



## **ПОСОБИЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ**

### **ВСТРАИВАЕМЫЕ ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ RONDO'**

код 7052 142

код 7052 642

# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

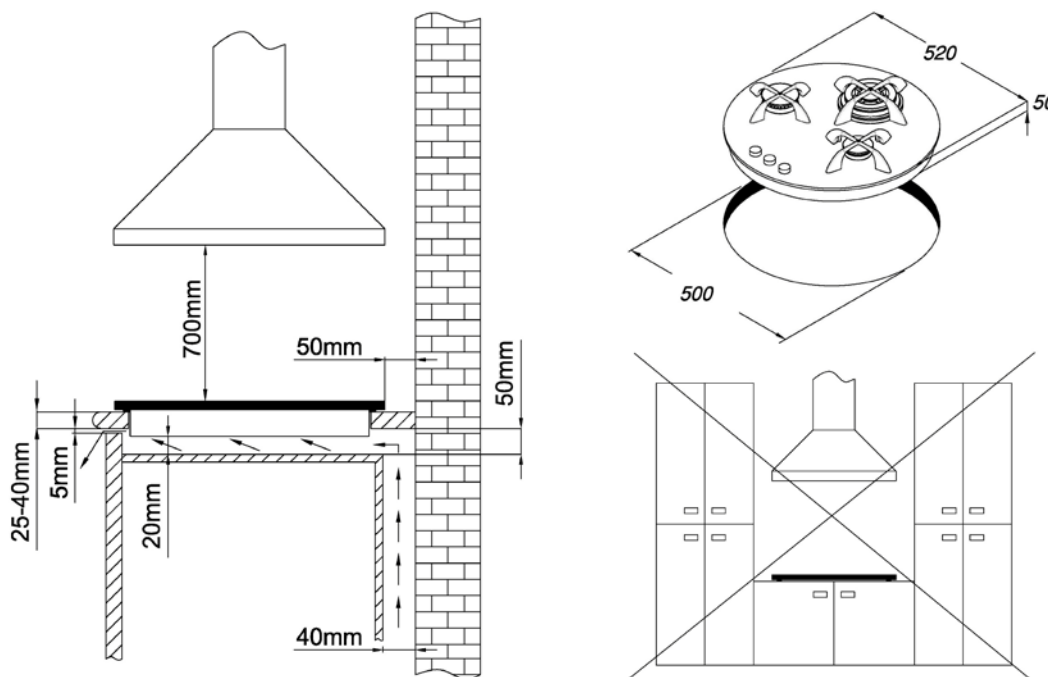
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛИ	Конфорки					Автоматический поджиг	Предохранительный клапан	Габариты изделия (ш x г) мм	Размеры выреза (ш x г) мм
	A	SR	R	TC	-				
	1	1	1	-	-	да	да	Ø520	Ø500

## Монтаж

Установка изделия должна производиться покупателем. Фирма-производитель не несет ответственности за данную операцию. Возможные вмешательства со стороны фирмы-производителя, необходимость в которых возникла вследствие неправильного монтажа изделия, не являются предметом гарантии.

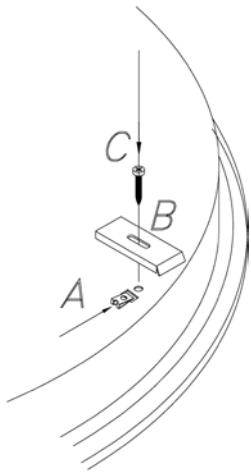
Встраиваемые варочные панели предназначены для встройки в кухонный топ, изготовленный из любого материала толщиной от 25 до 40 мм, устойчивого к температуре 100° С. В случае, если варочная панель встраивается таким образом, что слева или справа от нее находится стенка кухонного элемента, расстояние между вертикальной стенкой и краем самой панели должно составлять не менее 150 мм; а расстояние между задней стенкой и краем панели должно быть не менее 50 мм. Между встраиваемой панелью и находящейся ниже нишей необходимо установить разделительную перегородку из изоляционного материала (дерево или прочие специальные материалы). Перегородка должна находиться на 20 мм ниже нижней части корпуса панели.



mm - мм

## Крепление к кухонному элементу

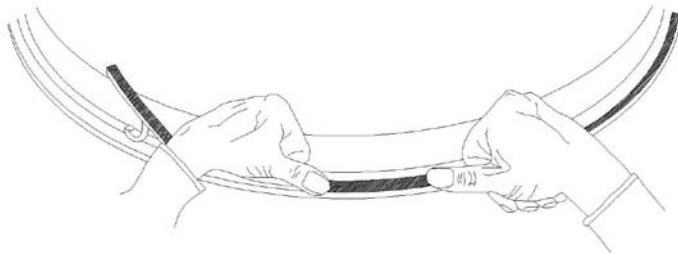
Крепление панели к кухонному элементу выполняется при помощи крепежных скоб, поставляемых в качестве дополнительных принадлежностей. В нижней части корпуса предусмотрены отверстия, куда вводятся самовкручивающиеся пластинки (А), крепящиеся специальными шурупами (С), которые, в свою очередь, фиксируют крепежные скобы (В).



### Нанесение герметичной уплотнительной прокладки

**Важно -- На рисунке показано, как правильно наносить герметичную уплотнительную прокладку по всему периметру.**

Данное изделие спроектировано для непрофессионального использования в домашних условиях.



### Требования к помещению, где встраивается варочная панель

В результате работы газовой варочной панели образуется тепло и влажность в помещении, где она встраивается. В связи с этим необходимо позаботиться о хорошей вентиляции в помещении: всегда поддерживать открытыми каналы естественной вентиляции или установить вытяжку, оснащенную выводной трубой (Рис. 1-2). Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, которую можно создать открыв окно или обеспечив более эффективную вентиляцию за счет повышения механической вытяжки, если таковая имеется.

В случае, если установка вытяжки невозможна (Рис.2), необходимо использовать электрический вентилятор, который устанавливается на внешнюю стену или окно (Рис.3), с условием, что в помещении имеются зазоры для притока воздуха.

Производительность электровентилятора должна обеспечивать на кухне воздухообмен в час в 3-5 раз больше объема самой кухни. Установка должна производиться в соответствии с действующими нормами UNI-CIG 7129 и 7131.

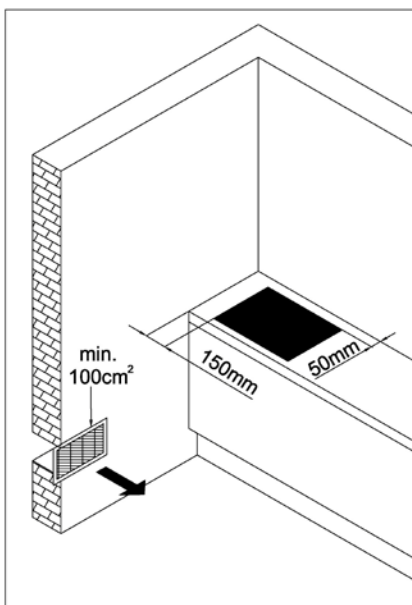


Рис.1

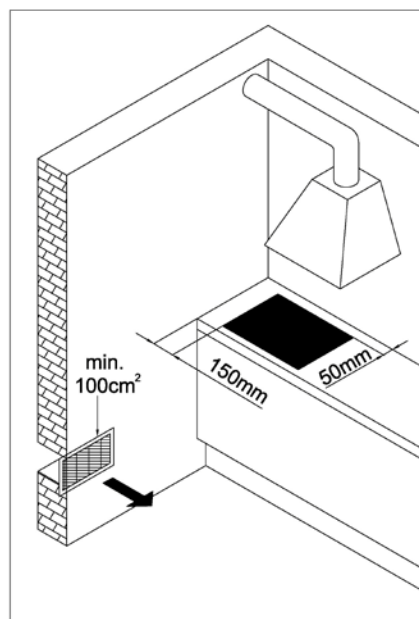


Рис.2

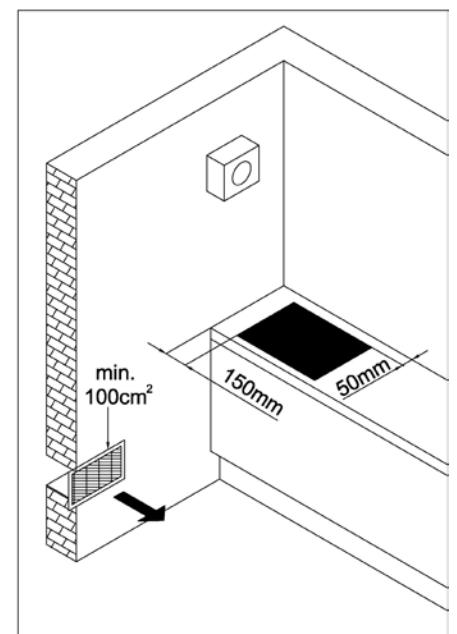


Рис.3

min. – мин.

cm<sup>2</sup> -- см<sup>2</sup>

mm – мм

## Электрическое подключение

Проверить данные, указанные в табличке с характеристиками в нижней части варочной панели. Убедиться, что номинальное напряжение сети и мощность соответствуют значениям, указанным в ней.

Перед подключением панели проверить эффективность заземления, которое выполняется в соответствии с требованиями законодательства. Фирма-производитель не несет ответственности за возможный ущерб людям и имуществу, причиненный вследствие несоблюдения данной нормы.

Для моделей, оборудованных штепсельной вилкой, установить на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную в табличке с характеристиками. Провод заземления отмечен желтым/зеленым цветом. Розетка должна быть легко доступна.

При выполнении прямого подключения к сети между изделием и сетью смонтируйте многополярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

Для подсоединения кабеля к варочной панели необходимо открутить и снять крышку зажимной коробки, чтобы обеспечить доступ к контактам. После того, как кабель подсоединен, зажать соответствующими креплениями, поставляемыми в качестве дополнительных принадлежностей к панели, и сразу же закрыть зажимную коробку крышкой.

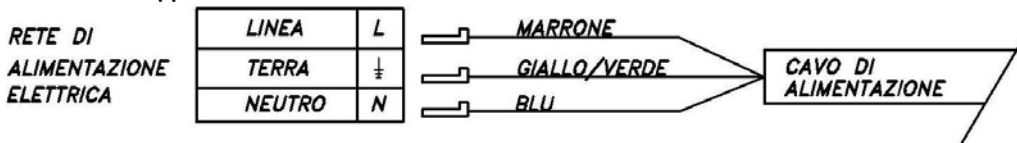
В случае необходимости замены кабеля питания, убедитесь, что провод заземления (желтого и зеленого цвета) на 10 мм длиннее линейного кабеля.

Использовать исключительно кабель с резиновой изоляцией типа H05RR-F с сечением проводов 3x1.5 мм.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ. Части данного изделия, вступающие в контакт с продуктами питания, соответствуют предписаниям дир. СЕЕ89/109 и Законодательному декрету №° 108 от 25/01/92.

СЕ Данное изделие изготовлено в соответствии с положениями Директив ЕС 90/396/СЕЕ, 89/336/СЕЕ, 93/68/СЕЕ, 73/23/СЕЕ и последующих их поправок.

### Условия подключения



RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA – СЕТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

LINEA – ЛИНИЯ

TERRA – ЗАЕМЛЕНИЕ

NEUTRO -- НЕЙТРАЛЬ

MARRONE – КОРИЧНЕВЫЙ

GIALLO/VERDE – ЖЕЛТЫЙ/ЗЕЛЕНЫЙ

BLU – СИНИЙ

CAVO DI ALIMENTAZIONE – КАБЕЛЬ ПИТАНИЯ

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СИСТЕМЕ

На табличках с характеристиками газовой варочной панели указывается тип газа, на который рассчитано изделие.

Тем не менее, возможно использование других типов газа после производства некоторой замены. (См. указания в следующих главах)

### Подключение к системе подачи газа

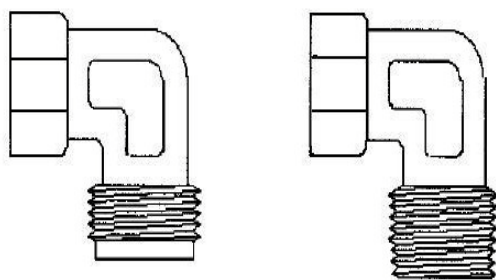
Подключение изделия к трубопроводу или газовому баллону должно производиться в соответствии с Нормами UNI-CIG7129 и 7131, предварительно убедившись в том, что изделие рассчитано на тип подводимого газа. В противном случае необходимо произвести замену, как описано в главе «Приспособление панели к различным типам газа». В случае подачи жидкого газа от баллона необходимо использовать регуляторы давления согласно Нормам UNI-CIG 7432.

Важно: Для безопасной эксплуатации, разумного использования энергии и продления срока службы изделия убедитесь, что давление питания соответствует параметрам, указанным в таблице («Технические данные конфорок», стр. 5)

### Монтаж колена для трубы подачи газа

Данная инструкция в соответствии с нормами UNI-CIG-7131 адресуется квалифицированному персоналу, занимающему установкой изделия. При проведении любой операции изделие должно быть отключено от электрической сети.

ВНИМАНИЕ: в упаковке находятся два колена, цилиндрической и конической формы; выберите то, которое используется при установке варочных панелей согласно нормам Вашей страны.



**ЦИЛИНДРИЧЕСКОЕ      КОНИЧЕСКОЕ**

**Последовательность операций по монтажу:**

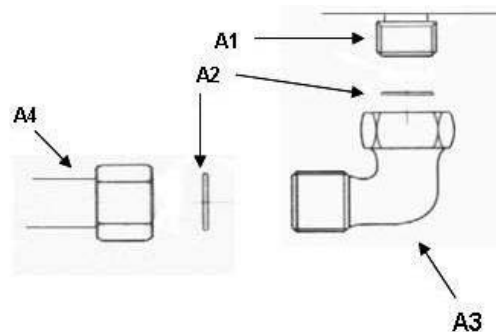
- Закрутите вращающееся колено в трубу патрубка подачи газа изделия А1 (с цилиндрической наружной резьбой ½ газ), предварительно установив уплотнительную прокладку А2.
- Сильно зажмите колено, установив его в нужном направлении.
- Подключите варочную панель к системе подачи газа, прикрутив трубу подачи к вращающемуся колесу; при этом не забудьте положить уплотнительную прокладку.

**А1** =Труба патрубка

**А2** =Прокладка

**А3** =Вращающееся колено

**А4** =Жесткий или гибкий шланг подачи газа



При установке варочной панели использовать исключительно трубы, соответствующие Норме UNI-CIG 9891, и уплотнительные прокладки, соответствующие Норме UNI-CIG 9264. При установке труб следует учитывать, что их длина при максимальном вытяжении не должна превышать 2000 мм. Для облегчения установки и во избежание риска утечки газа, рекомендуется подсоединять сначала вращающееся колено в варочную панель, а затем трубу подачи газа. Нарушение данной последовательности может стать причиной утечки газа между трубой и варочной панелью.

**Важно: по завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех колен при помощи мыльного раствора, но ни в коем случае не пламени. Кроме этого, убедитесь, что гибкая труба не вступает в контакт с подвижной частью встраиваемого элемента кухни (например, ящиком) и не находится в месте, где случайно может повредиться.**

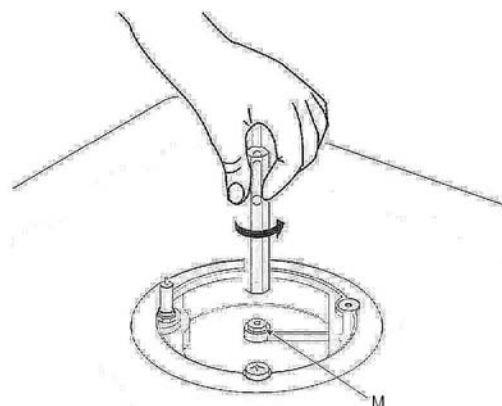
**ПРИСПОСОБЛЕНИЕ К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА**

В случае необходимости приспособления панели к различным типам газам, отличным от указанного в таблице с характеристиками, выполните следующие операции в заданной последовательности:

- Снимите решетку и конфорку
- Открутите инжекторы ( **М** ) с помощью специального торцевого ключа и замените их инжекторами с диаметром, рассчитанным на использование нового типа газа (см.таблицу «Технические данные конфорок»).
- По завершении операции замените старую этикетку настройки на новую, соответствующую новому типу используемого газа; последняя входит в комплект.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ КОНФРОК

Конфорки		A	SR	R
Номинальная термальная мощность кВт		1	1,75	3,00
Сниженная термальная мощность кВт		0,45	0,70	1,00
Сниженная термальная мощность DE-AT кВт		0,55	0,90	1,30
<b>Ø ИНЖЕКТОРА:</b>				
G30/G31 28..30/30-37мбар	мм	0,50	0,65	0,85
G30/G31 50мбар	мм	0,43	0,58	0,75
G20 20мбар	мм	0,72	0,97	1,15
G25 25мбар	мм	0,72	0,94	1,21
G25 20мбар	мм	0,77	1,00	1,34
G110 8мбар	мм	1,45	1,85	2,60
G120 8мбар	мм	1,40	1,80	2,40
<b>Ø БАЙПАСА:</b>				
G30/G31 28..30/30-37мбар	мм	0,28	0,31	0,42
G30/G31 50мбар	мм	0,28	0,31	0,42
G20 20мбар	мм	Стд	Стд	Стд
G25 25мбар	мм	Стд	Стд	Стд
G25 20мбар	мм	Стд	Стд	Стд
G110 8мбар	мм	Стд	Стд	Стд
G120 8мбар	мм	Стд	Стд	Стд



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПАНЕЛЕЙ

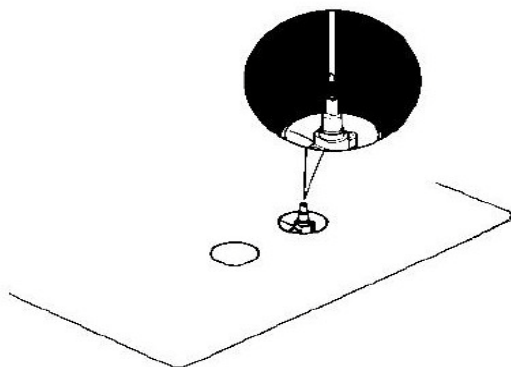
Код	Общая мощность (Вт)	Потребление				
		G30 г/ч	G20 м³/ч	G25 м³/ч	G110 м³/ч	G120 м³/ч
7052 - 142/642	5,75	601	0.78	0.91	1.87	1.67

## РЕГУЛЯЦИЯ МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

Зажгите конфорки, установив кран на минимум, и снимите рукоятку (рукоятка съемная; устанавливается простым нажатием).

С помощью маленькой отвертки подкрутите регулировочные винты крана против часовой стрелки для увеличения подачи газа, по часовой стрелке - для уменьшения, пока высота пламени не составит 3 или 4 мм.

При использовании жидкого пропана (в баллонах) покрутите байпас по часовой стрелке до конца хода.



## ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

### Инструкция пользователя

Данный прибор должен использоваться только для той цели, для которой он был разработан, а именно -- для приготовления пищи в домашних условиях. Любая другая форма использования рассматривается как недопустимая и, следовательно, небезопасная.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный ненадлежащим, ошибочным и неразумным использованием изделия.

### Пользование конфорками

Если конфорки не используются несколько дней подряд, подождите несколько секунд, прежде чем зажечь их, чтобы дать воздух выйти из труб.

Чтобы зажечь конфорки на варочной панели, оборудованные электроподжигом, достаточно нажать и повернуть рукоятку до уровня маленькой звездочки. Тип генератора зажигания – повторяющийся поджиг. Если пламя не включается в течение 5 секунд, установите рукоятку в положение 0 и повторите операцию. Для моделей с предохранительным краном (который прерывает поток газа в случае случайного выключения пламени) конфорки включаются, как описано выше, при этом необходимо **удерживать рукоятку нажатой до конца в течение 5-6 после включения пламени.**

По истечении данного периода времени включается предохранительное устройство, и пламя становится стабильным.

**ВНИМАНИЕ:** После чистки панели убедитесь, что конфорка установлена на место, а свеча поджига полностью выключена.

Для оптимального использования конфорок рекомендуется пользоваться кастрюлями с ровным дном, диаметр которых соответствует выбранной конфорке.

Если диаметр кастрюль или сковородок меньше диаметра конфорки (кофеварка, чайник и пр.), необходимо отрегулировать уровень мощности конфорки, убедившись, что пламя касается дна посуды и не выходит за ее пределы. Не рекомендуется пользоваться посудой с вогнутым или выпуклым дном.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** в случае непроизвольного выключения пламени конфорки, выключить рукоятку управления и включить через 1 минуту.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед проведением любой операции необходимо вынуть вилку из розетки или отключить подачу электрического тока с помощью общего рубильника для электрического оборудования.

Прежде чем начинать чистку подождите, пока изделие остынет, затем вымойте эмалированные, лакированные и хромированные части теплой водой с мылом или некоррозийным моющим средством.

Для деталей из стали используйте спирт или специальные растворы, которые имеются в продаже. Панели и профили из алюминия чистить ватой или тряпкой, смоченной вазелиновым маслом или маслом из семечек. Почистить и протереть спиртом.

Не следует использовать для чистки абразивные и коррозионные моющие средства, отбеливатель или кислотосодержащие средства.

Избегать контакта эмалированных, лакированных частей и частей из нержавеющей стали с кислотосодержащими или щелочными продуктами (сок лимона, уксус и пр.).

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем, как связаться с Центром сервисного обслуживания:

В случае, если панель не работает, советуем Вам проверить положение штепсельной вилки в электрической розетке.

В случае, если причина неисправности не установлена:

выключить прибор, не разбирать его, связаться с Центром сервисного обслуживания.

На изделие предоставляется гарантия, которая поддерживается Центром сервисного обслуживания.

Сохраняйте гарантийный талон, заполненный соответствующим образом, для предоставления его в авторизованный Центр сервисного обслуживания вместе с фискальным документом на покупку, выданным продавцом (накладная, фактура, чек и пр.), в котором указываются наименование продавца, дата покупки и идентификационные данные продукта.