

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	149
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	151
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ.....	153
4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	154
5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ.....	155
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	159
7. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ.....	161
8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	164
9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА	165
10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА.....	167

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ГОДНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В СТРАНАХ, ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ КОТОРЫХ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте www.smeg.com



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ УСТРОЙСТВА. 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. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АППАРАТА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



ЭТО УСТРОЙСТВО СНАБЖЕНО ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫМ ЗНАКОМ В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС 2002/96/ЕС ПО ВОПРОСУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ.



ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.




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

СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕАБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ САЛФЕТКОЙ ИЗ МИКРОФИБРЫ.



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



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



НЕ СТАВЬТЕ НА РЕШЕТКУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ КАСТРЮЛИ С НЕРОВНЫМ И НЕПРАВИЛЬНОЙ ФОРМЫ ДНОМ.



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



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИЗУЧИТЕ НОРМЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И В ЦЕЛЯХ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ГАЗОВЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ ДОЛЖНЫ ОТКЛЮЧАТЬСЯ 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 КАРТЕРОМ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ТАБЛИЧКУ С ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВАРочная ПАНЕЛЬ ОТРЕГУЛИРОВАНА ДЛЯ ТОГО ТИПА ГАЗА, КОТОРЫЙ БУДЕТ ПОДАВАТЬСЯ, ПРОВЕРИВ ПО ЭТИКЕТКЕ, НАКЛЕЕННОЙ НА КРЫШКУ ПАНЕЛИ.



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



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТСОЕДИНЕНИЕ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ВЫТЯГИВАНИЕМ ЕГО ПРОВОДА.



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



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО ИСПЫТАНИЕ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ОТСОЕДИНИТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. СТАРАТЬСЯ НЕ ПРИКАСАТЬСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ.



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



НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К ПРИБОРУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ИГРАТЬ С НИМ.



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.



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

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутой корзины, приводимый на аппаратуре, указывает, что изделие в конце срока его эксплуатации должно быть разобрано по частям, которые должны быть собраны отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

В соответствии с актуальными европейскими директивами изделие не содержит опасных веществ в количествах, опасных для здоровья и окружающей среды.

3.2 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, утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут стать источником опасности удушения детей, в частности, пластиковые мешочки.

Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Важно: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. 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.



4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

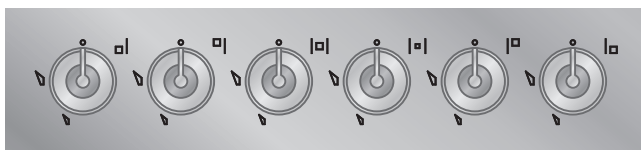
4.1 Зона управления

Все органы управления варочной панели сгруппированы на передней панели.

ЗОНА УПРАВЛЕНИЯ








Варочная панель с 4 горелками



Варочная панель с 5 горелками

ОПИСАНИЕ РУЧКИ

Для розжига пламени нажать и повернуть ручку против часовой стрелки между символами максимального  и минимального пламени . Для регулировки пламени повернуть ручку в зоне от максимального  до минимального значения . Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение .



РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФРОК И ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

Варочная панель с 5 горелками

<input type="checkbox"/> Передняя левая конфорка	<input type="checkbox"/> Горелка духовки Центральная наружная	<input type="checkbox"/> Передняя правая конфорка
<input type="checkbox"/> Задняя левая конфорка	<input type="checkbox"/> Горелка духовки Центральная внутренняя	<input type="checkbox"/> Задняя правая конфорка

Варочная панель с 4 горелками

<input type="checkbox"/> Левая конфорка	<input type="checkbox"/> Задняя центральная конфорка
<input type="checkbox"/> Правая конфорка	<input type="checkbox"/> Передняя центральная конфорка

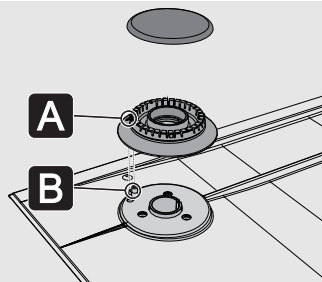


5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЮ



Перед розжигом конфорок убедитесь, что рассекатели и крышки конфорок, а также подставка для посуды правильно установлены.

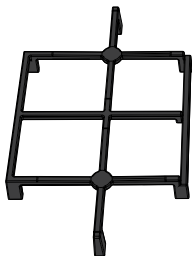
Свечи и термопары **В**, находящиеся на панели, должны войти в отверстия **А** имеющиеся на рассекателях конфорок.



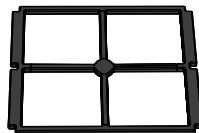
5.1 Расположение решеток



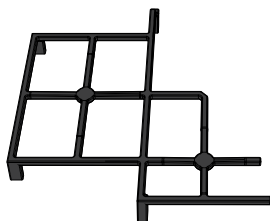
Решетки поставляются, не будучи установленными на варочной панели. Далее указаны типологии имеющихся решеток.



Боковые решетки (5 горелок)



Центральная решетка (5 горелок)

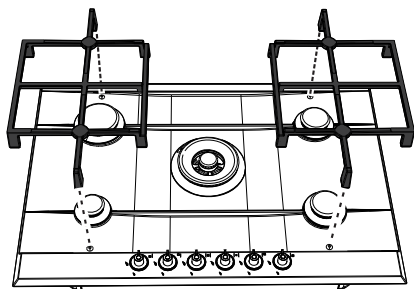


Правая/левая решетка (4 горелки)

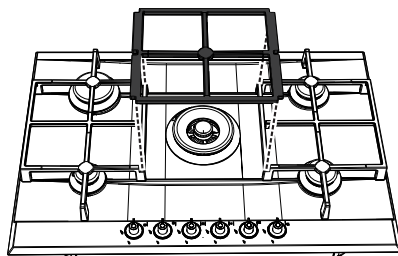


Для выполнения корректного расположения решетки на соответствующую конфорку выполнить инструкции:

Варочная панель с 5 горелками

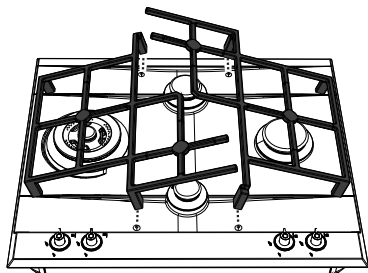


Расположить боковые решетки, как показано на рисунке.



Далее разместить центральную решетку, опустив ее на боковые.

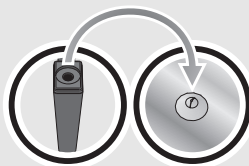
Варочная панель с 4 горелками



Расположить решетки, как показано на рисунке.



На концах ножек подставок для кастрюли имеются силиконовые прокладки с центральным отверстием для центрирования соответствующего стопорного штифта, расположенного на варочной панели.



Убедиться в том, чтобы решетки были просто отцентрированы на соответствующих конфорках, не вынуждая их находиться в приподнятом или наклоненном состоянии; в этом случае повторить установку.



В случае, если заметите особую нестабильность кастрюли, проверьте корректную установку решеток.



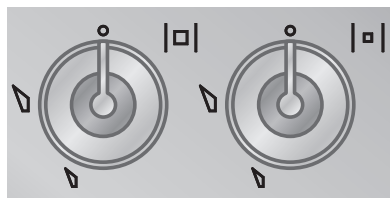
5.2 Включение конфорок с предохранительным устройством



В соответствии с каждой ручкой указана соответствующая ей конфорка (пример на рисунке сбоку соответствует передней левой конфорке). Данная варочная панель снабжена электронным розжигом. Для розжига достаточно нажать и одновременно повернуть против часовой стрелки ручку на символ минимального пламени. Держать нажатой ручку примерно в течение 2 секунд для поддержания зажженного пламени и для активации устройства безопасности. Может случиться так, что в момент отпускания ручки конфорка погаснет. В этом случае повторите операцию, придержав ручку управления нажатой дольше.

(Только в предусмотренных моделях)

Конфорка с двойной горелкой состоит из дополнительной конфорки и быстрой горелки; управляема двумя различными ручками, позволяющими пользоваться конфорками вместе или по отдельности, в зависимости от требований.

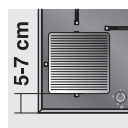


В моделях с клапаном, если конфорки случайно погаснут, через приблизительно 20 секунд предохранительное устройство перекроет подачу газа, даже при открытом кране. В этом случае привести ручку в положение "выключено" и попробовать зажечь заново, по крайней мере, по истечении 60 секунд.

5.3 Практические советы по пользованию конфорками

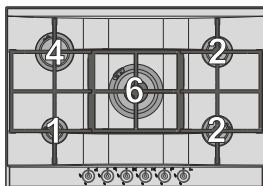
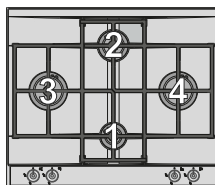
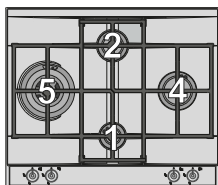
Для повышения эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с плоским дном правильной формы, снабженную крышкой и пропорциональную конфорке (см. пункт "5.2 Включение конфорок с предохранительным устройством").

Во время приготовления пищи во избежание обжигания или повреждения столешницы и стеклянной крышки (где это предусмотрено), всю посуду или жаровни необходимо ставить внутри периметра варочной панели, выдерживая расстояние не менее 3-4 см от ручки управления.





5.4 Диаметр посуды



(*)	Горелка духовки	минимальный и максимальный диаметр (в см)
1	Вспомогательная	7 - 18
2	Полубыстрая	10 - 24
3	Быстрая	14 - 26
4	Быстрая уменьшенная	12 - 24
5	Сверхбыстрая	12 - 28
6	Двойной рассекатель	12 - 24



- Не пользоваться жаровней или плитками для приготовления или нагревать пищу на сверхбыстрой конфорке/конфорке с тройной короной;
- Не пользоваться алюминиевой фольгой под конфорками во время приготовления пищи.
- Рекомендуется пользоваться глиняными горшками или посудой из стеатита для приготовления или подогрева пищи.

5.5 Пользование жаровней

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.



6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание: НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ ПАНЕЛИ СТРУЮ ПАРА.



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.

6.1 Чистка варочной панели



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

6.1.1 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения внешнего вида поверхностей всегда используйте **только** специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

6.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.

Используйте обычные неабразивные средства, применяя не оставляющие царапин губки и, возможно, деревянные или пластмассовые инструменты.

Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.



6.2 Чистка компонентов

6.2.1 Ручки

Ручки необходимо мыть теплой водой и средством для мытья посуды. Для упрощения очистки ручек можно вынуть их, потянув вверх. По окончании чистки ручек рекомендуется тщательно высушить их.



Для чистки ручек не пользоваться агрессивными средствами, содержащими спирт или средствами для чистки стальных и стеклянных изделий, так как это может повредить их необратимым образом.



6.2.2 Решетки

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством, удалив все пятна накипи. Установить заново варочную панель.

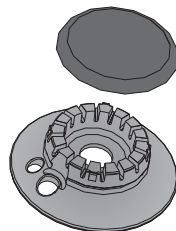
Эти компоненты для их мытья не должны помещаться в посудомоечную машину.



6.2.3 Корончатые рассекатели горелок

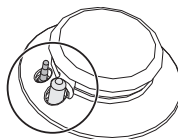
Крышки и корончатые рассекатели горелок выполнены съемными для облегчения их чистки; промойте их в горячей воде с неабразивным моющим средством для удаления накипи и подождите, пока они **не высохнут полностью**.

Стержни А конфорки должны вставляться в гнезда В короны горелки. Отверстия С горелок должны вставляться в со свечами и термопарами D, имеющимися на варочной панели.



6.2.4 Запальные свечи и термопары

Для корректного функционирования запальных свечей и термопар они должны быть всегда хорошо очищенными. Почаще проверяйте их и, при необходимости, очищайте влажной тряпкой. Присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.



После чистки необходимо тщательно осушить прибор, поскольку моющее средство и вода, стекая, могут привести к неполадкам и повредить внешний вид прибора.



7. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ



Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным специалистом.

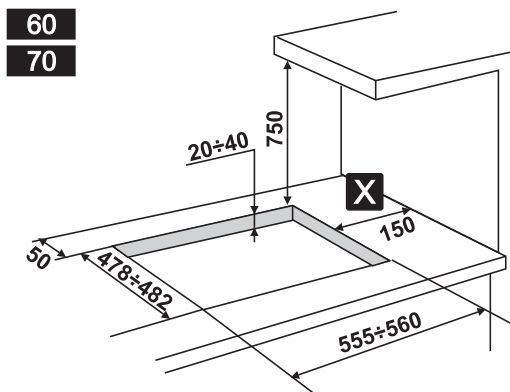
Установка возможна на различные материалы, такие, как кирпичная кладка, металл, крупноформатный или ламинированный пластиком деревянный массив, с условием их жаростойкости (90°C).



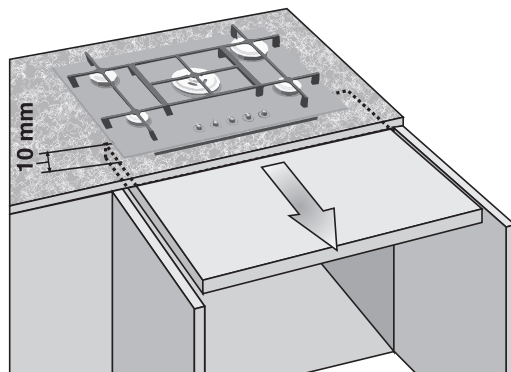
При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

7.1 Врезка и вставка рабочей поверхности

Вырежьте в поверхности рабочего стола структуры проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее 50 мм. Устройство можно устанавливать у стен, превышающих по высоте его рабочую поверхность, при условии соблюдения указанного на рисунке расстояния "X" во избежание повреждений в случае перегрева. Минимальное расстояние между подвесным шкафом, размещаемым над рабочей поверхностью прибора, должно быть равным 750 мм. Это расстояние может быть уменьшено до 650 мм в случае установки вытяжного шкафа.

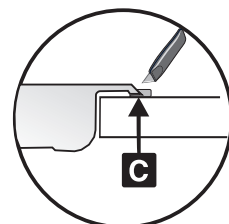
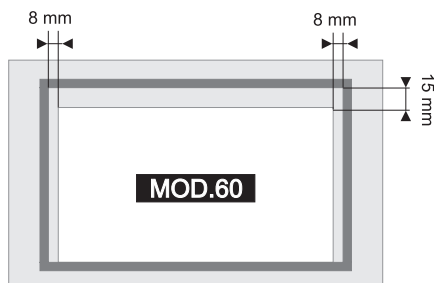
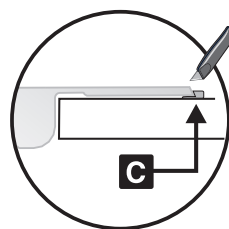
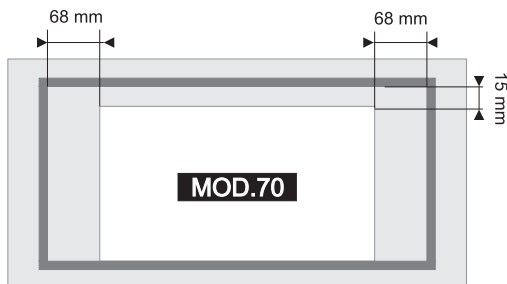


В случае установки в нейтральном помещении с окнами необходимо расположить распределительную панель под поверхностью готовки. Следует соблюдать минимальное расстояние в 10 мм от дна прибора до поверхности панели, которая должна легко сниматься для предоставления необходимого доступа при техническом обслуживании.



7.2 Размещение изолирующей прокладки

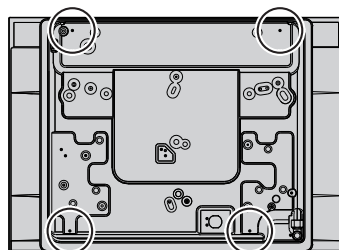
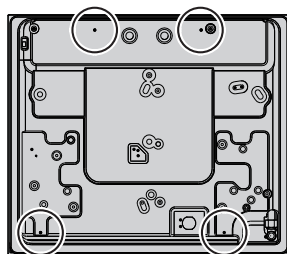
Точно установите изолирующую прокладку из комплекта поставки по внешнему периметру вырезанного проема в столешнице, как показано на приведенном ниже рисунке, слегка обжав ее по всей поверхности рукой (ссылаться на размеры, указанные на рисунке). После прикрепления варочной панели к шкафу (см. “7.3 Крепление скобами”), тщательно обработать край **С** избытки прокладки удалить. Показанные на приведенных ниже рисунках размеры относятся к проему с **внутренней стороны** прокладки.



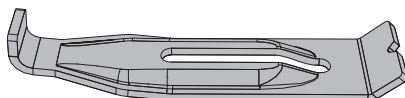


7.3 Крепление скобами

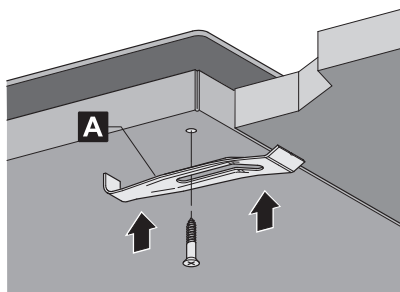
На рисунке сбоку указаны точные отверстия для корректного прикрепления скобами варочной панели к столешнице.



Прикрепите варочную панель к структуре посредством специальных скоб в оснастке.



Для корректного крепления варочной поверхности к рабочему столу привинтить скобы **A** в специальные отверстия, расположенные по бокам от картера.



Обратить внимание на крепление скобами, чрезмерное затягивание может привести к повреждению стекла.



8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



Убедитесь, чтобы напряжение электросети и параметры сети питания соответствовали характеристикам, указанным на табличке, размещенной 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.



Проложить кабель питания в задней части мебели, стараясь, чтобы он не соприкасался с нижней защитной крышкой варочной панели или с духовкой (при ее наличии), встроенной под ним.



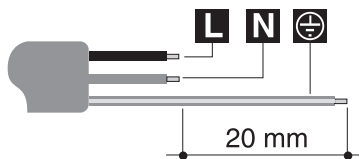
На линии электропитания прибора предусмотреть всеполярное устройство прерывания с расстоянием открытия контактов равным или превышающем 3 мм, расположенным в легкодоступном положении и вблизи с самим прибором.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.



В случае замены кабеля питания сечение проводов нового кабеля не должно быть меньше 1 мм^2 (кабель $3 \times 1 \text{ мм}^2$), учитывая, то концом для подключения прибора должен быть кабель заземления (желто-зеленый) более длинный, по крайней мере, 20 мм.



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

N = синий

⊕ = желто-зеленый



Во избежание любой опасности замена кабеля электропитания должна производиться в авторизованном сервисном центре.



Компания-производитель снимает с себя любую ответственность за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.



9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

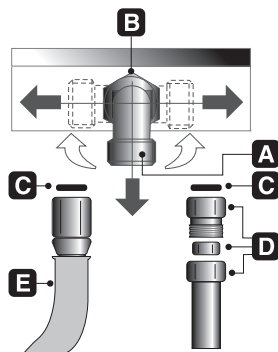
Если прибор устанавливается сверху духовки, во избежание перегрева необходимо дать пройти газовой трубе сзади духи.

Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием **жесткой медной трубы** или **гибкой стальной трубы** с неразрезной стенкой и с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

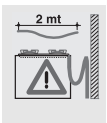
Для облегчения присоединения патрубков **A** сзади варочной панели установлен с возможностью поворота; ослабьте шестигранную гайку **B**, поверните штуцер **A** в нужное положение и снова затяните шестигранную гайку **B** (его плотность обеспечивается резиновой прокладкой). После завершения операции проверьте герметичность, используя мыльный раствор, но ни в коем случае, пламя.

Данная варочная панель испытана для **газа метана G20** (2Н) под давлением 20 мбар. По работе на других типах газа см. раздел "10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА". Впускной газовый патрубок выполнен из наружной газотрубной резьбы на " дюйма (ISO 228-1).

Подключение с использованием жесткой медной трубы: Подключение к газовой сети должно быть выполнено таким образом, чтобы не привести нагрузкам на прибор никакого типа. Подключение можно осуществить с использованием переходной муфты **D** с двойным конусом, обязательно подставляя 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 прокладки **C** в оснастке, между патрубком **A** и шлангом **E**.



Монтаж с использованием гибкого рукава (шланга) должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров; убедитесь, что рукав нигде не соприкасается с подвижными деталями и не сдавливается.



9.1 Подключение к сжиженному газу



Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

Убедитесь в том, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблицах, приведенных в пункте “10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА”.

9.2 Вентиляция помещений



Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, 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, соответствовать действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влаги, возникающих в процессе приготовления пищи: в частности, после продолжительного использования панели рекомендуется открыть окно или повысить скорость вентиляторов, если они имеются.

9.3 Отвод продуктов горения



Отвод продуктов горения должен обеспечиваться посредством кожуха, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки или с помощью механической вытяжки. Для эффективной вытяжной системы с соблюдением положений и расстояний, указанных в нормативной документации, требуются точные расчеты квалифицированного в данной материи специалиста. По окончании операции установщик должен выдать сертификат соответствия.



10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА



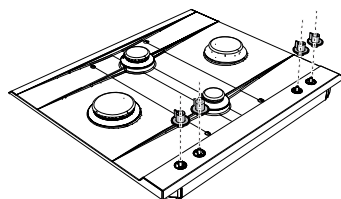
Перед выполнением следующих операций отключите электропитание от прибора

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.

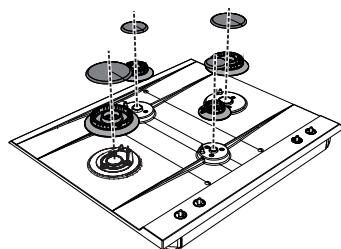
Для замены форсунок и регулировки горелок необходимо демонтировать панель, как описано в следующем пункте.

10.1 Снятие панели

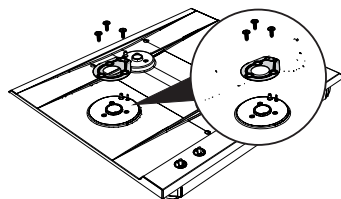
- После удаления решеток вынуть все ручки, потянув вверх.



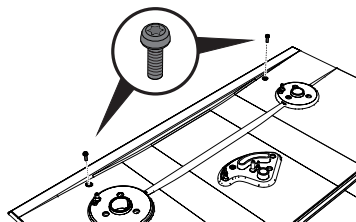
- Поднять над столешницей все компоненты конфорки.



- Удалить крепежные винты столешницы и пластины, относящиеся к каждой зоне конфорок.

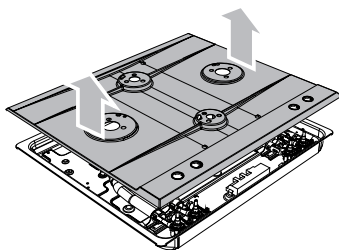


- Помимо этого, только для моделей на 70 см необходимо снять два задних винта.



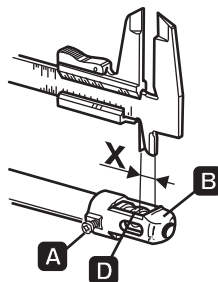
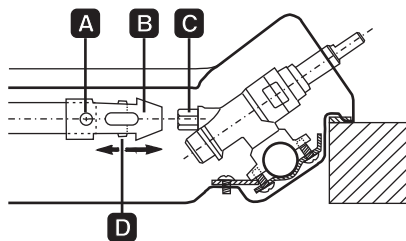


- Приподнять столешницу, приподняв ее кверху.



10.2 Регулировка для сжиженного газа

Ослабьте винты **A** и подтолкните до упора опору **B**. При помощи ключа снимите инжектор **C** и установите подходящий, следуя указаниям, приведенным в таблицах в соответствии с применяемым типом газа. Момент затяжки форсунки не должен превышать 3 Нм. Привести опору **B** в начальное положение, покрывая полностью инжектор **C**. Отрегулируйте приток воздуха, сдвинув трубку Venturi **D**, до достижения расстояния "X", указанного в таблице в параграфе "10.4 Регулировка первичного воздуха" и закрепите ее винтом **A**. После выполнения регулировок восстановите пломбы, используя сургуч или равноценный материал.



Горелка духовки	Номинальная производительность по теплу (кВт)	Сжиженный газ - G30/G31 30/37 мбар			
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)	Расход г/ч, G30	Расход г/ч, G31
Вспомогательная (1)	1.1	48	400	80	79
Полубыстрая (2)	1.7	62	500	124	121
Быстрая (3)	3.1	85	1000	225	221
Быстрая уменьшенная (4)	2.6	76	750	189	186
Сверхбыстрая (5)	3.5	87	1600	256	250
Двойной рассекатель	Внутренний (6)	48	400	73	71
	Внешний (6)	85	1400	233	229



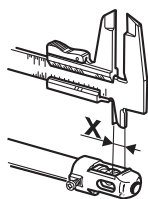
10.3 Регулировка для газа метана

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 параграфе “10.2 Регулировка для сжиженного газа” но выбирая форсунки и регулируя первичный воздух для газа метана, как казано в приведенной ниже таблице и в параграфе “10.4 Регулировка первичного воздуха”. После выполнения регулировок восстановите пломбы, используя сургуч или равноценный материал.

Горелка духовки	Номинальная производительность по теплу(кВт)	Газ метан - G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
Вспомогательная (1)	1.1	76	400
Полубыстрая (2)	1.7	95	500
Быстрая (3)	3.1	126	900
Быстрая уменьшенная (4)	2.6	115	750
Сверхбыстрая (5)	3.5	130	1600
Двойной рассекатель	Внутренний (6)	1.0	400
	Внешний (6)	3.2	1400

10.4 Регулировка первичного воздуха

Относится к расстоянию “X” в мм.



КОНФОРКА		G30/G31 30/37 мбар	G20 20 мбар
Вспомогательная (1)		1.5	1
Полубыстрая (2)		1.5	0.5
Быстрая (3)		8	1
Быстрая уменьшенная (4)		1.5	1
Сверхбыстрая (5)		3	1.5
двойная горелка (6)	Внутренняя	4	2
	Внешняя	8	1

Для определения конфорок на Вашей варочной панели, ссылаться на рисунки, представленные в данном параграфе “10.6 Расположение конфорок на варочной панели”.



10.5 Завершающие операции

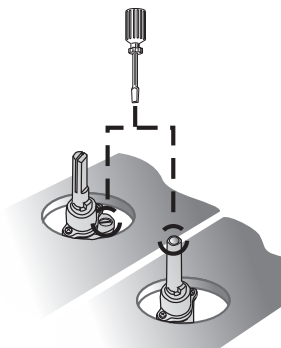
По окончании выполнения всех описанных выше регулировок, собрать прибор, следуя в обратном порядке по отношению к описанному в параграфе “10.1 Снятие панели”.

10.5.1 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. Снимите заново ручку управления, после чего открутите или закрутите регулировочный винт внутри или сбоку от стержня крана (в зависимости от модели) настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

Поставьте ручку на место и проверьте устойчивость пламени конфорки (при резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть).



10.5.2 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).

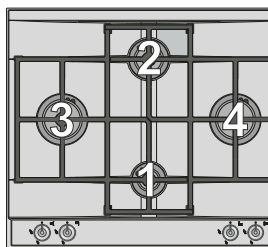
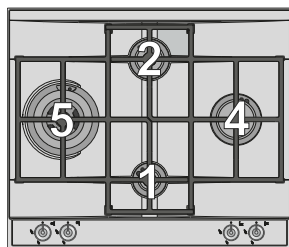
Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в таблице “10.2 Регулировка для сжиженного газа”.

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.



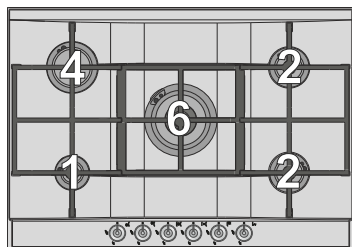


10.6 Расположение конфорок на варочной панели



КОНФОРКИ

1. Вспомогательная
2. Полубыстрая
3. Быстрая
4. Быстрая уменьшенная
5. Сверхбыстрая
6. Двойной рассекатель



10.7 Смазка газовых кранов



Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной смазки.

Эта операция должна выполняться квалифицированным техником.