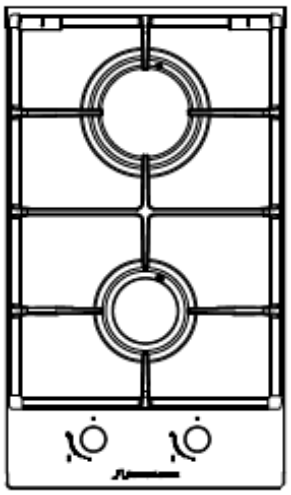
Инструкция по эксплуатации
Встроенные варочные панели



Модель

SLK GY3518
SLK GL3518

SCHAUB LORENZ
Simplify life

Поздравляем Вас с приобретением продукции Schaub Lorenz.

Перед использованием внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя, и используйте в течение всего срока службы.

Перед началом использования:

1. Полностью распакуйте прибор, удалите все элементы упаковки. Протрите его влажной тканью.
2. Обязательно осмотрите изделие и сетевой кабель - они не должны иметь механических повреждений. В противном случае обратитесь к компании-продавцу.
3. Изделие не предусматривает внесение самостоятельных технических изменений. Пожалуйста, не разбирайте прибор и не изменяйте его конструкцию. В случае неисправности обязательно обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
4. Для установки и демонтажа изделия всегда обращайтесь к специалистам сервиса!

Внимание!

Для корректной установки и эксплуатации необходимо обратиться к техническим параметрам модели прибора. Номер модели указан на заводской табличке газовой варочной поверхности.

При повреждении поверхности отключите прибор и обратитесь в ближайший центр технической поддержки по вопросу ремонта. В испорченном состоянии использовать прибор запрещено.

Оглавление

Важные инструкции по безопасности 4
Рекомендации по утилизации 5
Комплектация 5
Управление варочной поверхностью 7
Выбор конфорок и посуды для приготовления блюд. 8
Подключение к системе газоснабжения 15
Операции, при замене инжектора 17
Подключение к электричеству 15
Настройка на различные типы газа 17
Последующая регулировка 19
Метод проверки стабильной работы горелок 21
Чистка и обслуживание 21
Периодическое обслуживание и ремонт 22
Устранение неисправностей 23

Важные инструкции по безопасности

- Надлежащая установка. Убедитесь, что прибор надлежащим образом установлен и заземлен квалифицированным техническим специалистом.
- Запрещается использовать прибор для обогрева и отопления помещений.
- Варочная поверхность должна устанавливаться в хорошо проветриваемых помещениях с обязательным доступом свежего воздуха. При этом рекомендуется избегать помещений с сильными сквозняками, так как они могут задуть пламя горелок.
- Поверхность изготовлена из специального жаропонижающего стекла. Это материал требует бережливого отношения. Избегайте падения на поверхность посуды и приборов, чтобы не повредить ее.
- Не размещайте на одной конфорке посуду весом более 5 кг и более 10 кг на всех конфорках одновременно.
- Будьте внимательны при установке – не повредите стекло при закреплении поверхности.
- Запрещается эксплуатация газовой поверхности людьми с ограниченными возможностями, без контроля ответственных лиц.
- Запрещается использования прибора детьми!
- Будьте внимательны – части поверхности сильно нагреваются во время работы и остаются горячими в течение некоторого времени. Не забывайте об этом, и обязательно следите за тем, чтобы дети не играли с прибором даже в выключенном состоянии.
- Перед любыми работами по техническому обслуживанию следует отключать электропитание.
- При использовании рядом с поверхностью других электроприборов и розеток следите за тем, чтобы сетевые провода не касались нагревающихся частей варочной поверхности.
- Обязательно содержите прибор в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Будьте внимательны при приготовлении, когда используется жир, масло и другие легковоспламеняющиеся продукты. Не оставляйте поверхность без присмотра во время приготовления.
- Обязательно регулярно (не реже одного раза в месяц) осматривайте поверхность, сетевой шнур, газовый шланг. При наличии повреждений обязательно обратитесь в сервисную службу.

  В случае поломки перекройте подачу газа, отключите прибор от сети и вызовите сервисную службу!
- Запрещается эксплуатация неисправного оборудования! Запрещается самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированное вмешательство может привести к дальнейшему повреждению оборудования и несчастным случаям! При отсутствии необходимой информации в Руководстве Пользователя обратитесь в сервисный центр.
- При использовании кухонной вытяжки обязательно следуйте всем требованиям по ее установке! Неправильная установка вытяжки может привести к ее перегреву и, повреждению и воспламенению.
- Обязательно своевременно очищайте жировые фильтры вытяжки. Скопившиеся частицы жира также могут воспламениться!
- При подключении варочной поверхности к источникам сжиженного газа, размещение и эксплуатация газовых баллонов должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности (ППБ 01-03 П.111)

Важно! Никогда не проверяйте герметичность соединений и наличие газовых утечек с помощью открытого огня!

Внимание! При появлении в помещении запаха газа необходимо немедленно выключить все конфорки, перекрыть общую подачу газа, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с открытым огнем. Запрещено курить и пользоваться электрическими приборами.

Для устранения утечки рекомендуется вызвать аварийную службу.



Рекомендации по утилизации

Все материалы, используемые при изготовлении прибора, допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и утилизации бытовых приборов.

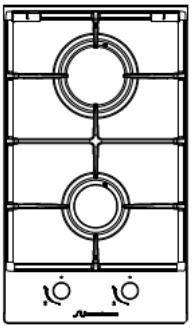
Этот символ на устройстве или его упаковке указывает на то, что по окончании срока службы устройство должно быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Сдав это устройство по окончании его службы на переработку, вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

Комплектация

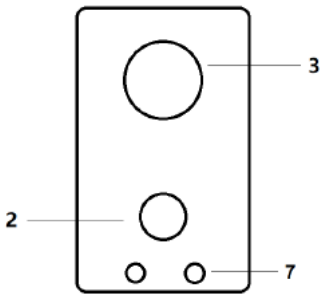
В комплект варочной поверхности SLK GY3518, SLK GL3518 входит:

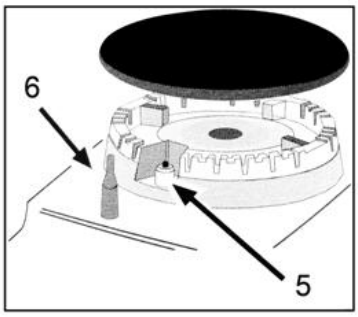
- Газовая поверхность 1 шт.
- Штуцер для подключения к газовому источнику - 1шт.
- Жиклеры для подключения к баллонному газу- 2/4/5 шт. (в зависимости от модели)
- Комплект креплений к столешнице
- Уплотнительная прокладка
- Руководство пользователя.

Ваша новая варочная поверхность



SLK GY3518
SLK GL3518

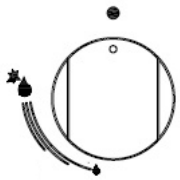




2 - Стандарт конфорка;
3 - Повышенной мощности;
5 - Воспламенитель для газовых горелок (только на некоторых моделях);
6 - Защитное устройство Газ-контроль - активируется, если пламя случайно погасло (сквозняки и т. д.). Прерывает подачу газа в горелку;
7 - Ручки управления для газовых конфорок;
Примечание. Противень для консистентной смазки из нержавеющей стали и чугунная решетка расположены в горелке и сальниковой коробке. Они должны быть установлены под и над электронагревательным элементом соответственно, чтобы между ними находился плиточный элемент.
Продукт соответствует РЕГЛАМЕНТУ КОМИССИИ (ЕС) № 66/2014. Для расчета формулы пожалуйста, обратитесь к директиве. Испытания выполняются в соответствии с директивой EN 30-2-1: 1998 + A1: 2003 + A2: 2005 (Методы релевантного тестирования зависят от государственного регламента). Пожалуйста, обратитесь к этикетке продукта для деталей, касающихся показателей тестирования.
Для сокращения расходов и уменьшенья продуктов сгорания, пожалуйста, отрегулируйте потребление газа в соответствии с необходимостью.
При ремонте изделия специалист должен избегать любых повреждений и деформации всех элементов прибора. Замена соответствующих компонентов должна выполняться авторизованным техником в соответствии с инструкциями производителей и дистрибьюторов. Это необходимо для подержания газовой варочной панели в рабочем состоянии.

Управление варочной поверхностью

Управление подачей газа и розжигом конфорок происходит с помощью поворотных регуляторов. На панели, где расположены регуляторы, нанесены следующие символы:



Зажигание горелок

Горелки отличаются по размеру и мощности. Выбирайте наиболее подходящий для диаметра используемой посуды.

Горелку можно регулировать с помощью соответствующей ручки управления, используя одну из следующих настроек варки:

- подача газа выключена
- минимальное пламя
- максимальное пламя
- электророзжиг

В этих моделях ручка управляет как зажиганием, так и защитным устройством Газ-контроль. На моделях, оснащенных Газ-контролем, необходимо нажимать на ручку в течение примерно 6 секунд, пока устройство, поддерживающее горение пламени, не прогреется.

На моделях, оснащенных электророзжигом, обозначенным символом , чтобы зажечь горелку, просто нажмите соответствующую ручку до упора, а затем поверните ее против часовой стрелки в положение Максимальное пламя, удерживая ее нажатой до тех пор, пока горелка не загорится.

Внимание! Если горелка случайно погасла, выключите газ с помощью ручки управления и попробуйте снова зажечь его, подождав, по крайней мере, одну минуту.

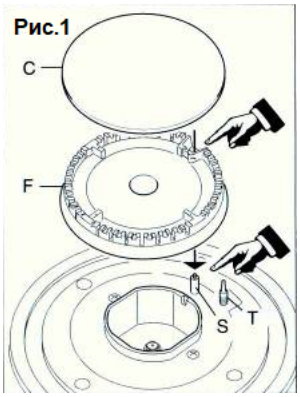
Как только пламя устойчиво разгорелось, выберите необходимую интенсивность, и Вы можете приступать к приготовлению.

Внимание! Не удерживайте регулятор в нажатом положении более 15 секунд.

Внимание! Рабочий диапазон регулятора находится между значками «малое пламя» и «максимальное пламя». Плавно поворачивайте регулятор в этом диапазоне для выбора необходимой интенсивности пламени. Не используйте при приготовлении диапазон регулятора между положением «выключено» и «максимальное пламя».

Чтобы выключить горелку, поверните ручку по часовой стрелке до упора (она должна быть в положении •).

Конструкция конфорки приведена на рис.1.



Конфорка состоит из колпака конфорки (C), пламярассекателя (F), свечи электроподжига (S) и датчика системы «Газ-контроля» (T).

Рекомендуемое положение регулятора при розжиге конфорки между «Минимальное пламя» и «Максимальное пламя». Если конфорка не загорается в течение 15 секунд или гаснет после того, как вы опустили регулятор – поверните регулятор в положение «Выключено», подождите некоторое время, пока конфорка не остынет, и проверьте правильность установки рассекателя и колпака конфорки. Затем повторите попытку. Если пламя не разгорается – перейдите в раздел «Неисправности».

Как только пламя устойчиво разгорелось, выберите необходимую интенсивность, и вы можете приступать к приготовлению пищи.

Система «Газ-контроль»

Ваша варочная поверхность оборудована системой безопасности «Газ-контроль». Система предотвратит утечку газа, если пламя конфорки случайно погасло (от сквозняка или «убежавшего» молока).
Когда Вы включаете конфорку, специальный термодатчик системы «Газ-контроля» нагревается и газ свободно поступает в конфорку. Если пламя погасло, датчик быстро остывает, и система полностью перекрывает подачу газа, препятствуя его утечке. В варочных поверхностях все конфорки оборудованы системой «Газ-контроль».

Внимание! Если пламя конфорки при розжиге гаснет в момент, когда Вы отпускаете регулятор, попробуйте немного увеличить подачу газа и удерживать регулятор в нажатом положении несколько дольше.

Помните, что нельзя удерживать регулятор нажатым более 15 секунд.

Выбор конфорок и посуды для приготовления блюд.

На панели управления рядом с поворотными регуляторами специальными символами обозначено, какой регулятор, какой конфоркой управляет. Закрашенный кружок схематично указывает расположение конфорки, к которой относится данный регулятор (Рис.2).

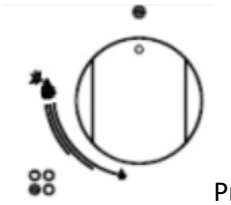


Рис.2

Для большей эффективности, обеспечения дополнительной безопасности и меньшего потребления газа используйте кастрюли и сковороды с подходящими диаметрами для горелок и правильно выбирайте интенсивность пламени. Посуда должна быть с плоским дном и соответствующего конфорке размера. Избегайте наличия пламени, выходящего из-под поддонов.

Когда содержимое кастрюли закипит, поверните ручку в положение «Минимальное пламя». Смотрите таблицу соответствия размеров ниже – Таблица 1.

Горелки	Ø Диаметр посуды (см)
Semi-rapid/Стандарт 1.88 кВт	14 - 20
Rapid/ Повышенной мощности 2.4 кВт	20 - 28

Использование крышек при приготовлении также способствует сокращению времени приготовления и более эффективному использованию газа.

После закипания жидкости, рекомендуется снизить интенсивность пламени, до уровня способного поддерживать кипение, и Вам не пришлось бы снимать или сдвигать крышку. Это также сэкономит время. Следите за тем, чтобы пламя не выбивалось за края посуды и не нагревало дополнительно ручки посуды, что может навредить или причинить ожог.

Внимание! Будьте внимательны – посуда сильно нагревается во время приготовления. Обращайтесь с ней осторожно, чтобы не получить ожог.

Установка газовой варочной поверхности

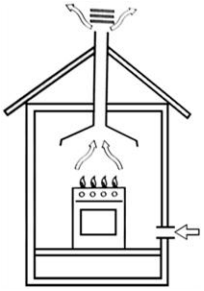
Прибор должен быть установлен, отрегулирован и адаптирован для работы с другими типами газа квалифицированным специалистом по установке. Несоблюдение этого условия сделает гарантию недействительной. Прибор должен быть установлен в соответствии с действующими правилами.

Всегда отключайте прибор от сети и газовой магистрали перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию или ремонту.
Прибор должен быть помещен в термостойкие блоки. Стены блоков не должны быть выше рабочей поверхности и должны выдерживать свыше 75°C. Не устанавливайте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами (например, шторами).

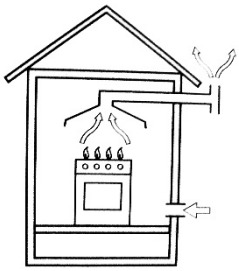
Место установки

Место установки в обязательном порядке должно иметь вентиляцию для удаления продуктов горения и доступа свежего воздуха. Требования должны быть соблюдены:

а) Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, которая выпускает дым и газы от сгорания наружу. Это должно быть сделано с помощью вытяжки или электрического вентилятора, который включается каждый раз при работе газовой варочной панели.



Вентиляция через дымовою трубу или разветвлённый дымоход (специально предназначенные для кухонных приборов)



Вентиляция с помощью прямого доступа наружу

Помещение должно также обеспечивать приток воздуха, необходимый для правильного сгорания. Поток воздуха для сжигания должен составлять не менее 2 м³/ч на кВт установленной мощности. Подача указанного воздуха может осуществляться посредством прямого притока снаружи через воздуховод с внутренним поперечным сечением не менее 100 см², который не должен быть случайно заблокирован. Те приборы, которые не оснащены предохранительным устройством для предотвращения случайного выхода пламени, должны иметь вентиляционное отверстие, вдвое превышающее требуемый размер, то есть минимум 200 см² (рис. A). Кроме того, помещение может вентилироваться косвенно через соседние помещения, снабженные наружными вентиляционными каналами, как описано выше, при условии, что соседние помещения не являются общими зонами, спальнями и не представляют опасность пожара (рис. B)

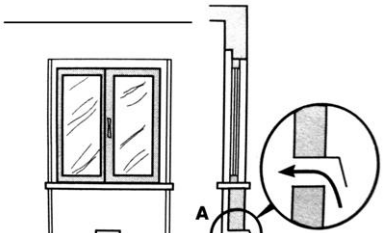


Рис. A
Прямой приток воздуха через воздуховод

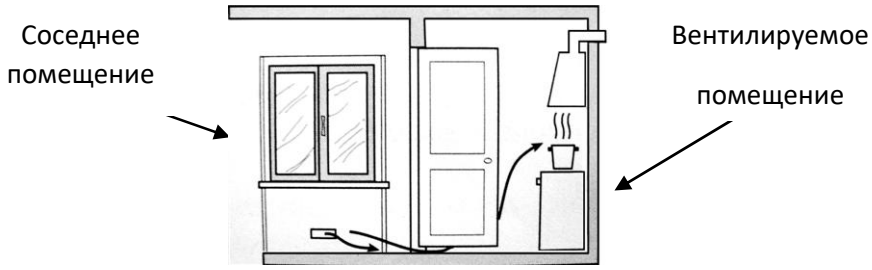


Рис. B
Косвенный приток воздуха с увеличением вентиляционной щели между окном и полом

Интенсивное и длительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытие окна или увеличение мощности системы впуска воздуха (если имеется). Сжиженные нефтяные газы тяжелее воздуха и, как следствие, оседают вниз. Помещения, в которых установлены баллоны для сжиженного газа, должны быть оборудованы вентиляционными отверстиями снаружи, чтобы позволить газу вытечь в случае утечки. Поэтому баллоны для сжиженного газа, будь то пустые или частично заполнены, не должны устанавливаться или храниться в помещениях ниже уровня земли (подвалы и т. д.). Рекомендуется также хранить в комнате только баллон, который в данный момент используется, следя за тем, чтобы он не находился рядом с источниками тепла (духовки, камины, печи и т. Д.), Которые могут повысить температуру баллона выше 50ºC.

Установка прибора

Газовые варочные панели подготовлены со степенью защиты от чрезмерного нагрева, поэтому прибор можно устанавливать рядом со шкафами, при условии, что высота шкафов не превышает высоту варочной панели. Для правильной установки варочной панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

а) Варочная панель может быть расположена на кухне, в гостиной или столовой, но не в ванной или душевой.

б) Мебель, стоящая рядом с панелью, которая выше нее, должна располагаться на расстоянии не менее 110 мм от края панели.

Предусмотрены крепежные крюки, которые позволяют размещать варочная поверхность варочной панели на рабочих поверхностях толщиной от 20 до 40 мм (см. Рис С). Для закрепления варочной поверхности рекомендуется использовать все поставляемое крепление.

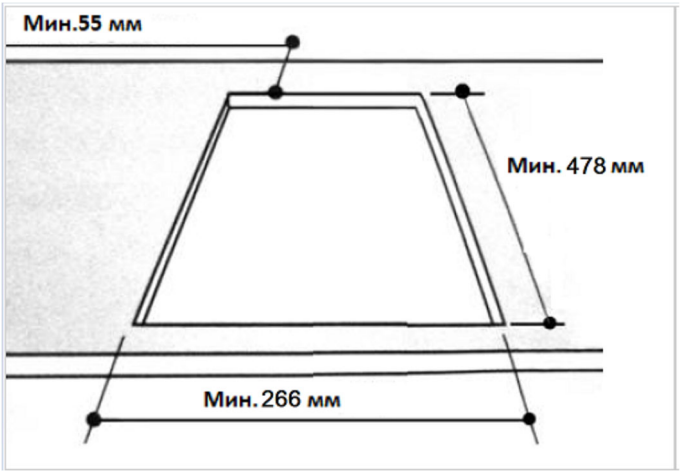
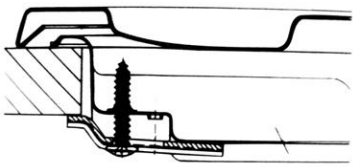
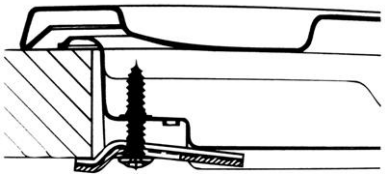


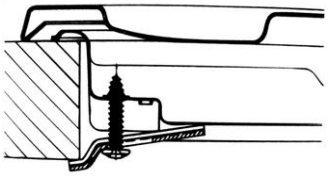
Рис. С



Крепление варки высотой 30 мм с помощью болта



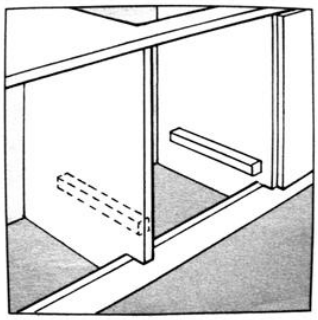
Крепление варки высотой 40 мм с помощью болта

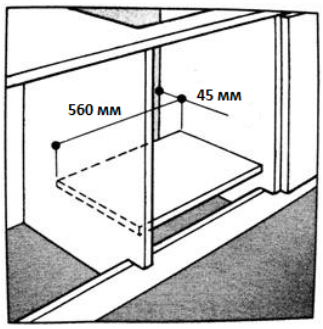


Крепление варки высотой 20 мм с помощью болта

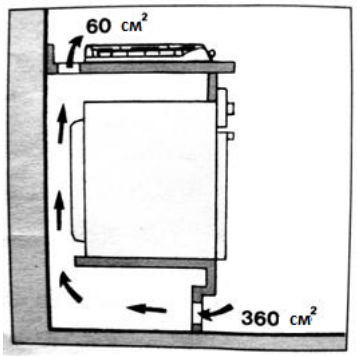
Используйте болты, содержащийся в «наборе аксессуаров».
Если варочная панель не установлена над встроенной духовкой, в качестве изоляции должна быть вставлена деревянная панель. Эта панель должна быть размещена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части самой варочной панели.

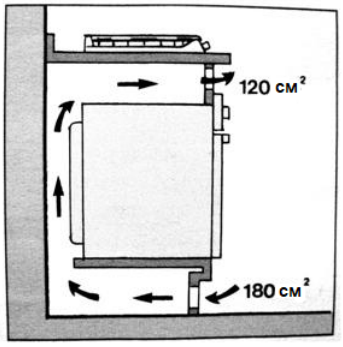
Важно: при установке варочной панели над встроенной духовкой духовку следует ставить на две деревянные планки; в случае соединительной поверхности шкафа не забывайте оставлять зазор не менее 45 x 560 мм.





При установке варки над встроенной духовой печью, не оснащенной специальной вентиляцией, убедитесь, что между ними достаточно пространства для циркуляции воздуха.





Подготовка к установке

Каждая варочная поверхность оснащена набором вкладок для крепления к блоку толщиной от 3 до 4 см и уплотнением с клеем, с одной стороны.

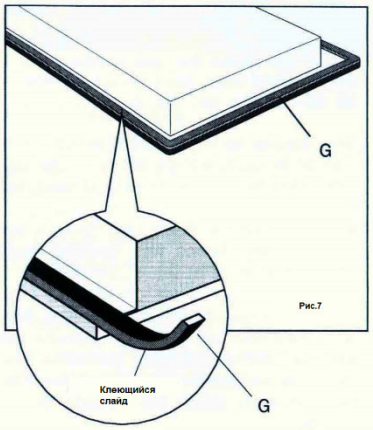
-Удалите горелки и сетки.

- Переверните варочная поверхность и положите стеклянную сторону на ткань.

-Нанесите самоклеящуюся прокладку «G», как показано на рис.7.

-Вставьте верхнюю часть варочной поверхности в позицию.

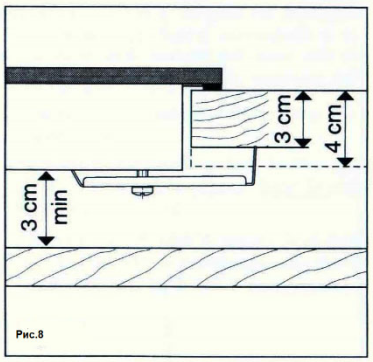
- Установите верхнюю часть варочной поверхности в углубление и закрепите ее с помощью кронштейнов, как показано на рис. 8 (для рабочей поверхности толщиной 3 или 4 см).



Помещения для установки

В помещении, где должен быть установлен газовый прибор, должен быть естественный поток воздуха, необходимого для сгорания газа (стандарты UNI-CIG 7129 и 7131). При этом должны соблюдаться все нормы и правила установки бытового газового оборудования, предусмотренные в стране, где приобретается и устанавливается данное оборудование.

Поток воздуха должен исходить непосредственно из одного или нескольких отверстий, выполненных во внешних стенках, со свободной площадью не менее 100 **см**^{2}.



Избавление от продуктов горения

Для того чтобы избавиться от продуктов сгорания бытового газа, к устройству должны быть подведены вытяжные колпаки, непосредственно с внешней стороны устройства (рис.9).

Если это невозможно, можно использовать электрический вентилятор, прикрепленный к внешней стене или окну. Вентилятор должен обеспечивать циркуляцию воздуха с почасовой скоростью, в 3-5 раз превышающей общий объем кухни (рис.10). Вентилятор может быть установлен только в том случае, если в помещении имеются подходящие вентиляционные отверстия для входа воздуха, как описано в разделе «Помещение для установки».

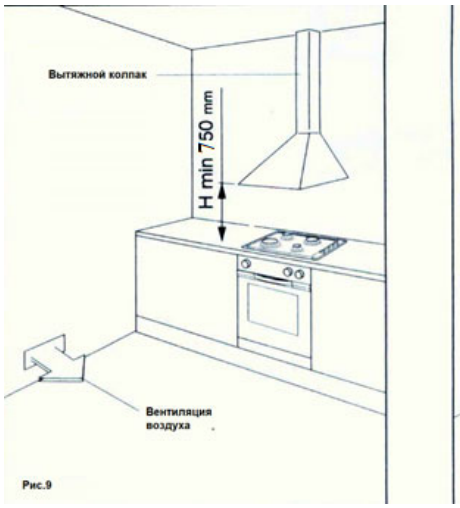


Рис.9

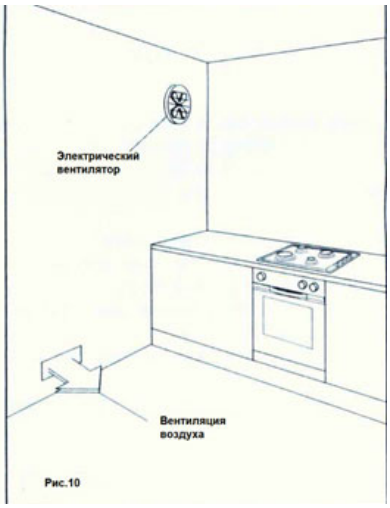
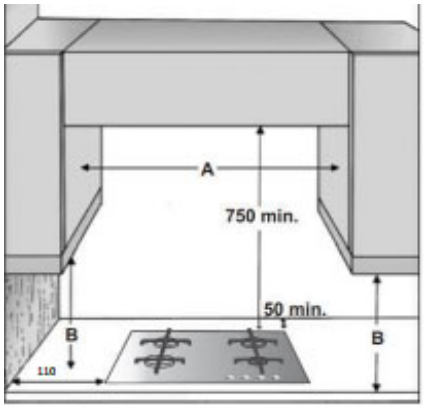


Рис.10

Расстояние от варочной поверхности до вытяжного колпака должно быть не меньше 75 см.



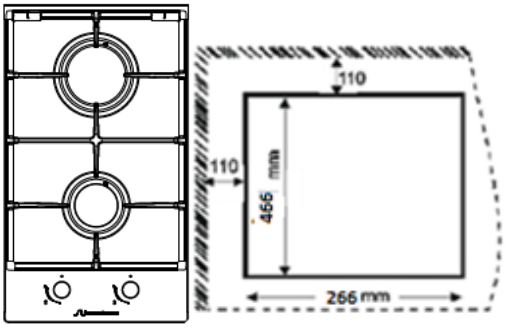
ПРИМЕЧАНИЕ: Если расстояние A между настенными шкафчиками составляет от 600 мм до 730 мм, то высота B должна быть не менее 530 мм.

Внимание! При установке вытяжек обязательно соблюдать указания по инсталляции производителя! Вытяжка может быть также установлена только не ниже разрешенного расстояния от варочной поверхности. Не соблюдение этих требований может повредить вытяжку и привести к несчастному случаю!

Встраивание варочной поверхности

На схеме ниже указаны размеры вырезов. Материал столешницы может быть любым, соответствующим требованиям безопасности установке бытовых приборов для приготовления пищи.

Схема встраивания.



Сделайте вырез в столешнице соответствующего размера. Если Вы используете деревянную столешницу, массив дерева или ДСП, помните, что древесина имеет свойства набирать влагу и разбухать. Чтобы защитить столешницу от вредного воздействия конденсата и температуры рекомендуем обработать спил специальным клеем или герметиком. Это позволит сохранить столешницу.

Внимание! Край выреза должен располагаться не ближе 110 мм до стены!

Прежде, чем начать монтаж поверхности в подготовленную нишу убедитесь, что вся упаковка удалена. Затем закрепите специальную уплотнительную ленту по краю поверхности с обратной стороны (которой она будет соприкасаться с мебелью). Для того чтобы сделать это было более удобно, снимите с поверхности все решетки, а также конфорки (колпаки горелок и рассекатели.) Переверните поверхность аккуратно, не повредив стекло, элементы электророзжига и датчики системы «Газ-контроля». Теперь закрепите ленту. Следите затем, чтобы не было разрывов и наложений. Равномерное расположение ленты обеспечит защиту от проникновения жидкости од край варочной поверхности.

Далее переверните поверхность в исходное положение и поместите в нишу ровно посередине, поддерживая снизу. Рекомендуем выполнить эту операцию вдвоем, чтобы максимально точно разместить в нише и не сместить уплотнительную ленту. Когда поверхность точно размещена в нише, нажмите на нее таким образом, чтобы поверхность равномерно оперлась на края мебели. Все края должны плотно прилегать к столешнице.

Закрепите варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью специальных металлических скоб и шурупов, входящих в комплект.

Варочная поверхность может устанавливаться над встраиваемым духовым шкафом. В этом случае необходимо обязательно обеспечить правильную вентиляцию пространства между варочной поверхностью и духовым шкафом. Они не должны находиться слишком близко друг к другу, чтобы избежать перегрева. Обязательно следуйте требованиям по установке духового шкафа при совместной установке с варочной поверхностью.

Мы рекомендуем использовать только современные модели духовых шкафов, оснащенные автономной системой тангенциального охлаждения. Все духовые шкафы имеют систему охлаждения.

Если варочная поверхность устанавливается над мебельными шкафами, рекомендуется использовать защитную мебельную планку, чтобы избежать контакта различных предметов, хранящихся в ящиках с внутренними частями поверхности. Между поверхностью и мебельной планкой должен быть зазор не менее 30 мм.

Внимание! Запрещается совместное подключение поверхности и духового шкафа к электросети и газоснабжению. Приборы обязательно должны быть подключены раздельно!

Подключение к системе газоснабжения

Внимание! Газовое оборудование подключается исключительно представителем газовой службы Вашего района. О подключении вашего оборудования должен быть составлен специальный акт, копия которого должна остаться у вас.

Данная варочная поверхность имеет заводские настройки на определённый тип газа, указанный на информационной табличке, на тыльной стороне поверхности.

Если тип газа в Вашей сети не соответствует настройкам, обратитесь к пункту «Настройка на различные типы газа».

В случае подключения к сжиженному газу через баллон используйте регуляторы давления, соответствующие действующим нормам.

Внимание! В целях безопасности при настройке подачи газа, и для длительной службы прибора убедитесь, что давление газа соответствует показаниям, приведенным в таблице 2 «Характеристики форсунок и горелок».

Подключение к не гибкой трубе (медной, стальной).
Подключение к источнику газа должно быть выполнено таким образом, чтобы избежать любых мест, с повышенной нагрузкой. Прибор снабжен регулируемым «L» -образным соединителем и прокладкой для крепления к источнику газа. Если «L» -образный соединитель необходимо развернуть, замените прокладку на ту, которая поставляется вместе с прибором.

Присоединительный газопровод варочной поверхности имеет резьбу ½ дюйма. Выполняйте подключение, не оказывая чрезмерного силового воздействия на варочную поверхность.

Подключение к гибкой стальной трубе.

Соединитель для подачи газа к устройству представляет собой резьбовое, 1/2 штекерное соединение для круглой газовой трубы. Используйте только те трубы и уплотнительные прокладки, которые соответствуют действующим стандартам. Максимальная длина гибких труб не должна превышать 2000 мм. После подключения убедитесь, что гибкая металлическая трубка не касается движущихся частей прибора и не была повреждена при подключении.

Внимание! После подключения обязательно проверьте все соединения с помощью мыльного раствора на предмет утечек. Включение поверхности до окончания проверки запрещено!

Запрещается проводить проверку утечек при помощи открытого огня.

Подключение к электричеству

Оборудование предназначено для работы при однофазном напряжении питания 220-230В, 50-60Гц. Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами.
Вилка и шнур должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием.
Варочные панели, оснащенные трехполюсным электрическим шнуром питания, предназначены для работы с переменным током в соответствии с указаниями на паспортной табличке, расположенной под варочной панелью. Заземляющий провод можно определить по желто-зеленому цвету.
В случае установки поверх встроенной электрической духовки электрические соединения для варочной панели и духовки должны быть независимыми не только в целях безопасности, но и для облегчения снятия одного или обоих в будущем.

Смонтируйте шнур питания со стандартной вилкой для уровня потребления, указанного на паспортной табличке, или подключите его непосредственно к электрической сети. В последнем

случае между прибором и сетью должен быть установлен однополюсный выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.

В соответствие с действующими нормами безопасности (провод заземления не должен прерываться выключателем). Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы он ни в какой точке не достигал температуры, превышающей на 50°C выше комнатной температуры.

Перед фактическим подключением убедитесь, что:
● Предохранитель и электрическая система могут выдерживать нагрузку, требуемую прибором;
● что система электроснабжения оснащена эффективным заземлением в соответствии с нормами и правилами, установленными законом;
● штепсельная вилка или переключатель легко доступны.
● перед подключением проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) настройке прибора.

Параметры настройки прибора приведены в маркировке.

Важно: провода в сетевом проводе окрашены в соответствии со следующим кодом:
Зеленый и желтый - земля
Синий - нейтральный
Коричневый - фаза
Поскольку цвета проводов в сетевом проводе могут не совпадать с цветной маркировкой, обозначающей клеммы в вашей вилке, действуйте следующим образом:
Подключите зелено-желтый провод к клемме с маркировкой «E» или окрашенный в зеленый или зеленый-желтый цвет.
Подключите коричневый провод к клемме, помеченной буквой «L» или окрашенный в красный цвет.
Подключите синий провод к клемме, помеченной буквой «N» или окрашенный в черный цвет.

Внимание! Не используйте бытовые удлинители, тройники и т.д. Они могут перегреться и привести к воспламенению! При повреждении шнура питания варочной поверхности замена моет производиться только специалистом сервисной службы.

На данном оборудовании применяется шнур питания 3х0,75 мм. Провод заземления должен быть на 20 мм длиннее, чем другие.

Прибор не следует присоединять к дымоходу. Прибор должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующих правил безопасности в газовом хозяйстве, утвержденных ГОСГОРТЕХНАДЗОРОМ, а так же правилами технической эксплуатации и требованиями безопасности в газовом хозяйстве. Следует обратить внимание на меры по вентиляции помещений.

Виды газа

Обычно используемые газы могут быть сгруппированы с учетом их особенностей в два семейства:

1. Сжиженный газ (в баллонах) G30 – 28 - 30 mbar,
2. Магистральный газ (метан) G20 – 20 mbar,

Операции, при замене инжектора

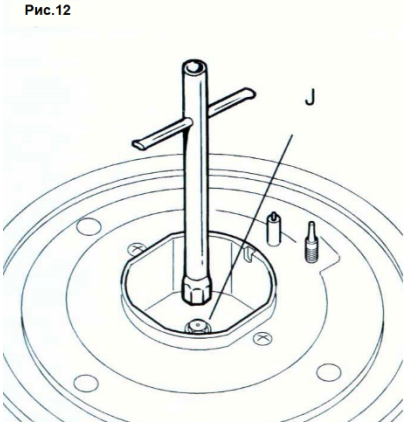
Если в наборе с варочной панелью не шли форсунки, их можно приобрести в сервисном центре.

Снимите решетки и крышки горелок;

Используя гаечный ключ, замените жиклеры «J» (рис. 12) на наиболее подходящие для используемого вами типа газа(см. Таблицу жиклеров).

Горелки сконструированы таким образом, что регулирование первичного воздуха не требуется.

Рис.12



Замена кабеля питания

Используйте тот же тип кабеля питания, который использовали до замены. Этот кабель должен быть подключен к клеммой колодке.

Устойчивость к температурам 90℃

При установке необходимо подсоединить прибор к системе заземления. В случае, если прибор не был заземлён, производитель не несет ответственности за все несчастные случаи, которые могут произойти, при несоблюдении данного условия.

Описания и иллюстрации в данной инструкции даны в качестве примера, производитель оставляет за собой право, с учетом характеристик моделей, описанных здесь, в любое время и без предварительного уведомления, вносить возможные необходимые изменения для улучшения конструкции прибора или для коммерческих нужд.

Настройка на различные типы газа

Если тип газа Вашей сети не советует предустановленному на варочной поверхности, необходимо провести настройку газового оборудования, заменив газовые жиклеры.

Для этого:

- Снимите с варочной поверхности решетки, колпаки и рассекатели конфорок.
- Торцевым ключом на 7 мм, выверните жиклеры и замените подходящими, как показано на рисунке. Диаметр жиклеров указан в верхней части жиклера. Также смотрите таблицу соответствия диаметра жиклеров и типа газа – Таблица 2.
- Затем соберите все элементы поверхности в обратном порядке.



Таблица 2. Характеристика форсунок и их горелок

Параметр	Мощность	Мощность	Диаметр жиклеров		Расход газа	
Тип конфорки	Максимальная G20	Максимальная G30	Магистральный газG20 (20mbar)	Сжиженный газ G30 (28-30mbar)	Магистральный газ G20	Сжиженный газ G30
	кВт	кВт	мм	мм	м3/ч	гр./ч
Semi-rapid/Стандарт	1.88 кВт	1.88 кВт	0.97	0.68	0.179 м3/ч	136 г./ч
Rapid/ Повышенной мощности	2.4 кВт	2.4 кВт	1.1	0.78	0.23 м3/ч	146 г./ч

Категория: II2H3B/P

При 15°C и 1013 мбар-сухой газ

G20 37,78 МДж м³

G30 49,47 МДж/кг

Замена форсунки бампера:
Ослабьте форсунку с помощью специального ключа. Установите новую форсунку, подходящую для требуемого типа газа (см. Таблицу 2 для справки).

При переключении с одного вида газа на другой минимальная скорость потока должна быть правильно отрегулирована. Пламя не должно гаснуть, даже при резком переходе от максимального к минимальному пламени.

Чтобы отрегулировать пламя, следуйте инструкциям ниже:
1. Зажгите горелку.
2. Установите кран на минимум.
Для газовых клапанах, в которых предусмотрен регулировочный винт в центре вала (рис.13):
3. Используя отвертку с максимальным диаметром 3 мм, поворачивайте винт внутри крана до тех пор, пока не отрегулируете газ.
Для газовых клапанах, снабженных регулировочным винтом на корпусе клапана (рис.14):
4. Поверните винт «A» с помощью отвертки до правильного положения.

Для газа G30 полностью затяните регулировочный винт.

Рис.13

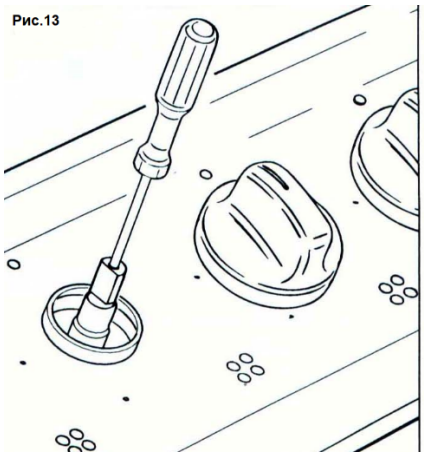
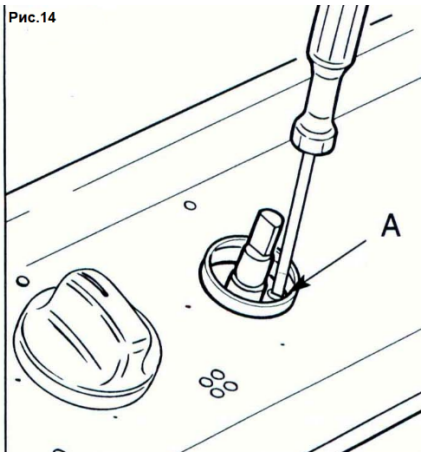


Рис.14



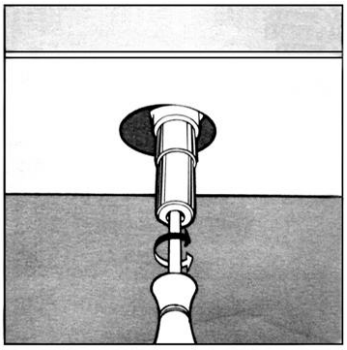
Уменьшение расхода клапана

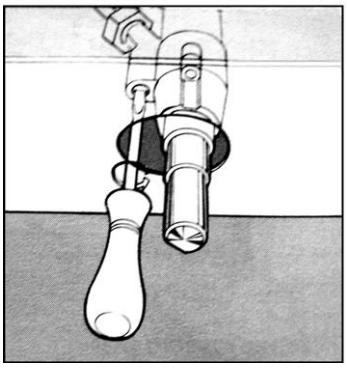
Горелка	Пламя	Настройка газа с LPG на NG	Настройка газа с на NG
Стандарт.	Максимальное пламя	Замените горелку. Используйте таблицу 2, для того чтобы подобрать соответствующую.	Замените горелку. Используйте таблицу 2, для того чтобы подобрать соответствующую.
	Минимальное пламя	Отрегулируйте клапан с помощью ручки управления и настройте пламя	Отрегулируйте клапан с помощью ручки управления и настройте пламя

Регулировка клапана

Регулировка клапана должна быть выполнена с помощью ручки управления, установленной на горелке, для сохранения положения пламени.

Снимите ручку и отрегулируйте пламя маленькой отверткой.





Проверка пламени после регулировки:

Нагреть горелку при позиции регулятора «Сильное пламя» в течении 10 минут. Поверните ручку в положение сохранения. Пламя не должно гаснуть или перемещаться к соплу. Если он погаснет или переместится к соплу, отрегулируйте клапаны.

Внимание! Не настраивайте газ с одного типа на другой самостоятельно. Если того требует местное законодательство, настраивайте газ только у лицензированного мастера или в лицензированном сервисном центре.

После того, как Вы переподключили горелку на другой тип газа, наклейте этикетку с информацией об этом на прибор.

Смазка газовых клапанов

Со временем газовые клапаны могут заклинивать или их становиться трудно поворачивать. Если это произошло, необходимо очистить их изнутри и смазать.
Внимание! Эту процедуру должен выполнять техник, уполномоченный производителем.

Последующая регулировка

Замена инжектора у газовых варочных поверхностей
Газовые типы могут работать с разными типами газа, поэтому вы можете установить нужный вам инжектор.

- Пожалуйста, следуйте инструкциям ниже:
  Пожалуйста, отключите электрический ток и подачу газа.
- Снимите крышку варочной панели и адаптер (рис.14)
- Пожалуйста, демонтируйте инжектор (рис.15)

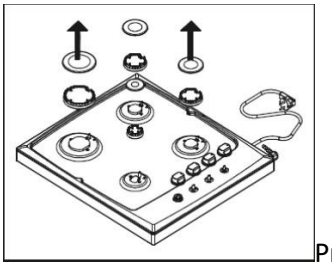


Рис.14.

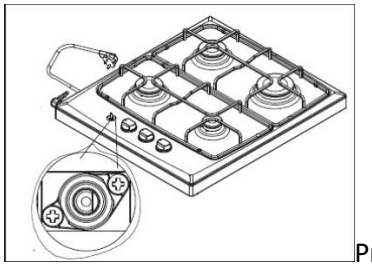
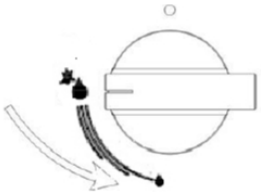


Рис.15

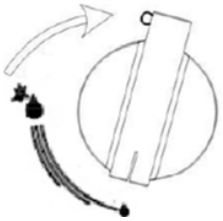
Регулировка пламени

Выбор пламени

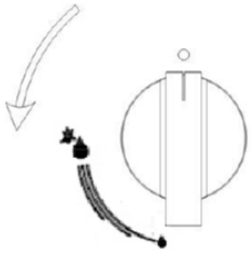
При правильной настройке горелок пламя должно быть голубым, а внутренний диффузор должен быть хорошо виден. Размер пламени зависит от положения соответствующей ручки управления горелкой.



Горелка включена. Позиция «Максимальное пламя»



Горелка включена. Позиция «Минимальное пламя»



Горелка выключена

При приготовлении пищи, горелка сначала должна стоять в позиции «Максимальное пламя», для того, чтобы довести содержимое до точки кипения, затем следует перевести горелку в позицию «Минимальное пламя». Также можно плавно регулировать размер пламени.

Запрещено регулировать пламя в диапазоне между положением горения Вкл./Выкл.

Значительное количество энергии может быть сэкономлено, если прибор используется правильно, все параметры установлены правильно, и используется соответствующая посуда. Экономия может быть следующей:

· Экономия до 60% при использовании правильной посуды,

· Экономия до 60% при правильной работе устройства и выборе подходящего размера пламени.

Чистые горелки и форсунки — это обязательное условие для эффективной и энергосберегающей работы варочной панели.

Для низкого положения пламени вы должны ослабить ходовой винт от сжиженного газа до природного газа. Следует сживать тем же винтом от природного газа до сжиженного.

Пожалуйста, убедитесь, что вилка устройства закреплена, подача газа открыта, варочная поверхность варочной панели, крышка горелки и переходник установлены на место. Пожалуйста, зажгите и работайте с низким нагревом и уровнем пламени.

Снимите ручки и резиновую прокладку. Все манипуляции над корпусом крана производите медленными движениями (рис.16) Ослабляйте и сжимайте с помощью плоской отвертки. Это обеспечивает уменьшение или увеличение пламени при слабом нагревании. Отрегулируйте винт так, чтобы длина пламени была не менее 4 мм. Пожалуйста, убедитесь, что пламя не гаснет, когда вы устанавливаете конфорку с полного нагрева на низкий нагрев сразу после установки ручек. После того, как регулировка закончена, нужно вынуть ручку. Прежде всего, прикрепите прокладку, а затем снова закрепите ручку. Пожалуйста, повторите описанную процедуру, для каждой из конфорок варочной панели.

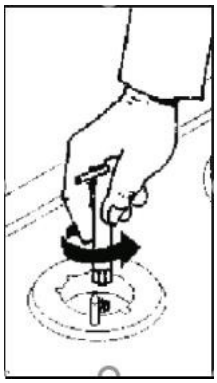


Рис.16

Эти инструкции должны применяться технической службой. Прибор должен быть правильно установлен, в соответствии с действующими стандартами. Перед выполнением каких-либо процедур необходимо полностью отключить электропитание прибора.

Метод проверки стабильной работы горелок

После подсоединения варочной поверхности убедитесь в том, что горелки работают стабильно. Для этого необходимо зажечь горелки в положении «максимальное пламя» и перевести через 5 сек. В положение «минимальное пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени не допускается. Затем перевести в положение «максимальное пламя». Отрыв пламени не допускается.
Затем объясните потребителю, как работать и управлять варочной поверхностью и вместе с ним изучите инструкцию по эксплуатации.

Чистка и обслуживание

Перед выполнением любых операций с варочной поверхностью отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

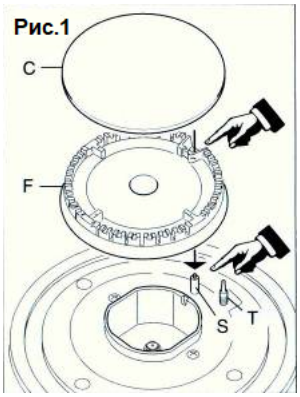
Для поддержания поверхности в надлежащем виде чистите ее после каждого применения.

Общие правила

Чистка и техническое обслуживание должны выполняться только, если поверхность прибора холодная, особенно при чистке эмалированных деталей.
Не оставляйте щелочные или кислотные вещества (лимонный сок, уксус и т. д.) На поверхностях. Избегайте использования чистящих средств на основе кислоты или хлора.

Эмалированные части

Все эмалированные детали следует мыть только губкой и мыльной водой или неабразивными средствами, имеющимися в продаже. Не используйте металлические мочалки, абразивные средства и средства для удаления пятен для ванн и раковин. После мытья протрите поверхность насухо мягкой тканью.



Нержавеющая стальная поверхность

Ухаживать за поверхностью из нержавеющей стали рекомендуется, используя только специальные средства для этого материала. После мытья обязательно вытирайте поверхность насухо мягкой тканью. Не используйте агрессивные моющие средства, абразивы и жесткие щетки и мочалки. Нержавеющая сталь может окрашиваться, если она остается в контакте с сильно известковой водой или агрессивными моющими

средствами (содержащими фосфор) в течение длительного периода времени, рекомендуется тщательно промыть эти детали водой, а затем хорошо высушить.

Горелки и решетки для посуды
Эти части прибора могут быть удалены и очищены со специализированными моющими средствами.
После очистки горелки и их распределители пламени должны быть хорошо высушены и правильно заменены.
Очень важно убедиться, что распределитель пламени горелки F и крышка C были правильно расположены (рис. 1) - несоблюдение этого требования может вызвать серьезные проблемы.
Убедитесь, что электрод S всегда чист, чтобы обеспечить беспроблемное искрение.
Убедитесь, что датчик T всегда чист, чтобы обеспечить правильную работу предохранительных клапанов (для моделей с предохранительным устройством).
Зонд и свеча зажигания должны быть очень тщательно очищены.

Горелки
Для очистки горелок снимите их с поверхности и вымойте с использованием специальных средств. Также не забывайте периодически очищать свечи электророзжига и датчики системы «Газконтроля» для их корректного функционирования. После мытья протрите горелки насухо и установите на место.

Внимание! Не используйте электророзжиг при снятых конфорках, чтобы не повредить его.

Газовые краны
Периодическая смазка газовых кранов должна выполняться только специалистами.
В случае сбоев в работе газовых кранов, обратитесь в сервисный отдел.

Автоподжиг
На варочных панелях с автоматическим зажиганием конец электронного устройства зажигания необходимо тщательно и часто чистить, следя за тем, чтобы газовые отверстия не были забиты;

Общие инструкции
Если прибор не используется, желательно держать газовый кран закрытым.
Если газовый кран становится жестким, необходимо аккуратно демонтировать его, очистить бензином и нанести на него немного специальной смазки, стойкой к высоким температурам. Эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист.

Периодическое обслуживание и ремонт
Необходимо периодически осматривать Ваше газовое оборудование. Электрокабель и газовое соединение не должно иметь повреждений. В случае их обнаружения необходимо обратиться в сервис. Также рекомендуется регулярно смазывать газовые краны. Эту операцию должен производить только сервисный специалист.

Устранение неисправностей

При возникновении неисправностей, или если газовая поверхность перестала работать прочитайте этот параграф, прежде чем вызвать специалиста сервисного центра. Возможно, Вы сможете устранить неполадки самостоятельно.

Обнаруженная неисправность	Возможные причины
Конфорка не разжигается или пламя вокруг конфорки распределено неравномерно	-забиты отверстия в пламя рассекателе -конфорка неправильно установлена - в месте установки сильный сквозняк
Гаснет пламя	- Вы не держите ручку достаточное время чтобы термоэлемент успел нагреться - забиты отверстия в рассекателе со стороны датчика системы «Газконтроль»
Огонь в конфорке гаснет при установке регулятора в положение «Минимальное пламя»	- забиты отверстия в пламя рассекателе - в месте установки сильный сквозняк - неверно отрегулирована подача газа для положения «Минимальное пламя»
Посуда размещена неустойчиво на газовой поверхности	- но посуды неровное - посуда не отцентрирована относительно конфорки -неправильно установлена поддерживающая решетка для посуды
Газовые регуляторы плохо поворачиваются	- газовые регуляторы грязные Газовые регуляторы не смазаны
Посуда неустойчиво стоит на варочная поверхность	Убедитесь, что: - Дно посуды идеально ровное - Посуда правильно отцентрирована на конфорке или электрической конфорке - Опорные решетки не перевернуты

Сначала убедитесь, что газ поступает свободно и поверхность подключена к электросети. Проверьте открыт ли газовый кран.

Если с помощью этого раздела устранить неисправность не удалось, обращайтесь в ближайший сервисный центр. Сообщите название модели, серийный номер, характер неисправности. Информация о названии модели и серийном номере расположена на информационной табличке прибора.
Пользуйтесь услугами только авторизованных сервисных пунктов.

Мы продолжаем совершенствовать качество наших приборов для приготовления пищи; возможны изменения без редактирования настоящего руководства. Производитель не несет ответственности за опечатки в буклете.

Страна происхождения: Китай.

Изготовитель:
ZHONGSHAN TINON GAS COOKERS AND ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD/ ЖОНГШАН ТИНОН ГАС КУКЕРС ЭНД ЭЛЕКТРИКАЛ АППЛИАНСЕС КО., ЛТД. Address/Адрес: No. 68 Dongfu Road North, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong, China/ №68 Донгфу Роад Норт, Нантоу Таун, Жонгшан Сити, Гуангдонг, Китай.

Импортер: ООО "ШМИТ КОМПАНИ" (ИНН/КПП: 9701028836/772201001, ОГРН 1167746066509, Юридический, фактический и почтовый адрес: 109052, г. Москва, ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07)

Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателя: ООО "ШМИТ КОМПАНИ" (ИНН/КПП: 9701028836/772201001, ОГРН 1167746066509, Юридический, фактический и почтовый адрес: 109052, г. Москва, ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07)

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам:
Горячей линии: 8 800 350 14 01
Сервисной поддержке: 8 (499) 113-42-42
WhatsApp: 8 (499) 281-65-87
и на сайте www.schaublorenz.ru

Срок гарантии – 12 месяцев
Срок службы – 5 лет
Дата изготовления – указана на изделии

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции.
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, оснащение и технические характеристики прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в настоящем издании может периодически меняться.

По истечении срока службы техника не обслуживается, запасные части не поставляются, авторизованный центр вправе отказать в ремонте.

Дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара. Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Утилизация упаковки

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините прибор от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.