

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	212
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	214
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	216
4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ.....	217
5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	218
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	223
7. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ	226
8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	229
9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА.....	230
10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА	232

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 корректных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора



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



Дополнительная информация по продукции имеется на сайте www.smeg.com



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПРИБОРА. СОХРАНИТЕ ЕГО В ЦЕЛОСТНОСТИ И ДЕРЖИТЕ ПОД РУКОЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, В НЕМ СОДЕРЖАЩИЕСЯ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ. СОХРАНИТЕ ТАКЖЕ СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ФОРСУНОК В КОМПЛЕКТЕ ПОСТАВКИ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ И ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС. КОНСТРУКЦИЕЙ ПРИБОРА 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 АППАРАТ 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 УСТРОЙСТВ, 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 НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ САЛФЕТКОЙ ИЗ МИКРОФИБРЫ.





Общие предупреждения

RU



НЕ ОСТАВЛЯТЬ АППАРАТ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ПОСКОЛЬКУ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ ВЫДЕЛЕНИЕ ЖИРА ИЛИ 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

ИЗУЧИТЬ 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 ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ 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 АППАРАТА 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 УБЕДИТЕСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ АППАРАТ НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



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

ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОТСОЕДИНЕНИЕ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ЕГО ВЫТЯГИВАНИЕМ ЗА ПРОВОД.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СВЯЗАТЬСЯ НЕМЕДЛЕННО СО СЛУЖБой ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, КОТОРАЯ ЗАМЕНИТ ЕГО.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ОБЯЗАТЕЛЬНО.



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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.



Общие предупреждения

RU



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



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ 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 АППАРАТУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ НЕГО ИГРУШКУ.



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



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА. ПАР МОЖЕТ ДОСТИЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЧАСТЕЙ И ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



НИКОГДА НЕ МОДИФИЦИРОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ.



НЕ РАСПЫЛЯТЬ 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 с 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.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

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



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

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

Важно: 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. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Зона управления

Все органы управления варочной панели сгруппированы на передней панели.

ЗОНА УПРАВЛЕНИЯ



Варочная панель с 4 конфорками



Варочная панель с 5 конфорками

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 И ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

 | Передняя левая Конфорка

|  | Передняя правая Конфорка

|  | Центральная Конфорка

 | Задняя левая Конфорка

|  | Задняя правая Конфорка

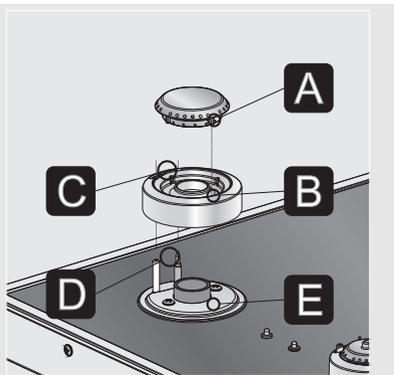


5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЮ



Убедиться в том, что крепежные пластинки Е, конфорки, рассекатели пламени и решетки установлены корректно.

Отметки А рассекателей пламени должны вставляться в гнезда В конфорки. Отверстия С конфорки вставляются в запальные свечи и термопары D, имеющиеся на варочной панели.



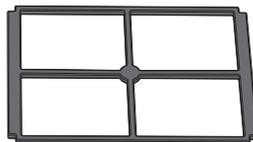
5.1 Расположение решеток



Решетки поставляются, не будучи установленными на варочной панели. Существует три типа решеток, с которыми необходимо познакомиться с целью их корректной установки.



Опорная решетка
(только на варочной
панели с 4 конфорками)



Центральная решетка
(только на варочной панели с
5 конфорками)



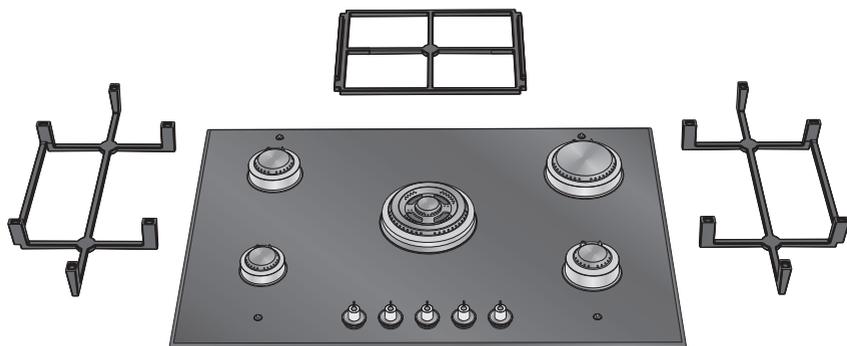
Вспомогательная
решетка



Для выполнения корректного расположения решетки на соответствующую конфорку выполнить следующие инструкции:

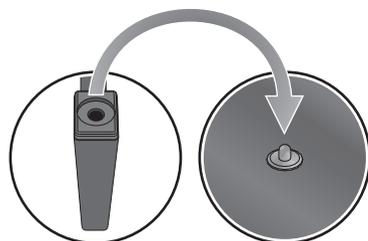


Варочная панель с 4 конфорками



Варочная панель с 5 конфорками

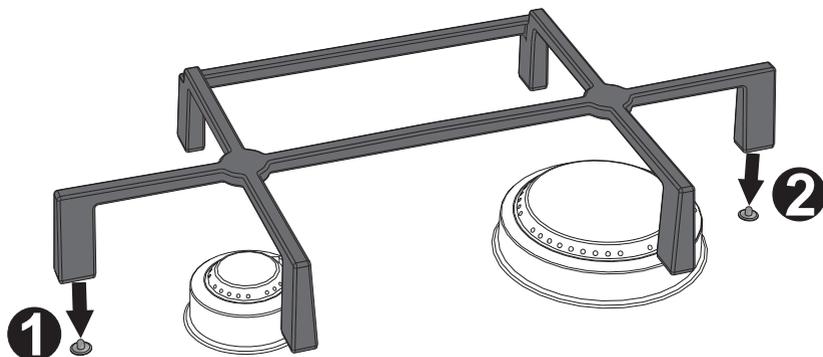
На концах ножек подставок для кастрюли имеются силиконовые прокладки с центральным отверстием для центрирования соответствующего стопорного штифта, расположенного на варочной панели.



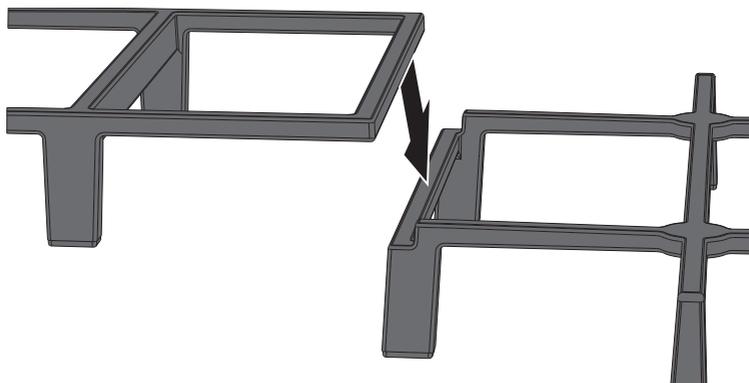


Установить вспомогательную решетку на боковые конфорки, стараясь отцентрировать стопорные штифты (1) и (2) и затем опустить ее на варочную панель полностью.

Ножки решеток после установки должны плотно прилегать к панели, а не находиться во взвешенном состоянии.



Далее установить центральную решетку (модель с 5 конфорками) или опорную решетку (модель с 4 конфорками) таким образом, чтобы накладываемая выемка установилась на опорной перекладине вспомогательной решетки, как указано на рисунке.



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 правильную установку решеток.



5.2 Розжиг конфорок с устройством безопасности



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, придерживая ручку управления нажатой дольше.

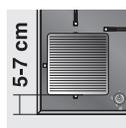


В моделях с клапаном, если конфорки случайно погаснут, через приблизительно 20 секунд предохранительное устройство перекроет подачу газа, даже при открытом кране. В этом случае привести ручку в положение "выключено" и попробовать зажечь заново, по крайней мере, по истечении 60 секунд.

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 Розжиг конфорок с устройством безопасности").

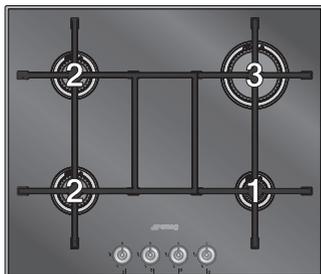
Во время приготовления пищи во избежание обжигания или повреждения столешницы и стеклянной крышки (где это предусмотрено), всю посуду или жаровни необходимо ставить внутри периметра варочной панели, выдерживая расстояние не менее 3-4 см от ручки управления.



Стараться не прикасаться к стеклу крышки с еще горячей посудой. Из-за высокой температуры нагревания стекло может получить трещины.



5.4 Диаметр посуды



(*)	Конфорка	минимальный и максимальный диаметр (в см)
1	Вспомогательная	7 - 18
2	Полубыстрая	10 - 24
3	Быстрая	18 - 24
4	Сверхбыстрая	24 - 28



- 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 рассекающей, 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 такой операцией необходимо отключить электропитание прибора

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 замшей.





6.2 Чистка варочной панели из травленого стекла

6.2.1 Жир

Пользоваться моющим средством для посуды и салфеткой из микрофибры.

6.2.2 Разводы и накипи

Использовать Crema inox или слегка абразивные кремы; дать подействовать средству в течение нескольких минут и протереть его салфеткой из микрофибры.

6.2.3 Трудноудаляемая накипь

В случае, если применение салфетки из микрофибры не даст желаемых результатов, можно использовать абразивную медную мочалку в сочетании с Crema inox или абразивными кремами, легко находимыми в продаже.



Для удаления трудноудаляемой накипи рекомендуется чистка варочной поверхности по окончании каждого приготовления пищи.

6.3 Чистка компонентов

6.3.1 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.

6.3.2 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.

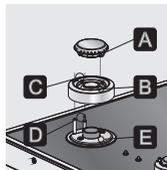




6.3.3 Корончатые рассекатели горелок

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**.

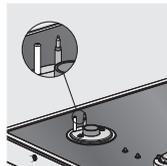
Стержни **A** конфорки должны вставляться в гнезда **B** короны горелки. Отверстия **C** горелок должны вставляться в со свечами и термопарами **D**, имеющимися на варочной панели.



ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ КРЕПЕЖНЫЕ ПЛАСТИНКИ.

6.3.4 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

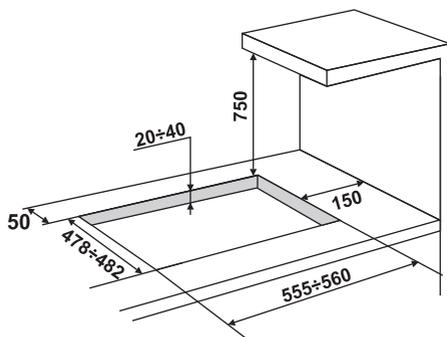


Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным специалистом.

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

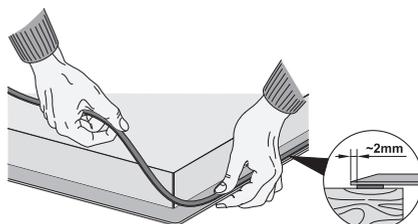
7.1 Крепление к опорной конструкции

Вырежьте в поверхности рабочего стола структуры 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 повреждений в случае перегрева. Расстояние от огня конфорок до подвесной полки или вытяжки расположенной выше, должно быть не менее 750 мм.



7.2 Прокладки варочной панели

Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной панели и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложить прилагаемую в оснастке прокладку.

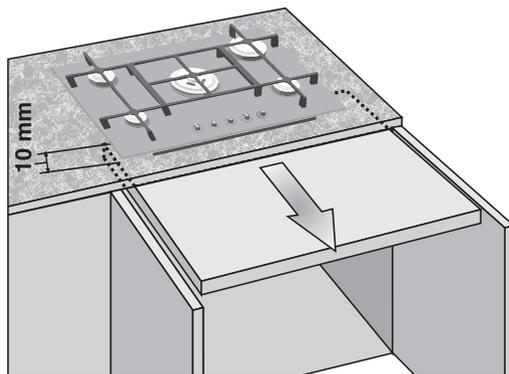


Не закреплять варочную панель с использованием силикона, так как он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

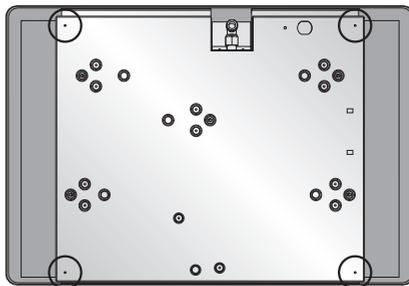
В случае установки в нейтральном помещении с окнами необходимо расположить распределительную панель под поверхностью готовки. Следует соблюдать минимальное расстояние в 10 мм от дна прибора до поверхности панели, которая должна легко сниматься для предоставления необходимого доступа при техническом обслуживании.



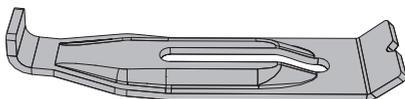


7.3 Крепление скобами

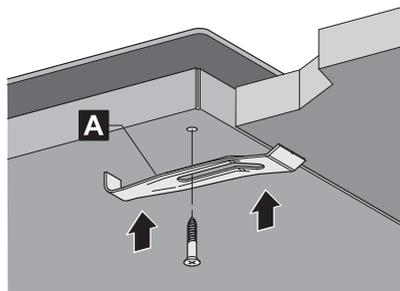
На рисунке сбоку указаны точные отверстия для корректного прикрепления скобами варочной панели к столешнице.



Прикрепите варочную панель к структуре посредством специальных скоб В в оснастке.



Для корректного крепления варочной поверхности к рабочему столу привинтить скобы А 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.



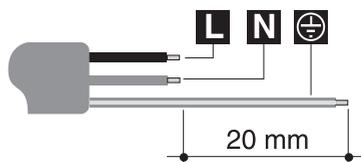
Установите на линии питания многополюсный переключатель с размыканием контактов равным или превышающим 3, расположенным рядом с прибором в легкодоступном месте.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.



В случае замены кабеля питания сечение проводов нового кабеля не должно быть меньше 0.75 мм^2 (кабель 3 x 0.75), 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 = голубой

 = 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.

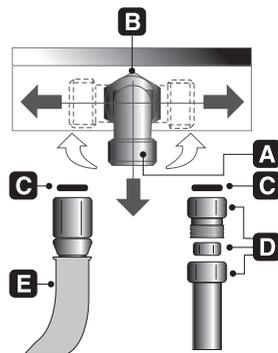
Для облегчения присоединения патрубков **A** сзади варочной панели установлен с возможностью поворота; ослабьте шестигранную гайку **B**, поверните штуцер **A** в нужное положение и снова затяните шестигранную гайку **B** (его плотность обеспечивается резиновой прокладкой). После завершения операции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

Данная варочная панель испытана для **газа метана G20 (2H)** 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 без создания в приборе каких-либо напряжений.

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 редуктор и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, указанным в таблице, приведенной в пункте “10.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок”.

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 установочных работ должно быть выдано свидетельство о соответствии всем требованиям норм.



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

- Удалить все компоненты конфорки, соблюдая числовую последовательность, указанную на следующих рисунках:

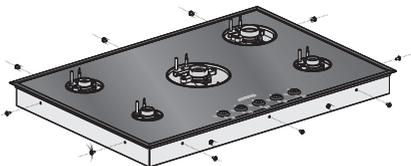


- Вынуть все ручки, потянув изверху.
- Поднять над столешницей все компоненты конфорки.

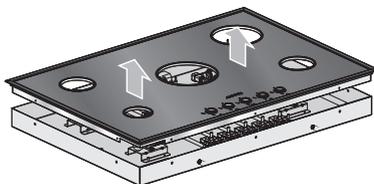
- Удалить крепежные пластинки каждой конфорки, отвинтив два винта.



- Удалить крепежные винты поверхности, уделяя особое внимание удалению только винтов, указанных на рисунках сбоку.



- После удаления всех компонентов, описанных выше, отсоединить панель, приподнимая ее.





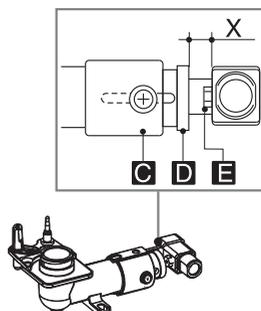
10.2 Регулировка для сжиженного газа

Отвинтите винт **С** и задвиньте вниз регулятор воздуха **Д**.

При помощи ключа на 7 мм снимите инжектор **Е** и установите подходящий, следуя указаниям, приведенным в таблицах в соответствии с применяемым типом газа. Момент затяжки форсунки не должен превышать **3 Нм**.

Отрегулируйте приток воздуха, сдвинув регулятор **Д** до достижения расстояния "**Х**", приведенного в таблице в параграфе "10.5 Регулировка первичного воздуха".

Заблокировать регулятор **Д**, завинтив винт **С**.



Конфорка	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)	3.0	82	1050	218	214
Сверхбыстрая (3)	4.2	98	1600	305	300

10.3 Регулировка для городского газа

Выполните такие же операции, как описаны в пункте "10.2 Регулировка для сжиженного газа", но выбирая форсунки и регулируя первичный воздух для городского газа, как указано в приведенной ниже таблице и в пункте "10.5 Регулировка первичного воздуха".

Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	Городской газ - G110 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
Вспомогательная (1)	1.1	132	400
Полубыстрая (2)	1.7	165	500
Быстрая (3)	3.0	250	1050
Сверхбыстрая (3)	4.0	310	1600



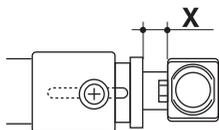
10.4 Регулировка для газа метана

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 “10.2 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 “10.5 Регулировка первичного воздуха”. После выполнения регулировок восстановите пломбы, используя сургуч или равноценный материал.

Конфорка	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)	3.0	125	1050
Сверхбыстрая (3)	4.2	150	1600

10.5 Регулировка первичного воздуха

Относится к расстоянию “X” в мм.



КОНФОРКА	G30/G31 30/37 мбар	G110 8 мбар	G20 20 мбар
Вспомогательная (1)	1.5	1.5	1
Полубыстрая (2)	1.5	0.5	1
Быстрая (3)	2	1	1
Сверхбыстрая (3)	2.5	2	1.5

Для определения конфорок на Вашей варочной панели, сослаться на рисунки, представленные в данном параграфе “10.7 Расположение конфорок на варочной панели”.



10.6 Завершающие операции

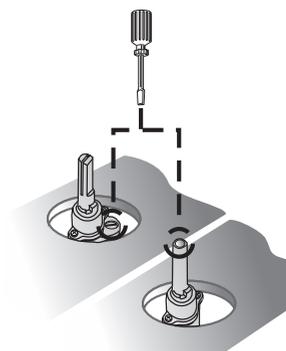
По окончании выполнения всех описанных выше регулировок, собрать прибор, следуя в обратном порядке по отношению к описанному в параграфе “10.1 Снятие панели”.

10.6.1 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.

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



10.6.2 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).

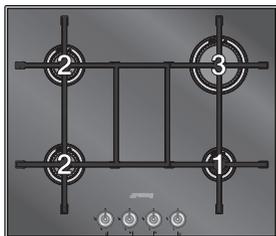
Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в таблице “10.2 Регулировка для сжиженного газа”.

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.





10.7 Расположение конфорок на варочной панели



КОНФОРКИ

1. Вспомогательная
2. Полубыстрая
3. Быстрая
4. Сверхбыстрая

10.8 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.



914774100/ D