RU

Оглавление

1 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 199

2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 201

3 ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ 204

4 ВСТРАИВАНИЕ В РАБОЧИЙ СТОЛ 205

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 207

6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА 208

7 РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗОВ 210

8 ЗАВЕРШАЮЩИЕ ОПЕРАЦИИ 215

9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 218

10 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 221

ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН, ЧЬИ УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.



*ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для **квалифицированного специалиста**, который должен выполнить надлежащую проверку данного газового прибора, его установку, пуск в эксплуатацию и приемку.*



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержит советы по эксплуатации, описание команд и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.

1 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПРИБОРА. СОХРАНИТЕ ЕГО В ЦЕЛОСТНОСТИ И ДЕРЖИТЕ ПОД РУКОЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ. СОХРАНИТЕ ТАКЖЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ФОРСУНОК В КОМПЛЕКТЕ ПОСТАВКИ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ **ВСЕМ ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ** ДИРЕКТИВАМ ЕС. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ.
ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ЛОДКАХ ИЛИ В ПЕРЕДВИЖНЫХ ДОМАХ НА КОЛЕСАХ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО КАК ОБОГРЕВАТЕЛЬ ПОМЕЩЕНИЯ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



НА ПРИБОР НАНЕСЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/CE ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИКРЕПЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ ПРИБОРА.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.

RU

Общие меры предосторожности



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ.



ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ.



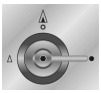
СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ.



ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ САЛФЕТКОЙ ИЗ МИКРОФИБРЫ.



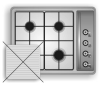
НЕ ОСТАВЛЯТЬ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ПОСКОЛЬКУ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ ВЫДЕЛЕНИЕ ЖИРА ИЛИ МАСЕЛ.
ЖИРЫ И МАСЛА МОГУТ ЗАГОРЕТЬСЯ.



ПО ОКОНЧАНИИ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ НАХОДИЛАСЬ В ПОЛОЖЕНИИ **O** (ВЫКЛЮЧЕНО).



НЕ СТАВЬТЕ НА ПОДСТАВКУ ДЛЯ ПОСУДЫ ВАРОЧНОЙ ПЛИТЫ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ И НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ ДНОМ.



НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ПОСУДУ, РАЗМЕРЫ КОТОРОЙ ВЫХОДЯТ ЗА ВНЕШНИЙ ПЕРИМЕТР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.

2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

СОБЛЮДАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ АППАРАТОВ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ФУНКЦИЙ ВЕНТИЛЯЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ ПО УСТАНОВКЕ.
В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.
НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.
ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКЕ И ДАННЫЕ САМОЙ СЕТИ.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, НОМЕРОМ ПАСПОРТА И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДИМОМ МЕСТЕ ПОД ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ТАБЛИЧКУ С ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ ПРИБОР НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



ШТЫРЕВОЙ КОНТАКТ ПРИСОЕДИНЕНИЯ К КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗЪЕМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.
ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО СВЯЗАТЬСЯ СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ЕГО ЗАМЕНЫ.

RU

Общие меры предосторожности



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО КРАТКОЕ ИСПЫТАНИЕ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ЛЮБЫХ НЕПОЛАДКАХ ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕТЫХ ЭЛЕМЕНТОВ.



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ ПРИБОРОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



НЕ ПОЗВОЛЯТЬ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К ПРИБОРУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ НЕГО ИГРУШКУ.



НЕ ВСТАВЛЯТЬ ОСТРЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ (ПРИБОРЫ ИЛИ РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ) В ЩЕЛИ ПРИБОРА.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА.
ПАР МОЖЕТ ПОПАСТЬ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ, ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.



НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ НИКАКИХ СПРЕЕВ ВБЛИЗИ ЭЛЕКТРОБЫТОВОГО ПРИБОРА, КОГДА ОН В РАБОТЕ.
НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПРЕЯМИ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРИБОР НЕ ОСТЫНЕТ.

Общие меры предосторожности

RU



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.

3 ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, переработке и утилизации использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части.
Они могут явиться источником опасности для детей, в частности, это касается пластиковых пакетов.

Соблюдение правил утилизации требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.
Внимание: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.
Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.

3.1 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, переработке и утилизации использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части.
Они могут явиться источником опасности для детей, в частности, это касается пластиковых пакетов.

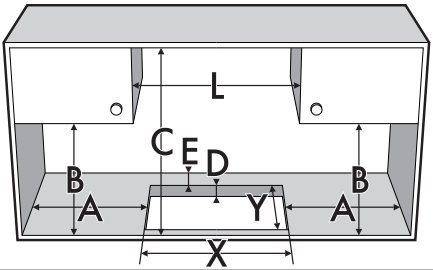
Соблюдение правил утилизации требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.
Внимание: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.
Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как в положениях использования, чтобы дети, играючи, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.

4 ВСТРАИВАНИЕ В РАБОЧИЙ СТОЛ

Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным специалистом.
Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупноразмерные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны быть жаростойкими (90°C).

4.1 Крепление к опорной конструкции

Вырежьте в поверхности рабочего стола (столешнице) мебели проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее 50 мм.
Данная варочная панель зарегистрирована как прибор типа “Y” в соответствии с требованиями пожарной безопасности, и ее можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения расстояния “X”, показанного на рисунке, во избежание повреждений в случае перегрева.
Расстояние от огня конфорок до подвесной полки, расположенной выше, должно быть не менее **750 мм**.



MOD	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	L (мм)	X (мм)	Y (мм)
60	min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	585	555÷560	478÷482
90	min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	860	839÷844	478÷482

Точно установите изолирующую прокладку из комплекта поставки по внешнему периметру вырезанного проема в столешнице, как показано на **рисунке 4** (указанные на рисунке величины относятся к внутренней стороне прокладки), слегка обжав ее по всей поверхности рукой. Закрепить варочную панель к шкафу при помощи специальных кронштейнов **B** и распорной детали **A** , как указано на рисунках **1**, **2** и **3**. Распорная деталь **A** будет помогать поддерживать плоскость на корректном расстоянии от края столешницы во избежание будущих перегревов во время работы и используется **только в верхнем левом углу прибора**. Аккуратно обрежьте лишнюю **C** часть прокладки по кромке (**Рис.5**).

RU

Инструкция для установщика

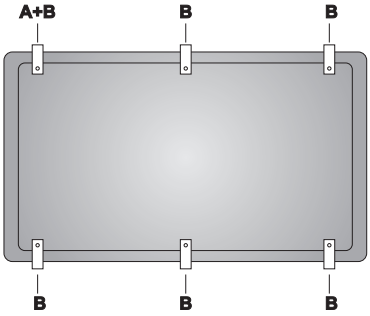


Рис.1

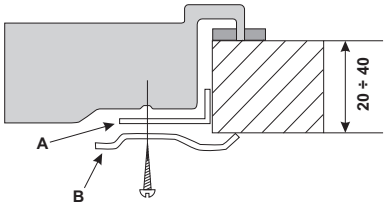


Рис.2

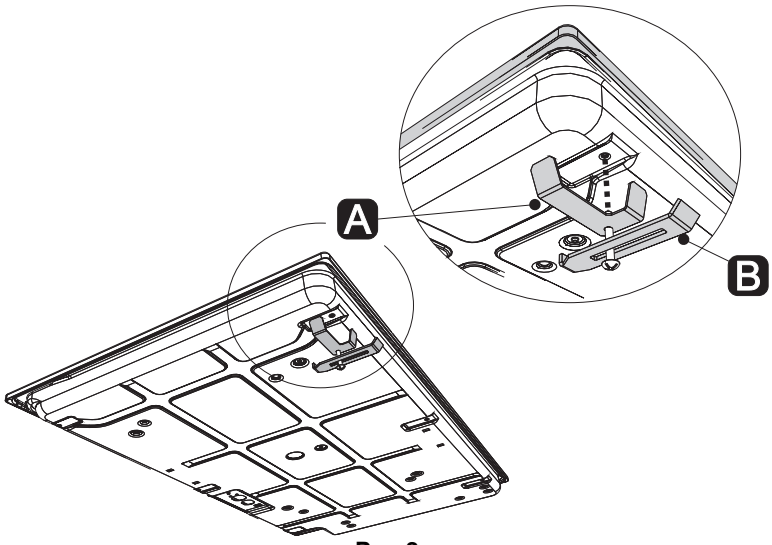


Рис.3

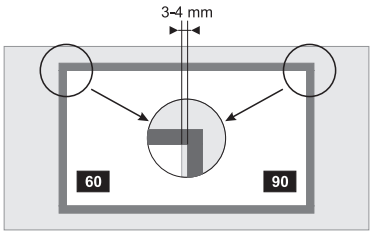


Рис.4



Рис.5

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



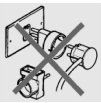
Убедитесь, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под крышкой прибора. **Запрещается удалять данную табличку.**



Штепсельная вилка на конце кабеля и стенная розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам по электрооборудованию. Убедитесь в том, что линия питания надлежащим образом заземлена.



Установите на линии питания многополюсный переключатель с размыканием контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.

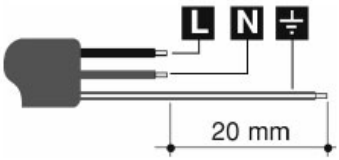


В случае замены кабеля электропитания сечение проводов нового кабеля должно быть не менее 1 мм^2 (кабель 3 x 1), при этом помните, что на конце подключения провод заземления (желто-зеленый) должен быть не менее чем на 20 мм длиннее, чем провода нейтрали и фазы. Применяйте исключительно кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, рассчитанный на максимальную температуру 90°C. Замена должна производиться специалистом, который должен выполнять подключение к сети согласно приведенной ниже схеме.

L = коричневый (фаза)

N = голубой (нейтраль)

⏚ = желто-зеленый



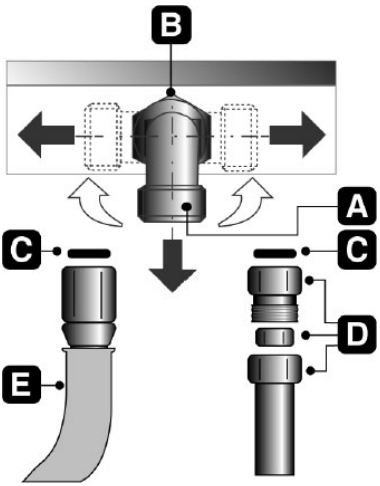


Компания-производитель снимает с себя ответственность за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей и использования неоригинальных запчастей.

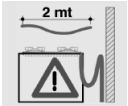
6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение к газовой сети должно осуществлять с использованием **жесткой медной трубы** или **гибкой стальной трубы с неразрезной стенкой** и с соблюдением требований, установленных действующими нормами.
Для облегчения присоединения патрубок **A** сзади варочной панели установлен с возможностью поворота; ослабьте шестигранную гайку **B**, поверните штуцер **A** в нужное положение и снова затяните шестигранную гайку **B** (его плотность обеспечивается латунным кольцом с двойным конусом). После завершения операции проверьте герметичность, используя мыльный раствор, но ни в коем случае не пламя.
Данная варочная панель испытана для **газа метана G20** (2H) под давлением 20 мбар. По работе на других типах газа см. раздел “7. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗОВ”. Впускной газовый патрубок выполнен с наружной газотрубной резьбой на ½” дюйма (ISO 228-1).

Подключение с использованием жесткой медной трубы:
Подключение к газовой сети должно быть выполнено без создания в приборе каких-либо напряжений
Подключение можно осуществить с использованием переходной муфты **D**, обязательно используя прокладку **C** из комплекта поставки.



Подключение с использованием гибкой стальной трубы: используйте только трубы из нержавеющей стали с неразрезной стенкой, отвечающие всем действующим нормам, с обязательным использованием между патрубком **A** и шлангом **E** прокладки **C** из комплекта поставки.



Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров; убедитесь, что шланг не соприкасается с подвижными деталями и не сдавливаются.

6.1 Подключение к сжиженному газу



Используйте редуктор и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.
Убедитесь в том, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице, приведенной в пункте “7.3 Регулировка для сжиженного газа”.

6.2 Вентиляция помещений



Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемом помещении, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается данная варочная панель, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера в соответствии с действующими нормами и расположены так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично. В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).

6.3 Отвод продуктов горения



Отвод продуктов горения должен обеспечиваться посредством кожуха, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки или с помощью механической вытяжки. Для устройства эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного специалиста. По окончании установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям норм.

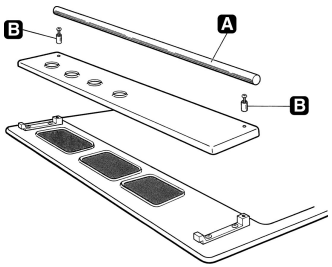
7 РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗОВ

Перед выполнением следующих операций отключите электропитание прибора.

Данная варочная панель испытана для **газа метана G20** (2H) под давлением 20 мбар. Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух. Для замены форсунок и регулировки горелок необходимо демонтировать панель, как описано в следующем пункте.

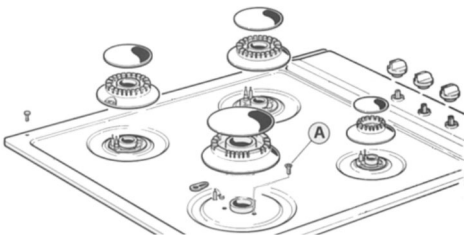
7.1 Демонтаж панели управления (модели со съемной панелью управления)

1. Снимите ручки и защитную трубку ручек “**A**”, потянув вверх;
2. Крестовой отверткой отвинтите винты и снимите цилиндрические опоры “**B**”;
3. Слегка приподнимите левую сторону лицевой панели и сдвиньте вправо до полного ее извлечения.
4. На моделях с электрической конфоркой для освобождения лицевой панели понадобится снять патрон индикаторной лампы.



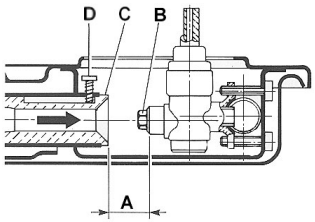
7.2 Демонтаж поверхности (модели со встроенной панелью управления)

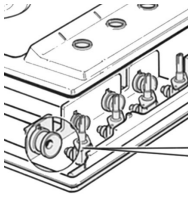
1. Снимите ручки, подставку для посуды, крышки, рассекатели конфорок и две пробки сзади;
2. Отвинтите винты “**A**”, которыми крепятся опоры конфорок;
3. Поднимите поверхность, снимая ее со свечи и (или) термопары и штанг кранов;



7.3 Регулировка для сжиженного газа

Проверьте, чтобы подключение было выполнено, как описано в разделе “Подключение газа”.
Отвинтите винт “**D**” и задвиньте вниз регулятор воздуха “**C**”. Жестким ключом снимите форсунки “**B**” и поставьте соответствующие согласно указаниям в таблице относительно **сжиженного газа G30/G31** –30/37 мбар. Момент затяжки форсунки не должен превышать **3 Нм**. Отрегулируйте приток воздуха, сдвинув трубку Вентури ‘**C**’ до получения расстояния “**A**”, указанного в таблице в пункте 7.6 «Регулировка первичного воздуха», и закрепите ее винтом “**D**”. После выполнения регулировок восстановите пломбы, используя сургуч или равноценный материал.







Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	**Сжиженный газ - G30/G31** – 30/37 мбар			
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)	Расход, г/ч G30	Расход, г/ч G31
Вспомогательная	1,05	48	450	76	75
Полубыстрая	1,8	62	500	131	129
Быстрая среднего размера	2,55	76	750	185	182
Быстрая большая	3,1	85	850	225	222
С овальной зоной нагрева (утятница)	2,9	82	950	211	207
Сверхбыстрая	4,0	95	1600	291	286

7.4 Регулировка для городского газа

Выполните такие же операции, как описаны в пункте “7.3 Регулировка для сжиженного газа”, но выбирая форсунки и регулируя первичный воздух для городского газа, как указано в приведенной ниже таблице и в пункте “7.6 Регулировка первичного воздуха”. Примечание: с городским газом G110 можно использовать только варочные панели, снабженные предохранительными клапанами.

Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	**Городской газ G110** - 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)
Вспомогательная	1,05	135	700
Полубыстрая	1,8	175	450
Быстрая среднего размера	2,55	210	750
Быстрая большая	3,1	230	750
С овальной зоной нагрева (утятница)	2,9	230	950
Сверхбыстрая	4.0	310	1400

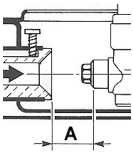
7.5 Регулировка для газа метана

Данная варочная панель испытана для **газа метана G20** (2H) под давлением 20 мбар. Чтобы вернуть варочную панель к работе на этом типе газа, выполните такие же операции, как описаны в пункте “7.3 Регулировка для сжиженного газа”, но выбирая форсунки и регулируя первичный воздух для городского газа, как указано в приведенной ниже таблице и в пункте “7.6 Регулировка первичного воздуха”.

Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	**Газ метан G20** - 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)
Вспомогательная	1,05	73	400
Полубыстрая	1,8	93	450
Быстрая среднего размера	2,55	115	750
Быстрая большая	3,1	128	750
С овальной зоной нагрева (утятница)	2,9	123	950
Сверхбыстрая	4,0	142	1400

7.6 Регулировка первичного воздуха

Расстояние “A” дано в мм.

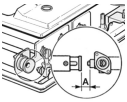


Панели размером 60 см с отделяемой панелью управления

Конфорка	**G20** 20 мбар	**G30/G31** 30/37 мбар	**G110** 8 мбар
Вспомогательная (1)	3,0	4,0	2,0
Полубыстрая правая (2)	1,0	1,5	1,0
Полубыстрая левая (3)	1,0	1,5	1,0
Быстрая большая (4)	1,0	3,5	1,0
Сверхбыстрая (5)	1,0	5,0	Aperto

Панели размером 90 см с отделяемой панелью управления

Конфорка	**G20** 20 мбар	**G30/G31** 30/37 мбар	**G110** 8 мбар
Вспомогательная (1)	2,5	3,0	1,5
Полубыстрая правая (2)	1,0	2,0	1,0
Быстрая среднего размера (3)	1,5	1,5	0,5
С овальной зоной нагрева (утятница) (4)	0,5	8,0	0,5
Сверхбыстрая (5)	1,5	3,0	1,0



Панели размером 60 см со встроенной панелью управления

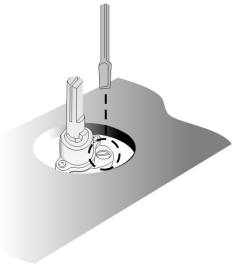
Конфорка	**G20** 20 мбар	**G30/G31** 30/37 мбар	**G110** 8 мбар
Вспомогательная (1)	3,0	4,0	3,0
Полубыстрая правая (2)	1,0	2,0	1,0
Полубыстрая левая (3)	1,0	2,0	1,0
Быстрая (4)	1,5	3,5	1,0
Сверхбыстрая (5)	1,0	4,0	Открыта

Для определения конфорок на приобретенной варочной панели обратитесь к рисункам, приведенным в пункте “8.3 или 8.4 ***Расположение конфорок на варочной панели****”*

8 ЗАВЕРШАЮЩИЕ ОПЕРАЦИИ

После выполнения вышеуказанных регулировок произведите сборку варочной панели в обратной последовательности согласно инструкциям, приведенным в параграфе “7.1 Демонтаж панели управления /7.2 Демонтаж поверхности”.

8.1 Регулировка минимального уровня пламени для городского газа и метана



Поставьте все снимавшиеся детали на конфорку и наденьте ручки на стержни кранов подачи газа.
Разожгите конфорку и поверните ручку управления в положение минимального пламени. Снова снимите ручку управления и закручивайте или выкручивайте регулировочный винт сбоку от стержня крана подачи газа до получения равномерного малого пламени.
Поставьте ручку на место и проверьте в устойчивости пламени конфорки (при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть).

8.2 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

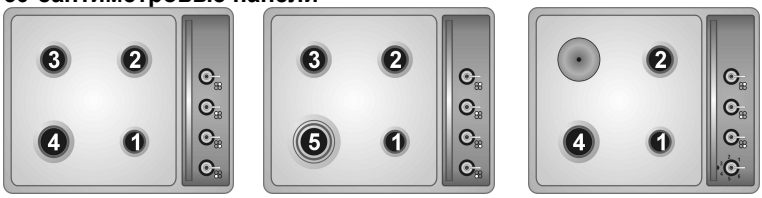
Для регулировки минимального уровня при использовании сжиженного газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, расположенный внутри или сбоку от стержня крана подачи газа (в зависимости от модели).
Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в таблице “7.3 Регулировка для сжиженного газа”.



После регулировки для перехода на тип газа, иной, чем для которого варочная панель проверялась во время технического контроля, замените ярлык, наклеиваемый на защитную крышку прибора, на соответствующий новому типу газа. Ярлык находится в пакете с форсунками в комплекте поставки.

8.3 Расположение конфорок на варочной панели (панель с отделяемой панелью управления)

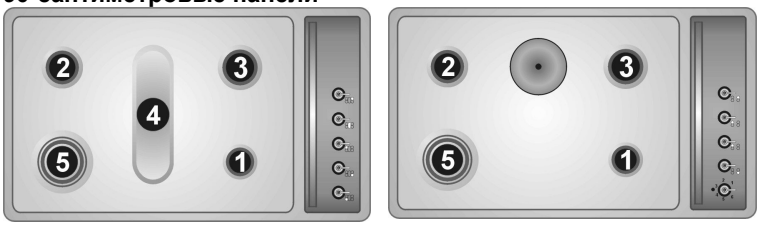
60-сантиметровые панели



Конфорки

1. Вспомогательная
2. Полубыстрая правая
3. Полубыстрая левая
4. Быстрая большая
5. Сверхбыстрая

90-сантиметровые панели

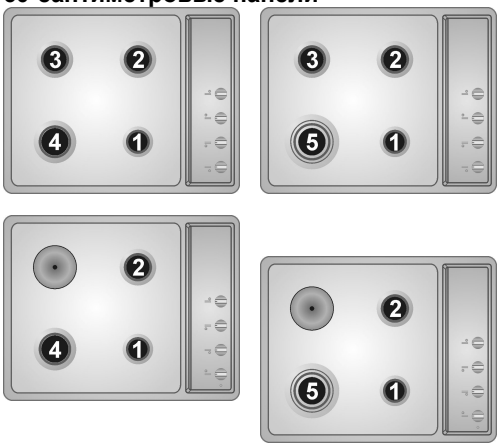


Конфорки

1. Вспомогательная
2. Полубыстрая
3. Быстрая среднего размера
4. С овальной зоной нагрева (утятница)
5. Сверхбыстрая

8.4 Расположение конфорок на варочной панели (панель со встроенной панелью управления)

60-сантиметровые панели



Конфорки

1. Вспомогательная
2. Полубыстрая правая
3. Полубыстрая левая
4. Быстрая большая
5. Сверхбыстрая

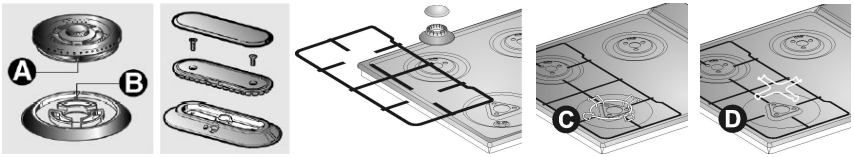
8.5 Смазка газовых кранов



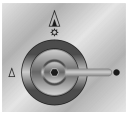
Со временем газовый кран может начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для его внутренней очистки и замены в нем консистентной смазки. **Эта операция должна выполняться специалистом.**

9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

*Перед розжигом конфорок убедитесь, что рассекатели и крышки конфорок, а также подставка для посуды правильно установлены. На сверхбыстрой конфорке ниша **A** должна центрироваться со штифтом **B**. Подставка **C** в комплекте поставки используется “вок” (китайской кастрюли). Переходник **D** прилагается только к моделям с открытой подставкой и используется для мелкой посуды.*



9.1 Розжиг конфорок



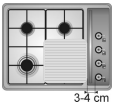
Данная варочная панель снабжена электронным розжигом. Достаточно нажать и одновременно повернуть против часовой стрелки ручку управления в какое-либо положение между символом максимального и минимального пламени до возникновения розжига. В моделях с предохранительным клапаном перед нажатием необходимо установить ручку управления напротив символа ✲ и, после воспламенения придержать ручку нажатой приблизительно 2 секунды, чтобы сохранить розжиг пламени и активизировать предохранительное устройство. Может случиться так, что в момент отпускания ручки конфорка погаснет. В этом случае повторите операцию, придержав ручку управления нажатой дольше.

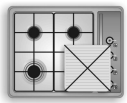
В моделях с клапаном, если конфорки случайно погаснут, через приблизительно 20 секунд предохранительное устройство перекроет подачу газа, даже при открытом кране.

9.2 Практические советы по использованию конфорок

Для повышения эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с плоским дном правильной формы, снабженную крышкой и пропорциональную конфорке (см. пункт “9.3 Диаметр посуды”).

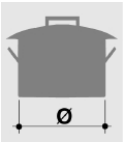






Во время приготовления пищи во избежание обжигания или повреждения столешницы, всю посуду или жаровни необходимо ставить внутри периметра варочной панели, выдерживая расстояние не менее **3-4 см** от ручки управления.

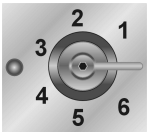
9.3 Диаметр посуды



Конфорка	минимальный и максимальный диаметр (в см)
Вспомогательная	12-14
Полубыстрая	16-20
Быстрая среднего размера	22-26
Быстрая большая	22-26
Сверхбыстрая	22-26
С овальной зоной нагрева (утятница)	Подходящая овальная посуда

9.4 Электрическая конфорка

9.4.1 Розжиг электрической конфорки



Варочный панели могут снабжаться электрической конфоркой разного диаметра. Управление ими осуществляется с помощью переключателя, а для их розжига необходимо повернуть ручку управления в нужное положение. О функционировании конфорки сигнализирует световой индикатор, расположенный рядом с ручкой управления.

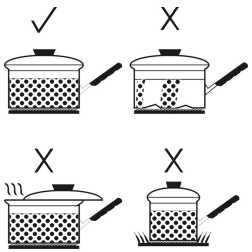
9.4.2 Как пользоваться электрической конфоркой

Исключительно для сведения приводим ориентировочную таблицу по использованию конфорки.

ПОЛОЖЕНИЕ	ИНТЕНСИВНОСТЬ НАГРЕВА	ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ БЛЮДА
0	Выключено	
1	Слабая	Для того, чтобы растопить масло, шоколад и т.д. Для нагрева небольшого количества жидкости.
2	Малая	Для нагрева большего количества жидкости.
3	Медленная	Для размораживания замороженных продуктов и тушения, для приготовления при температуре кипения или немного меньшей.
4	Средняя	Для приготовления блюд, которые нужно довести до кипения, для приготовления жаркого из нежного мяса и жарки рыбы.
5	Сильная	Для жарки антрекотов и бифштексов, для приготовления крупных отварных блюд.
6	Интенсивная	Для кипячения больших количеств воды, для жарки.



Предупреждение



При первом включении или после длительного перерыва в использовании электрической конфорки, необходимо, чтобы удалить поглощенную изолирующим составом влагу, необходимо включить конфорку на 30 минут, установив ручку в положении 1.

Для правильного пользования электрической конфоркой выполняйте следующие рекомендации:

- Включать электрическую конфорку следует только после того, как на нее поставили кастрюлю.
- Следует использовать кастрюли с плоским и толстым дном.
- Не следует использовать кастрюли, диаметр которых меньше диаметра конфорки.
- Перед тем как ставить кастрюлю на конфорку, следует вытереть досуха ее дно.
- Во время приготовления блюд с использованием растительного или животного масла или жира, которые легко воспламеняются, нельзя отходить от варочной панели.
- Даже после выключения конфорки долго остаются горячими: во избежание ожогов и возгорания не следует дотрагиваться до них руками или ставить на них какие-либо предметы.
- При обнаружении трещины на поверхности конфорки немедленно отсоедините прибор от сети и свяжитесь с ближайшим авторизированным центром технической поддержки.

Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на поверхность конфорки.

9.5 Использование жаровни

Если захотите использовать жаровню, необходимо иметь в виду следующие особенности:

- выдерживайте расстояние 160 мм от края жаровни до боковой стенки;
- если у одной из конфорок вблизи деревянной задней стенки тройной рассекатель, выдерживайте от такой стенки расстояние 160 мм до края жаровни;
- следите за тем, чтобы пламя конфорки не выходило за край жаровни;
- разожгите на максимальную мощность конфорки, которые находятся под жаровней, на 10 минут, после чего переведите их на минимальную мощность. Никогда не превышайте 45-минутного использования.

10 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не используйте для чистки варочной панели струю пара.

Перед каждым обслуживанием необходимо отсоединить электропитание варочной панели.

10.1 Чистка

Чтобы варочная панель хорошо сохранилась, необходимо ее регулярно чистить по окончании каждого использования, после того, как она остынет.

10.1.1 Обычная ежедневная чистка варочной панели

Для чистки и защиты поверхностей всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора. **Способ применения:** налейте средство на влажную тряпку и нанесите на поверхность, аккуратно смойте и протрите мягкой салфеткой или замшей.

10.1.2 Пятна или остатки пищи

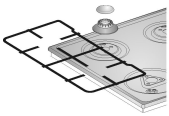


Чтобы не повредить поверхности, категорически запрещается использовать металлические губки и острые скребки.
Используйте обычные неабразивные средства, применяя не оставляющие царапин губки и, возможно, деревянные или пластмассовые инструменты.
Аккуратно смойте и протрите мягкой салфеткой или замшей.

10.2 Чистка деталей варочной панели

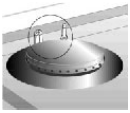
ВНИМАНИЕ: не мойте эти детали в посудомоечной машине. При нормальном использовании варочной панели подставка для посуды и крышки конфорок из нержавеющей стали становятся вороненными из-за повышенной температуры. Чистите эти детали с использованием тончайшей абразивной губки или подобных изделий, имеющихся в продаже. Чтобы придать блеск стали, обработайте их затем полировальной пастой.

Профессиональный средства для чистки и ухода за электробытовыми приборами приобретайте через региональную авторизованную сервисную службу (ее мастера).



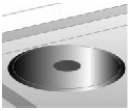
Решетки, крышки рассекателей, рассекатели и конфорки снимаются для облегчения чистки; промойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством для удавления накипи и подождите, пока они полностью подсохнут.

10.2.1 Свеча и предохранительные устройства



Чтобы запальная свеча и предохранительные устройства хорошо функционировали, они должны быть всегда хорошо очищенными. Почаще их проверяйте и, если необходимо, чистите влажной тряпкой.

10.2.2 Электрическая конфорка



Чтобы она хорошо сохранилась и ее поверхность всегда оставалась чистой и блестящей, электрическую конфорку необходимо обрабатывать подходящими средствами, имеющимися в продаже, после каждого использования. Эта необходимая операция позволяет избежать окисления (образования ржавчины).

10.2.3 Крышка

В моделях, снабженных стеклянной или стальной крышкой, чистка производится теплой водой без применения грубой ткани или абразивных веществ. перед тем, как открыть крышку, протрите ее для удаления жидкостей, которые могли на нее упасть.

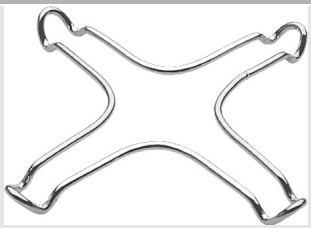
При сильном перегреве крышка может расколоться: прежде, чем закрывать ее, убедитесь в том, что электрическая конфорка выключена и уже остыла.



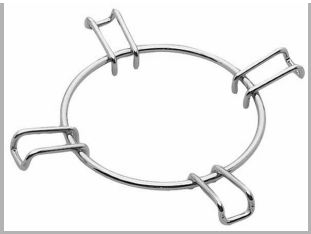
BB3679



DICAR



GRM



GRW



XSPLEND



PAIX

914773236/F