водой и сушите их мягкой тканью.

Не используйте слишком много воды, она может проникнуть во внутренние части прибора и повредить электрические детали.

Не погружайте прибор в воду.

Решетки варочной панели не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

Стеклянные панели лучше мыть горячей водой, избегая использования грубой ткани.

Не используйте металлические щетки и губки с абразивными поверхностями во избежание повреждения и коррозии. Не используйте растворители, токсичные очищающие жидкости.

## ТРАНСПОРТИРОВКА, УТИЛИЗАЦИЯ

Если ручки становятся трудно поворачиваемыми, обратитесь к квалифицированному специалисту, чтобы их смазать. Также связывайтесь с квалифицированным специалистом для решения любых проблем, которые могут возникнуть во время эксплуатации.

**После извлечения конфорок из варочной поверхности для очистки, перед их зажиганием рекомендуется убедиться, что все части конфорок были верно установлены обратно. Также после очистки или технического обслуживания рекомендуется проверить наличие и положение всех резиновых прокладок. Если они были смещены, верните их в правильное положение.**

### ТРАНСПОРТИРОВКА

Сохраняйте оригинальную упаковку и транспортируйте прибор в этой упаковке. Соблюдайте указания на упаковке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте варочную поверхность в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.

Во избежание повреждения поверхностей перед транспортировкой надежно зафиксируйте конфорки и решетки скотчем.

При переносе прибора с одного места на другое на кухне предварительно отключите электрический кабель и закройте газовый вентиль. Затем снимите газовый шланг с наконечника шланга на приборе и перенесите прибор, не раскачивая на требуемое место.

### УТИЛИЗАЦИЯ

Ваш прибор спроектирован и изготовлен из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от представителя уполномоченной организации.



Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ, КОМПЛЕКТАЦИЯ

### ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ НЕ ГОРИТ ИЛИ ВЯЛО ГОРИТ КОНФОРКА

- Малое давление газа. Обратиться в газоснабжающую службу;
- В каналы горелки попала грязь и влага. Прочистить и просушить горелку;
- Засорилось сопло. Прочистить сопло;
- Горелка установлена с перекосом. Правильно установить горелку.

### ГОРЕЛКА ГОРИТ С ОТРЫВОМ ПЛАМЕНИ

- Слишком большое давление газа в сети. Обратиться в газоснабжающую службу. Уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

МОДЕЛЬ	FGH30S2 *	FGH30G2 *	FGH60S4 *	FGH60G4 *	FGH60S4W*	FGH60G4W*	FGH60S43 *	FGH60G43*	FGH60S43W*
Количество конфорок	2	2	4	4	4	4	4	4	4
Материал поверхности	металл	стекло	металл	стекло	металл	стекло	металл	стекло	металл
Мощность малой конфорки (Вт)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Мощность средней конфорки (Вт)	-	-	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Мощность большой конфорки (Вт)	2900	2900	2900	2900	2900	-	-	2900	2900
Мощность WOK- конфорки (Вт)	-	-	-	-	3800	3800	3800	-	3800
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50-60								
Электророзжиг / номинал. мощн. (Вт)	автоматический, от ручки / 1,2								
Газ-контроль	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Решетки	эмаль	чугун	эмаль	чугун	чугун	чугун	чугун	чугун	чугун
Панель управления	механическая / спереди								
Тип подключаемого газа	природный / сжиженный								
Штуцер для подключения баллона	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Жиклеры для сжиженного газа	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Комплект для установки поверхности	да	да	да	да	да	да	да	да	да
WOK- подставка	нет	нет	нет	нет	нет	да	да	нет	да
Класс защиты/класс электрозащиты	Ip20 / class I								
Вес нетто/брутто	6,5/7	7,9/8,4	8,9/9,4	10,2/10,7	14,4/14,9	10,3/10,8	14,5/15	10,2/10,7	11,2/11,8
Габариты ниши для встраивания, мм	270x490			560x490					
Габариты изделия (ШxГxВ), мм	295x510x90			610x510x90			610x510x97		610x510x97
Габариты упаковки (ШxГxВ), мм	350x575x145			680x575x145					

\* После основного кода модели стоит буква латинского алфавита, означающая цвет модели: В - черный; С - кремовый/бежевый; W - белый; X - нержавеющая сталь, R - рустикальный стиль.



### УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона. Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с Руководством.

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://bravobt.ru>. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией BRAVO просим Вас обращаться в письменном виде по контактам указанным на официальном сайте.

#### **НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНАЯ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:**

Гарантийный талон полностью заполнен (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя), кассовый чек - в наличии.

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

**1. Срок гарантии составляет 5 лет с даты продажи.**

**Срок службы изделия - 10 лет с даты производства.**

2. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей. Ремонт осуществляется в Авторизованных Сервисных Центрах при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.

3. Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (очистку, удаление пыли и т.п.).

4. Замену изделия или возврат денег Сервисный центр не осуществляет.

5. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

#### **ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:**

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явилось попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также в следствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене;
- в следствие действий третьих лиц или действий непреодолимой силы.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:	<input type="text"/>
Марка:	<input type="text"/>
Модель:	<input type="text"/>
Серийный номер:	<input type="text"/>
Дата продажи:	<input type="text"/>

## СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название магазина:	<input type="text"/>
Адрес:	<input type="text"/>
Телефон:	<input type="text"/>
<small>Место для печати продавца</small>	<input type="text"/>

Владелец:	<input type="text"/>
Адрес:	<input type="text"/>
Телефон:	<input type="text"/>

Получение исправного изделия подтверждаю.  
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя: \_\_\_\_\_

Продавец обязан при вас заполнить гарантийный талон. В нем не должно быть исправлений и обязательно должна быть указаны наименование, адрес, телефон продавца и дата продажи. Запись должна быть заверена печатью организации.



**EAC**

Произведено в Турции

**Импортер:**

ООО «Браво ДВ», 680032, Хабаровский край,  
Хабаровск г, Зеленая ул, дом № 1, оф.22