

1. Инструкции по эксплуатации и технике безопасности	124
2. Установка на верхнем уровне	125
2.1 Крепление к опорной конструкции	125
3. Подключение к электропитанию	127
4. Соединение к газовой сети	128
4.1 Подключение к сжиженному газу	129
4.2 Вентиляция помещений	129
4.3 Отвод продуктов горения	129
5. Регулировка для разных видов газов	130
5.1 Снятие панели	130
5.2 Регулировка для сжиженного газа	131
5.3 Регулировка для бытового газа	131
5.4 Регулировка для газа метана	132
5.5 Регулировка первичного воздуха	132
5.6 Установка панели на место	133
5.7 Регулировка минимального уровня пламени для бытового газа и метана	133
5.8 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа	133
5.9 Расположение конфорок на варочной поверхности	134
5.10 Смазка газовых кранов	134
6. Описание органов управления	135
6.1 Передняя панель	135
7. Пользование варочной поверхностью	136
7.1 Включение конфорок с предохранительным устройством	136
7.2 Практические советы по использованию конфорок	136
7.3 Диаметр посуды	136
8. Чистка и техническое обслуживание	137
8.1 Чистка варочной поверхности	137
8.2 Чистка деталей	137

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ГОДНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В СТРАНАХ, ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ СИМВОЛЫ КОТОРЫХ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.
 ДАННАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ОТНОСИТСЯ К КЛАССУ 3.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для **квалифицированного техника**, который должен выполнить надлежащую проверку газового прибора, выполнить его установку, ввод в эксплуатацию и приемочные испытания.



Инструкции для пользователя содержат советы по использованию, описание команд и правил очистки и технического обслуживания аппарата



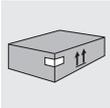
www.smeg.com

1. Инструкции по эксплуатации и технике безопасности

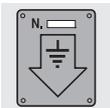


ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПРИБОРА. СОХРАНИТЕ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И ДЕРЖИТЕ ПОД РУКОЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ. ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ, РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. СОХРАНИТЕ ТАКЖЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ФОРСУНОК В КОМПЛЕКТЕ ПОСТАВКИ. УСТАНОВКУ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС. ЭЛЕКТРОПРИБОР ИЗГОТОВЛЕН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕПРАВИЛЬНЫМ.

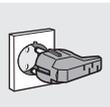
КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИМЕНЕНИЯ, ОТЛИЧАЮЩИЕСЯ ОТ УКАЗАННЫХ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ ОСТАТКИ УПАКОВКИ БЕЗ ПРИСМОТРА НА ХРАНЕНИЕ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ. ОТДЕЛИТЕ ОТХОДЫ УПАКОВКИ И СДАЙТЕ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО СБОРА УТИЛЯ.



УСТРОЙСТВО ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТРОЙСТВ.



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

ДОЛЖЕН ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ ДОСТУП ВСТРАИВАЕМОГО ПРИБОРА К РОЗЕТКЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ **ТЯНУТЬ ЗА ШНУР ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ВИЛКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.**



СРАЗУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВЫПОЛНИТЕ КРАТКУЮ ПРОВЕРКУ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ ВЫШЕ УКАЗАНИЯМ. В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ В РАБОТЕ НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ПРИБОР ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



ПО ОКОНЧАНИИ ЛЮБОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ БЫЛА В ПОЛОЖЕНИИ «НОЛЬ» (ОТКЛЮЧЕНА).



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



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ЕМКОСТЯМИ ИЛИ СКОВОРОДАМИ-ГРИЛЬ, РАЗМЕРЫ КОТОРЫХ ВЫХОДЯТ ЗА ВНЕШНИЙ ПЕРИМЕТР ПОВЕРХНОСТИ.



ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ЗАВОДСКИМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДНОМ МЕСТЕ ПОД ЗАЩИТНОЙ КРЫШКОЙ. ОНА ТАКЖЕ ПРИЛАГАЕТСЯ К НАСТОЯЩЕМУ РУКОВОДСТВУ И НАНЕСЕНА НА СЕРТИФИКАТ КАЧЕСТВА.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ТАБЛИЧКУ С ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ.



ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫМИ ЛЮДЬМИ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ПОДХОДИТЬ БЛИЗКО ИЛИ ИГРАТЬ С НИМ.



НА ПРИБОР НАНЕСЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС 2002/96/CE ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ ВЫВЕДЕННЫХ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части прибора, и использования не оригинальных частей.



2. Установка на верхнем уровне



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

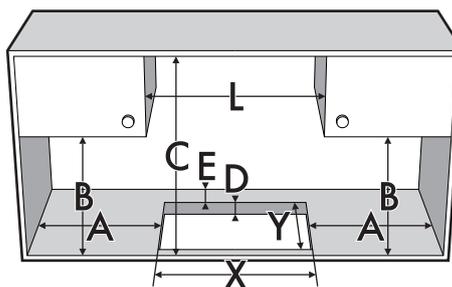
Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупноформатные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, если только они являются жаростойкими (90°C).

2.1 Крепление к опорной конструкции

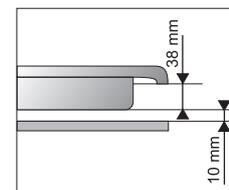
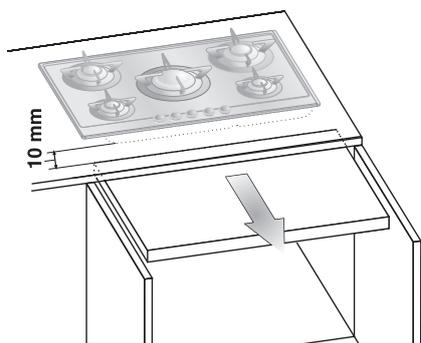
Вырежьте в поверхности рабочего стола (столешнице) проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее 50 мм. Данный прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения расстояния показанного на рисунке, во избежание их повреждения в случае перегрева. Удостоверьтесь, что расстояние от огня конфорок до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, не менее **750 мм**. 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.



Если над варочной панелью устанавливается вытяжка, ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации, чтобы выбрать нужное расстояние.



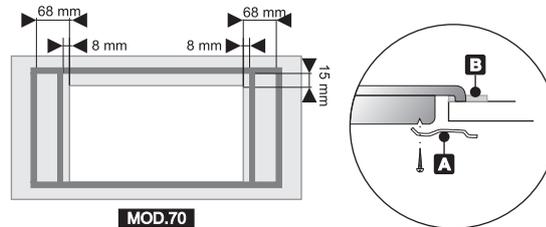
	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	L (мм)	X (мм)	Y (мм)
MOD.60	min 220	min 460	min 750	20÷40	min 50	596	555÷560	478÷482
MOD.70	min 280	min 460	min 750	20÷40	min 50	718	555÷560	478÷482



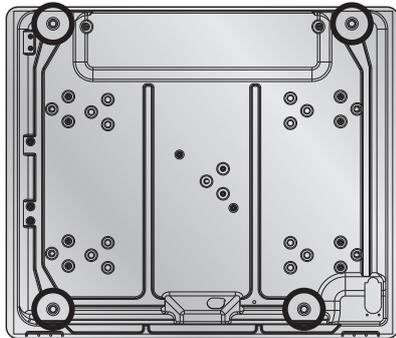


Инструкция для установщика

Точно установите изолирующую прокладку из комплекта поставки по внешнему периметру вырезанного проема в столешнице, как показано на приведенных выше рисунках, слегка обжав ее по всей поверхности рукой. В зависимости от модели устанавливаемой панели руководствуйтесь размерами, указанными на рисунке, помня о том, что для обеих моделей передняя и задняя стороны должны «сходиться» в проем. Закрепите варочную панель к шкафу с помощью специальных скоб **A** из комплекта поставки. Аккуратно обрежьте излишек кромки **B** прокладки. Показанные на приведенном ниже рисунке размеры относятся к проему с внутренней стороны прокладки.



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





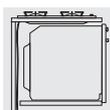
3.



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



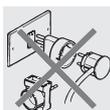
Штепсельная вилка на конце кабеля и стенная розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам по электрооборудованию. Проверьте, чтобы линия питания была надлежащим образом заземлена.



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



На линии электропитания прибора предусмотреть всеполярное устройство отключения с расстоянием открытия контактов, равным или превышающим **3 мм**, расположенным в легкодоступном положении и вблизи прибора.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.

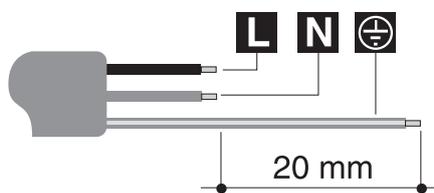


В случае замены кабеля электропитания сечение проводов не должно быть меньше $0,75 \text{ мм}^2$ (кабель $3 \times 0,75$), учитывая, что конец для соединения с прибором должен иметь (желто-зеленую) жилу заземления, длиной более 20 мм. Применяйте исключительно кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, рассчитанный 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 изготовителем или 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.



4. Соединение к газовой сети

Если прибор установлен на духовку, не проводите газовую трубу по задней части духовки во избежание перегрева.

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

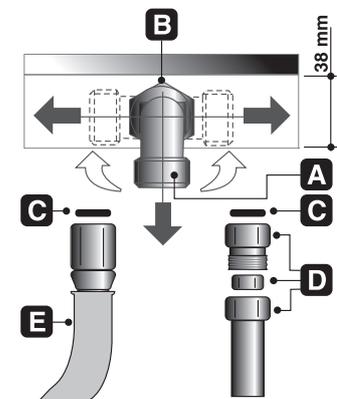
На моделях P705 и P64 для облегчения присоединения патрубков **A** в задней части прибора установлен с возможностью поворота в сторону; ослабьте шестигранную гайку **B**, поверните штуцер **A** в нужное положение и снова затяните шестигранную гайку **B** (ее непроницаемость обеспечивается латунным кольцом с двойным конусом). После завершения операции проверьте герметичность, используя мыльный раствор, но ни в коем случае, пламя.

На моделях P106 подсоединение к жесткой трубе должно выполняться с помощью переходника на 90°. Запрещается поворачивать **переходник H**.

Варочная поверхность прошла испытания с газом метаном G20 (2H) при давлении 20 мбар. По вопросам использования других типов газа см. главу «5. Регулировка для разных видов газов». Впускной газовый патрубок выполнен имеет наружную газотрубную резьбу на S" (ISO 228-1).

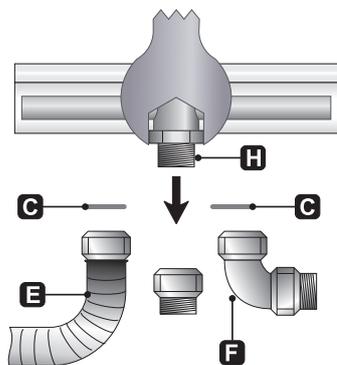
Подключение с использованием жесткой медной трубы: (P64/P705)

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.



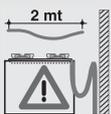
Подключение с использованием жесткой медной трубы и переходника на 90°: (модели 100 см)

Подключение к газовой сети должно быть выполнено без создания в приборе каких-либо напряжений. Соединение должно быть выполнено с применением переходника **F** на 90°, проложив прокладку **C** из комплекта поставки. Закрутить переходник **F** на трубу рампы **H** поверхности, используя 2 гаечных ключа с противоположных сторон.



Подключение с использованием гибкой стальной трубы: (для всех моделей)

Используйте только трубы из нержавеющей стали с непрерывной стенкой, отвечающие действующим нормам, с обязательной установкой прокладки **C** из комплекта поставки между патрубком **A/H** и гибкой трубой **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.



4.1 Подключение к сжиженному газу

Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице, приведенной в главе «5.2 Регулировка для сжиженного газа».



4.2 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 влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).



4.3 Отвод продуктов горения

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



Инструкция для установщика

5. Регулировка для разных видов газов



Перед выполнением следующих операций отключите электропитание прибора.

Варочная поверхность прошла испытания с газом метаном G20 (2H) при давлении 20 мбар.

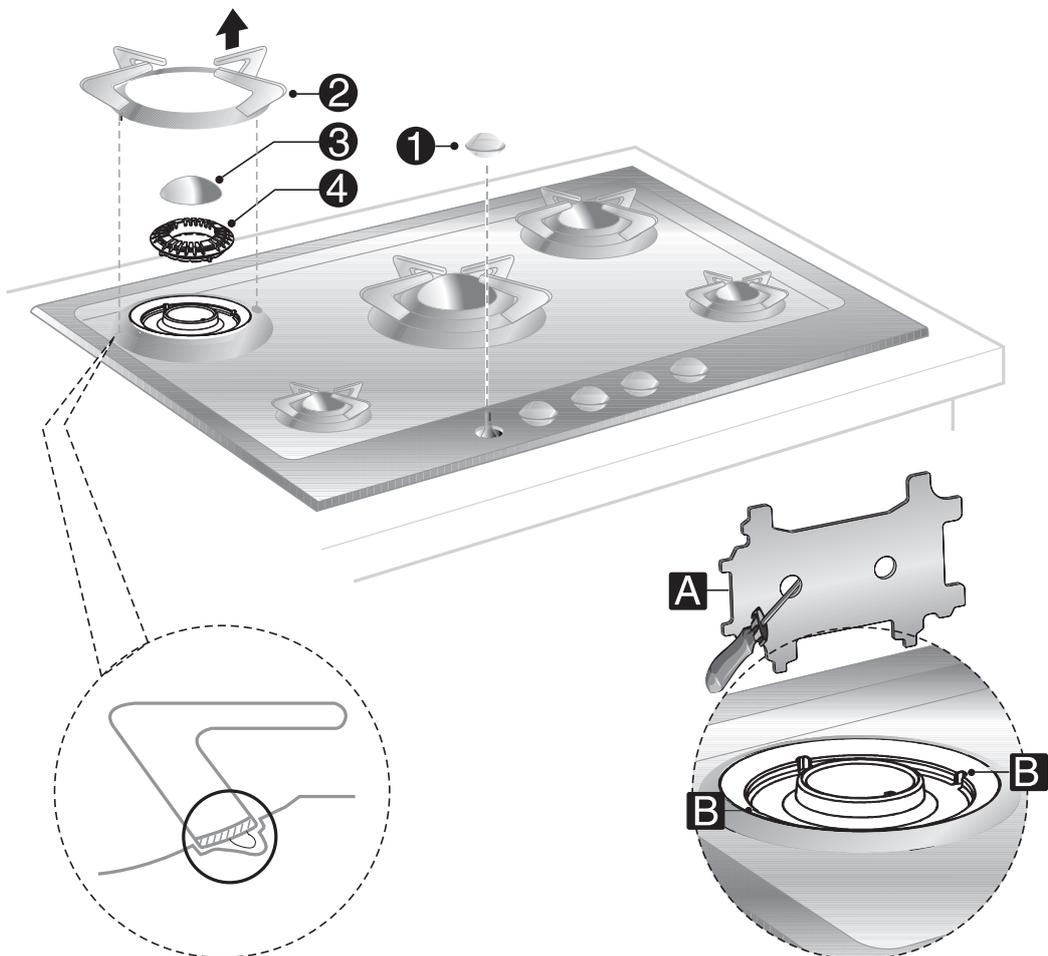
Для работы с другими видами газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух.

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

5.1 Снятие панели

Удалить все компоненты конфорки, соблюдая числовую последовательность, указанную на рисунке:

- извлеките все ручки (1), вытягивая их вверх;
- снимите решетки (2), потянув вверх за один из горизонтальных прутков;
- извлеките крышки конфорок (3) и рассекатели (4);
- с помощью ключа А откройте байонетные замки колец конфорок, используя направляющие В как рычага;
- после того, как были сняты все вышеописанные компоненты, поднимите панель, чтобы иметь доступ к горелкам и газовым кранам.





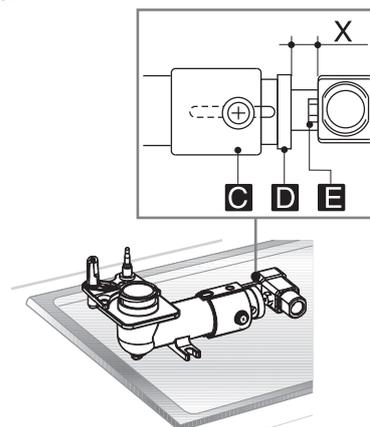
5.2 Регулировка для сжиженного газа

Отвинтите винт **C** и задвиньте вглубь регулятор воздуха **D**.

При помощи ключа на 7 мм снимите форсунку **E** и установите подходящую, следуя указаниям, приведенным в таблицах в соответствии с применяемым видом газа. Момент затяжки форсунки не должен превышать **3 Нм**.

Настройте воздух, отрегулировав регулятор **D** до получения расстояния "X", указанного в таблице параграфа "5.5 Регулировка первичного воздуха".

Заблокировать регулятор **D**, завинтив винт **C**.



Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Сжиженный газ – G30/G31 30-37 мбар			
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)	Расход, г/ч G30	Расход, г/ч G31
Вспомогательная	1.05	48	400	76	75
Полубыстрая	1.65	62	500	120	118
Быстрая среднего размера	2.3	75	700	167	164
Быстрая большая	3.4	87	800	247	243

5.3 Регулировка для бытового газа

Выполните такие же операции, как описаны в параграфе «5.2 Регулировка для сжиженного газа», но выбирая форсунки и регулируя первичный воздух для бытового газа, как указано в приведенной ниже таблице и в параграфе «5.5 Регулировка первичного воздуха».

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Бытовой газ – G110 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)
Вспомогательная	1.05	132	400
Полубыстрая	1.65	165	500
Быстрая среднего размера	2.3	220	700
Быстрая большая	3.5	280	800

Значения, относящиеся к бытовому газу, указаны для приборов категории III 1a2H3+.



Инструкция для установщика

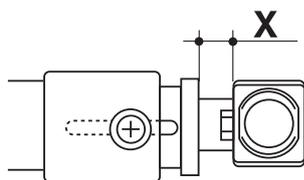
5.4 Регулировка для газа метана

Варочная поверхность прошла испытания с газом метаном G20 (2H) при давлении 20 мбар. Чтобы вернуть варочную поверхность к работе на этом виде газа, выполните такие же операции, как описаны в пункте «5.2 Регулировка для сжиженного газа», но выбирая форсунки и регулируя первичный воздух в соответствии с газом метаном, как указано в приведенной ниже таблице и в пункте «5.5 Регулировка первичного воздуха».

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Газ метан – G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)
Вспомогательная	1.05	76	400
Полубыстрая	1.7	95	500
Быстрая среднего размера	2.4	115	700
Быстрая большая	3.5	135	800

5.5 Регулировка первичного воздуха

Относится к расстоянию “X” в мм.

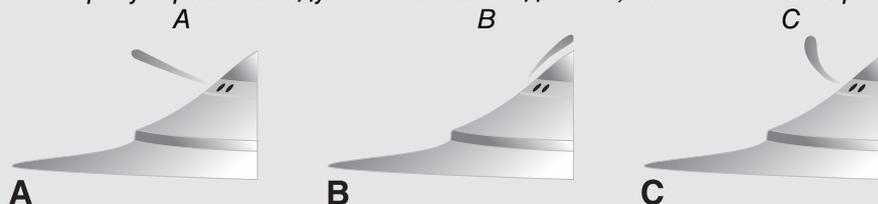


КОНФОРКА	G20 20 мбар	G30/G31 30-37 мбар	G110 8 мбар
Вспомогательная	1.5	1	1
Полубыстрая	1.5	1	0,5
Быстрая среднего размера	1	1	0,5
Быстрая большая	1.5	1.5	1

Для определения конфорки на приобретенной варочной поверхности обратитесь к рисункам, приведенным в пункте «5.9 Расположение конфорки на варочной поверхности».



Если после регулировки воздуха пламя выглядит так, как показано на рисунке:



необходимо выполнить следующие изменения:

A: пламя «шумное», неустойчивое и «отделяется» от конфорки - подача первичного воздуха слишком велика.

B: пламя тусклое, не яркое или с желтыми участками, «обволакивает» конфорку - подача первичного воздуха слишком мала.

C: пламя голубого цвета, прозрачное и стабильное, не «отрывается» и не «обволакивает» конфорку - воздух отрегулирован правильно.



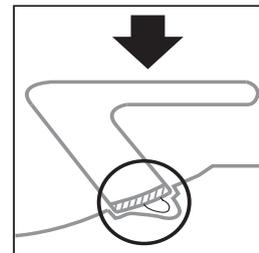
5.6 Установка панели на место

Выполните в обратном порядке действия, описанные в инструкциях в пункте «5.1 Снятие панели».



После установки колец конфорок на место следует учитывать, что они затягиваются **до упора** с помощью соответствующего ключа из комплекта поставки. Если кольца не затянуты до упора, зоны прерывания пламени рассекателей не совпадают с прутьями решеток.

Установите решетки так, чтобы штифты совпадали с соответствующими отверстиями на поверхности. Затем нажмите ладонью до щелчка блокировки.

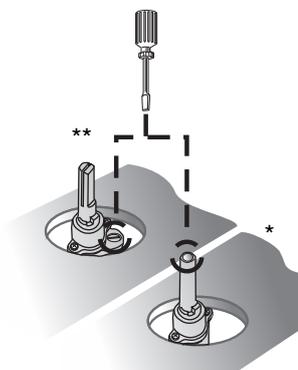


5.7 Регулировка минимального уровня пламени для бытового газа и метана

Поставьте все снимавшиеся детали на конфорку и наденьте ручки на стержни кранов подачи газа. Включите 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.

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



5.8 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 «5.2 Регулировка для сжиженного газа».

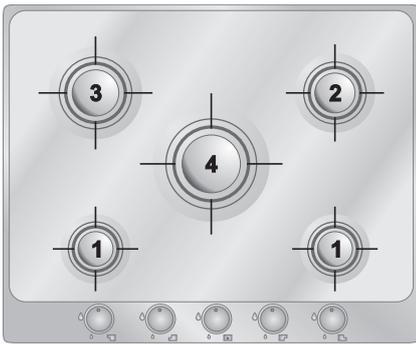


После регулировки для вида газа, отличающимся от того, с которым были проведены приемочные испытания, заменить этикетку, наклеивающуюся на защитную крышку прибора, с указанием соответствующего нового вида газа. Ярлык находится в пакете с форсунками в комплекте поставки.



Инструкция для установщика

5.9 Расположение конфорок на варочной поверхности



КОНФОРКИ

- 1 Вспомогательная
- 2 Полубыстрая
- 3 Быстрая среднего размера
- 4 Быстрая большая



Если конфорки UR имеют нестабильное пламя (рассекатель не загорается или загорается с трудом), тщательно очистить перфорированный рассекатель для удаления отложений в отверстиях. Если после очистки проблема не устранена, обратиться в уполномоченный сервисный центр.

5.10 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 квалифицированным техником.**



6. Описание органов управления

6.1 Передняя панель

Все органы управления варочной поверхности сгруппированы на передней панели.



ОПИСАНИЕ РУЧКИ

Розжиг осуществляется одновременным нажатием и поворотом ручки против часовой стрелки на символ минимального пламени.

Для регулировки пламени поворачивать ручку в зоне от максимального до минимального значения.

Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение.



РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК – Описание символов



ЗАДНЯЯ ПРАВАЯ



ЗАДНЯЯ ЛЕВАЯ



ПЕРЕДНЯЯ ПРАВАЯ



ПЕРЕДНЯЯ ЛЕВАЯ



ЦЕНТРАЛЬНАЯ

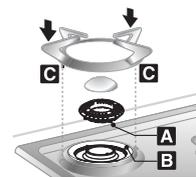


Инструкции для пользователя

7. Пользование варочной поверхностью



Убедитесь в том, что рассекатели, крышки конфорок и решетки были установлены правильно. Штифты **A** рассекателей пламени должны заходить в гнезда **B** колец конфорок, а штифты **C** решеток крепятся в соответствующих гнездах на варочной поверхности.



7.1 Включение конфорок с предохранительным устройством



В соответствии с каждой ручкой указана соответствующая ей конфорка (пример на рисунке сбоку соответствует передней левой конфорке).

Данный прибор снабжен электронным розжигом. Для розжига достаточно нажать и одновременно поворачивать против часовой стрелки ручку на символ минимального пламени , пока не загорится пламя. 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.

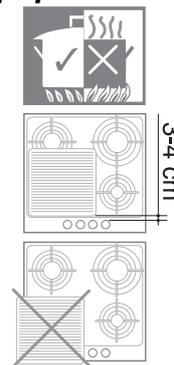


Если конфорки случайно погаснут, через приблизительно 20 секунд предохранительное устройство перекроет выход газа, даже при открытом кране.

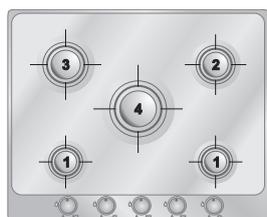
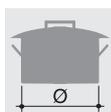
7.2 Практические советы по использованию конфорок

Для повышения эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с плоским дном правильной формы, снабженную крышкой и пропорциональную конфорке (см. параграф «7.3 Диаметр посуды»).

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



7.3 Диаметр посуды



КОНФОРКИ

Мин. и макс. диаметр (в см)

1. Вспомогательная	7-18
2. Полубыстрая	10-24
3. Быстрая среднего размера	18-24
4. Быстрая большая	20-24



- Не пользоваться гриль-посудой или конфорками для приготовления или подогрева пищи на сверхбыстрой конфорке/тройном рассекателе;
- Не использовать листы оловянной фольги под конфорками во время работы
- Для приготовления или подогрева пищи не рекомендуется пользоваться глиняными кастрюлями или посудой из мыльного камня



8. Чистка и техническое обслуживание



- Не используйте струю пара для чистки варочной поверхности и ее компонентов.
- Не используйте моющие средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель.



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.

8.1 Чистка варочной поверхности



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

8.1.1 Обычная ежедневная чистка варочной поверхности

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали следует пользоваться всегда и только специальными составами, не содержащими абразивных веществ или кислот на основе хлора.

Способ использования: налейте средство на влажную тряпку и нанесите на поверхность, аккуратно смойте и протрите мягкой салфеткой или замшей.

8.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

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

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

Тщательно промойте и протрите насухо мягкой тканью или замшей.



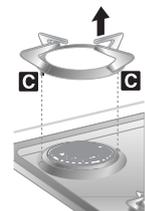
8.2 Чистка деталей

8.2.1 Ручки



Ручки выполнены из нержавеющей стали, поэтому, их следует очищать также, как и варочную поверхность.

8.2.2 Решетки и крышки конфорок (покрытие EVERSHPINE)



Специальное покрытие EVERSHPINE делает конфорки и решетки из блестящей нержавеющей стали особо стойкими к нагреву и предотвращает их пожелтение из-за высоких температур. Для оптимальной очистки без повреждения покрытия выполните следующее:

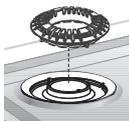
1. снимите колпачок с конфорки;
2. потяните вверх за один из горизонтальных прутьев решетки, чтобы извлечь ее из гнезда;
3. вымойте горячей водой и **неабразивным** моющим средством только что снятые элементы, постарайтесь удалить весь нагар. Не применять металлические абразивные губки или острые скребки.
4. Высушите очищенные элементы.
5. Установите крышки конфорок на соответствующие рассекатели. Установите решетки так, чтобы штифты **С** совпадали с соответствующими гнездами на панели. Нажмите ладонью до щелчка блокировки.



- **В случае контакта с крайне агрессивными моющими средствами, водой с высокой жесткостью или при случайных разливах (кипящей воды, сока, кофе и т. п.) необходимо выполнить немедленную очистку сразу же после охлаждения поверхности.**

- **Запрещается мойка в посудомоечной машине**

8.2.3 Рассекатели пламени



Съемные рассекатели пламени. Вымойте при помощи теплой воды и неабразивного моющего средства, постарайтесь удалить весь нагар.

Поставьте их на место, убедившись что они **полностью сухие** и правильно установлены в своих гнездах (см. главу «7. Пользование варочной поверхностью»).

8.2.4 Свечи 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.