Руководство по установке и эксплуатации

RU

Независимые газовые рабочие поверхности

Nardi BH 10 AVD
Nardi BH 20 A/AV
Nardi CH 40 AV
Nardi DH 50B A/AV
Nardi DH 55B AD/AVD
Nardi FH 31 A/AV
Nardi FH 40/43G AV
Nardi FHR 40 A/AV
Nardi LC 640 AV/AVD
Nardi LC 755 AVD
Nardi LG 755 AVD
Nardi MH 31 AV
Nardi MH 40/43 A/AV

nardi

Данное изделие было протестировано на заводе Производителя с целью проверки качества. В случае неисправности, рекомендуем Вам обращаться только в авторизированные сервисные центры (список АСЦ указан на прилагаемом к изделию гарантийном сертификате). Только в АСЦ осуществляется поставка оригинальных запчастей к данному оборудованию. При обращении в АСЦ необходимо передать следующую информацию: номер гарантийного сертификата, модель духового шкафа и его серийный номер, описать неисправность.

Указанный на изделии и его упаковке символ , указывает, что при утилизации это оборудование не должно помещаться в общий, городской неотсортированный поток отходов. Изделие должно быть доставлено в пункт сбора электрических и электронных приборов для повторной переработки в целях снижения негативного воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о правильной утилизации такого оборудования обращайтесь в местные органы управления или в компанию Поставщик.

СОДЕРЖАНИЕ:

Предупреждения и рекомендации.....5
Инструкции по эксплуатации
• Описание основных элементов и частей рабочей поверхности 7
• Газовые горелки (настройка, поджиг, рекомендации) 8
• Электрические зоны нагрева 10
• Обслуживание и уход 11
Инструкции по установке:
• Установка и подключение газа 12
• Подключение к электросети 14
• Настройка горелок на различные типы газа 15
• Инструкции по монтажу 18

Уважаемый Покупатель,
благодарим Вас за выбор нашей продукции. Перед установкой и подключением изделия внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержаться важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

- В случае передачи рабочей поверхности для использования другому лицу, данное руководство необходимо передать вместе с изделием.

- Рабочая поверхность предназначена для непрофессионального использования в домашних условиях и должен использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи в соответствии с инструкциями данного руководства. Не позволяйте детям играть с оборудованием.

- Во время работы нагревательные элементы и некоторые части изделия сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей и инвалидов на безопасном расстоянии.

- Установка изделия должна осуществляться компетентными специалистами в соответствии с действующими нормами.

- Перед включением убедитесь в правильной настройке оборудования к соответствующему типу газа (см. параграф «настройка горелок на различные типы газа» данной инструкции).

- Перед любыми работами по очистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети и дождитесь его полного охлаждения.

- При зажженной конфорке проконтролируйте равномерность пламени. Перед снятием посуды с рабочей поверхности обязательно выключайте конфорку.

- Не производите замену электрического сетевого кабеля самостоятельно.

- Использовать газовое оборудование рекомендуется в хорошо проветриваемых помещениях с регулярной циркуляцией воздуха. Убедитесь, что установка оборудования была произведена в соответствие с параграфом «установка и подключение газа» данной инструкции.

- Продолжительное использование газового оборудования может потребовать дополнительного проветривания помещения.

- В случае использования стеклянной крышки поверхности (заказывается отдельно), закрывайте ее только после полного охлаждения прибора. Используйте крышку только для защиты поверхности.

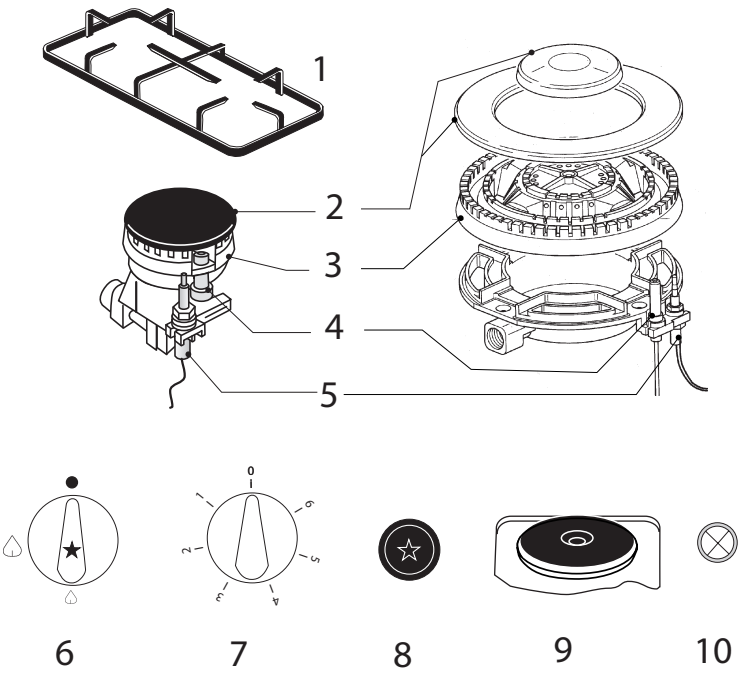
- Внимание, не ставьте на конфорки (зоны нагрева) посуду с деформированным дном.

- При случайном отключении конфорки, выключите ее при помощи ручки управления. Повторите поджиг спустя минуту.

- Любой ремонт должен осуществляться специалистами в АСЦ.

Данное оборудование отвечает требованиям Европейского электротехнического комитета CEE:
-73/23 + 93/68 (оборудование с низким напряжением)
-89/336 (электромагнитная совместимость)
-89/109 (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
-2002/96 (WEEE)

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ И ЧАСТЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ



1. решетка
2. крышка горелки
3. рассекатель пламени
4. свеча поджига конфорки (для моделей с функцией электроподжига)
5. устройство безопасности «Газ-контроль» (для моделей с соответствующим оборудованием)
6. ручка управления газовой конфоркой
7. ручка управления электрической конфоркой
8. кнопка электроподжига (для моделей с функцией электроподжига)
9. электрическая плита (для моделей с соответствующим оборудованием)
10. сигнальная лампа контроля работы электроплиты

На панели управления рабочей поверхности расположены ручки регулирования работой газовых горелок и электрической конфоркой.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ (НАСТРОЙКА, ПОДЖИГ, РЕКОМЕНДАЦИИ)

Регулировка режимов работы газовых горелок осуществляется поворотом против часовой стрелки ручки управления из положения «Выключено» до возможного максимума:

- ● подача газа перекрыта (выключено)
- максимальная подача газа (сильное пламя)
- минимальная подача газа (слабое пламя)

Электроподжиг

На некоторых моделях кнопка электроподжига вмонтирована в ручку управления горелкой (кнопка под №8 на рисунке стр. 24 отсутствует). Что бы зажечь горелку, просто нажмите на соответствующую ручку управления горелкой и поворачивайте ее против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя».

В случае с моделями, оборудованными кнопкой электроподжига, сначала нажмите на кнопку поджига, затем нажмите и поверните соответствующую ручку к позиции «Сильное пламя».

На моделях без электроподжига, что бы включить горелку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите на ручку и поверните ее нажатой против часовой стрелки к позиции «Сильное пламя».

На моделях, оборудованных системой безопасности «Газ-контроль» для включения горелки держите ручку нажатой, примерно 3-4 секунды, пока горелка не загорится. Предохранительный клапан системы безопасности прекращает подачу газа при случайном тушении пламени.

Устройство электроподжига конфорки не должно быть задействовано более 15 сек.

Если горелка случайно погаснет, выключите газ ручкой управления (позиция ●) и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь.

Рекомендации

Для снижения расхода газа рекомендуется использовать посуду с плоским дном, подходящую к диаметру конфорок (см. таблицу ниже).

Будьте особенно осторожны в процессе приготовления пищи с использованием масел. В случае сильного перегрева возможно возгорание.

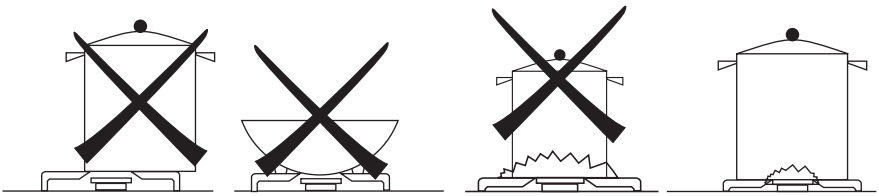


Таблица характеристик рекомендуемой посуды

Тип конфорки:	Мин. диам. посуды, мм:	Макс. диам. посуды, мм:
Вспомогательная (диам. 55 мм)	90	160
Стандартная (диам. 75 мм)	130	180
Высокой мощности (диам. 100 мм)	150	260
С тройным пламенем (диам 132 мм)	210	270
Для варки рыбы (235x60 мм)	310x140	460x230

ЭЛЕКРТИЧЕСКИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

Некоторые модели рабочих поверхностей комплектуются электрическими зонами нагрева (одной и более).

Электрические поверхности могут комплектоваться двумя видами конфорок: «стандартные» и «конфорки быстрого нагрева». Последние маркируются красной отметкой по центру. Мощность конфорок регулируется в зависимости от положения ручки управления от 1 до 6 (см. таблицу ниже).

Положение «0» указывает на то, что прибор выключен. Конфорки быстрого нагрева регулируются термостатом, что позволяет постоянно поддерживать заданную температуру. Контрольная лампочка, расположенная на панели управления, указывает на работу конфорок.

Советы по эксплуатации

Для экономии электроэнергии и обеспечения продолжительной работы прибора мы рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр зон нагрева.

Не допускайте попадания кипящей жидкости на электрическую конфорку. Не включайте электрическую конфорку без посуды. Не оставляйте включенной конфорку без посуды либо с пустой посудой.

После выключения прибора зоны нагрева остаются горячими в течение длительного времени.

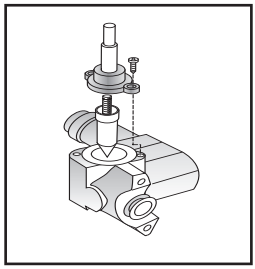
Таблица положений ручек управления зонами нагрева:

	Разогрев	Варка	Жарка
Поверхность с электрическими конфорками	1 2	3 4	5 6

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Не используйте паровую очистку оборудования.

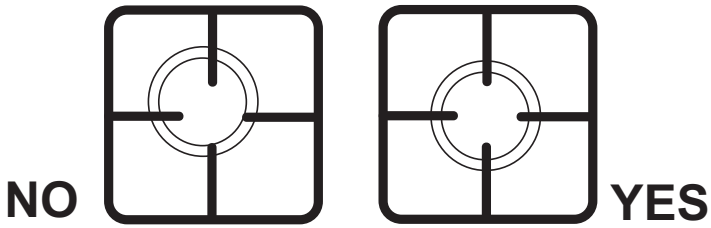
Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети. Рекомендуется мыть эмалированные детали прибора губкой, смоченной в мыльной воде. Не используйте абразивные порошки и средства, которые могут повредить эмаль. Тщательно промойте водой детали из нержавеющей стали, затем вытрите сухой и мягкой тряпкой. Съемные части горелок следует регулярно промывать теплой водой с мылом. Пригоревшие остатки пищи должны быть удалены. Трудноудалимые пятна очищайте специальными неабразивными моющими средствами.



Для очистки электрических конфорок следует пользоваться влажной тряпкой. После выключения еще теплую конфорку рекомендуется смазать небольшим количеством масла.

В случае любых неисправностей, рекомендуем Вам обращаться только в АСЦ.

Важно: после мытья съемных частей горелок и решеток, необходимо установить их обратно в правильном положении.



УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Ниже приведены инструкции по подключению оборудования к газу, предназначенные квалифицированным специалистам. Подключение должно производиться в соответствии с действующими стандартами.

Данная варочная поверхность не оборудована какими либо устройствами для очистки продуктов сгорания.

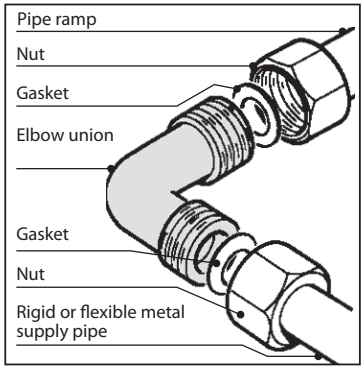
Установка и эксплуатация поверхности должны производиться в помещениях с постоянной вентиляцией, в соответствии с действующими нормами и требованиями. Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор. Сечение вентиляционной трубы должно быть не менее 100 см2. В случае установки поверхности без системы безопасности «Газ-контроль», сечение проходных отверстий должно быть как минимум 200 см2. Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух снаружи. Приток воздуха может быть получен из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха.

Подключение газа

Подключение рабочей поверхности к газу должно производится квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и требованиями, и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование (тип газа указан на этикетке, размещенной на упаковке и на тыльной стороне плиты).

При несоответствии типов газа следует заменить жиклер горелок на походящий к используемому газу. Следуйте инструкциям параграфа «настройка горелок на различные типы газа».

Для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. «Характеристики горелок и жиклеров».



Подсоединение может быть выполнено через негибкую (стальную или медную) или гибкую стальную трубы. Коленчатый фитинг (прилагается) следует подсоединить к источнику газа через прокладку. Другой конец фитинга так же подсоединяется через прокладку к жесткой или гибкой металлической трубе подвода газа (см. рисунок).

ВАЖНО! После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТТРОСЕТИ

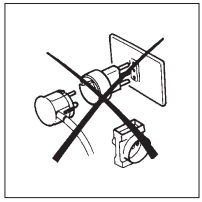
Прибор оснащен трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой. Оборудование может напрямую подключаться к сети (без вилки). В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем).

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Электрический счетчик, предохранитель, сеть и розетка могут выдержать максимальную мощность изделия.
- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.
- Питающий кабель не подвержен нагреванию.
- В соединении не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреванию и перегоранию.



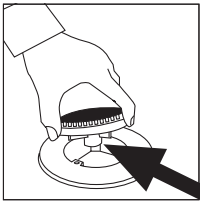
Если под рабочей поверхностью устанавливается духовой шкаф, подключение к электросети производиться раздельно.

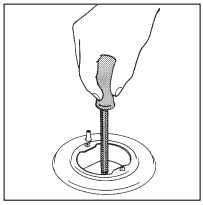
Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного подключения с нарушением указанных мер безопасности. Все действия по установке и подключению изделия к электросети должны быть выполнены квалифицированными специалистами в рамках требований и мер по безопасности.

НАСТРОЙКА ГОРЕЛОК НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Для того, что бы подготовить рабочую поверхность к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку на изделие и упаковке), проделайте следующее:

- Снимите решетки;
- Снимите крышки конфорок и рассекатели пламени;
- Выверните жиклеры 7мм торцевым ключем и замените их подходящими (см. таблицу «Характеристики горелок и жиклеров»);
- Соберите все компоненты в обратном порядке;
- В завершении операции замените наклейку с описанием типа используемого газа (прилагается).





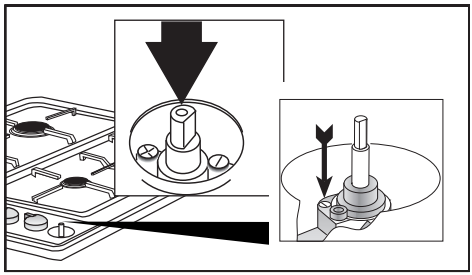
Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе Производителя. Вследствие замены жиклера для настройки на новый тип газа понадобится заново отрегулировать минимум.

Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:

- Зажгите конфорку;
- Поверните ручку управления в позицию «Слабое пламя»;
- Снимите ручку;
- Вращайте регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) по часовой стрелке пока пламя не станет малым, но устойчивым;
- Установите ручку на место и проверьте, что бы быстром повороте ручке от максимального к минимальному пламени оно не гаснет.



- Если система безопасности (термопары) не срабатывает при минимальном поступлении газа, увеличьте уровень его подачи регулировочным винтом (только для моделей с системой «Газ-контроль»).

ГОРЕЛКИ НЕ ТРЕБУЕТ РЕГУЛИРОВКИ ПОДАЧИ ВОЗДУХА

Характеристики горелок и жиклеров CAT. II 2H3 +

Тип конфорки:	Диам. мм	Тепловая мощ-ть, Квт*		Сжиженный газ		Природный газ	
		номин.	уменьш.		Жиклер 1/100 мм		Жиклер 1/100 мм
Высокой мощности (диам. 100 мм)	44	3	0,9	218-214	85	286	115
Стандартная (диам. 75 мм)	34	1,76	0,6	127-125	65	167	95
Вспомогатель-ная (диам. 55 мм)	29	1	0,45	73-71	50	95	69
С тройным пламенем (диам 132 мм)	64	3,5	1,6	254-250	95	334	130
Для варки рыбы (235x60 мм)	55	3	1,3	218-214	85	286	122
Минимальное давление подачи, мбар (1 мбар = 10,197 мм H2O)				G30 =28-30 G31 =37		G20 =20	
* сухой газ при 15 гр. И давлении 1013 мбар							

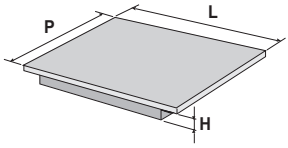
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Рабочая поверхность можно встраивать в мебель, стенки которой выдерживают нагрев температуры на 65 градусов выше комнатной (EN 60335-2-6).

Не устанавливайте поверхность вблизи легковоспламеняющихся материалов.

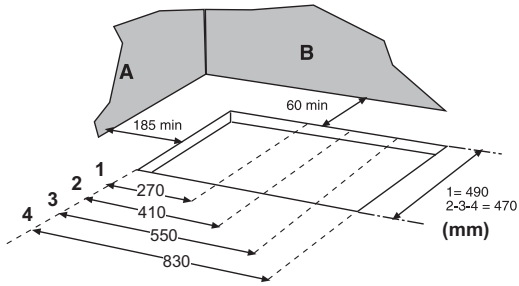
Размеры рабочей поверхности:

серия поверхности, см (ширина)	ширина, мм	глубина, мм	высота, мм	
			плита из стали	плита из стекла
30	290	510	30	-
45	440	500	30	-
60	585	500	30	47
71	710	500	30	47
90	885	500	30	47



Размеры выпела в столешнице:

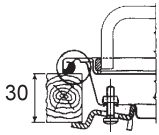
1. серия 30см 270x490
2. серия 45см 410x470
3. серия 60 и 71см 550x740
4. серия 90см 830x470



На рисунке представлены размеры минимальных расстояний между плитой и боковой и задней стенками столешницы, которые необходимо соблюсти при встраивании.

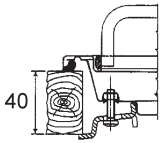
Встраивание рабочих поверхностей из нержавеющей стали:

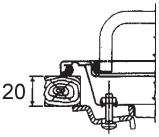
- Перед встраиванием по периметру поверхности необходимо проложить самоклеющуюся прокладку (прилагается).
- Аккуратно поместите поверхность в вырез на столешнице.
- Закрепите поверхность при помощи специальных креплений.

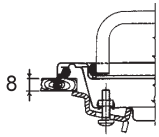


Встраивание рабочих поверхностей типа «газ на стекле»:

- Проложите две алюминиевые ленты вдоль боковых граней выпела (только для моделей серии 71 см).
- Перед встраиванием по периметру поверхности необходимо проложить самоклеющуюся прокладку (прилагается).
- Аккуратно поместите поверхность в вырез на столешнице.
- Закрепите поверхность при помощи специальных креплений.



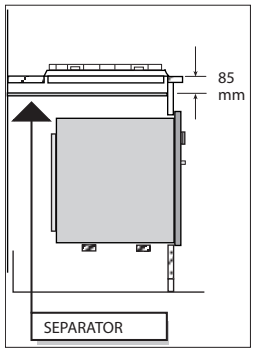




Предупреждение:

Если над поверхностью будет установлена мебельная полка, необходимо что бы расстояние между ними было не менее 600 мм.

Если под рабочей поверхностью будет установлен духовой шкаф, необходимо предусмотреть разделительный отсек между ними, как показано на рисунке.



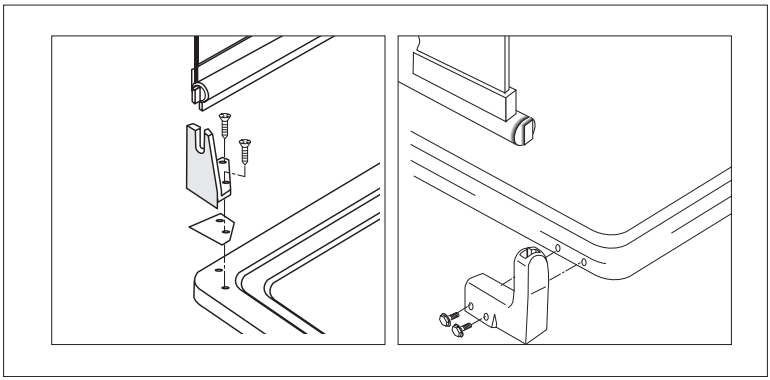
Установка крышки рабочей поверхности

Крышка (дополнительная опция) может монтироваться на большинство моделей рабочих поверхностей.

Крепление защитной крышки осуществляется следующим образом:

- Установите правую и левую опоры крышки в отверстия с задней стороны поверхности. При установке используйте прилагаемые уплотнители.
- Закрепите конструкцию винтами.
- Установите крышку на опоры.

При установке Вы так же можете использовать инструкцию, прилагаемую в комплекте с крышкой.



Для заметок

Для заметок

Производитель оставляет за собой право без предупреждения
вносить изменения в конструкцию и комплектацию,
не ухудшающие эффективность работы оборудования.
Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются
приблизительными. Производитель не несет ответственности
за незначительные отклонения от указанных величин.

Продукция сертифицирована

Производитель:
NARDI ELETTRODOMESTICI S.p.A
Via Como 76, 20030
Palazzolo Milanese (MI)
Тел. +7 10 39 02 990331
Факс + 7 10 39 02 99033262/60
www.nardi.info
nardi@nardi.info