

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	182
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	184
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ .....	186
4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ .....	187
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....	188
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	192
7. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ .....	194
8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ .....	196
9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА .....	197
10. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА .....	199

ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН, ЧЬИ УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИВЕДЕНЫ НА ОБЛОЖКЕ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА. ДАННАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ОТНОСИТСЯ К КЛАССУ 3.



**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.



## 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 ДИРЕКТИВАМ ЕЭС, КОТОРЫЕ ДЕЙСТВУЮТ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



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

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



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО СНЯТЬ ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ.



ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



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

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




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



## Общие меры предосторожности

RU



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



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



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



## 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

СОБЛЮДАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ АППАРАТОВ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ФУНКЦИЙ ВЕНТИЛЯЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В РУКОВОДСТВЕ ПО УСТАНОВКЕ.

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

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



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



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

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ТАБЛИЧКУ С ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ.**

ПЕРЕД 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 ПРИБОР НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



ШТЫРЕВОЙ КОНТАКТ ПРИСОЕДИНЕНИЯ К КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗЪЕМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



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



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



СРАЗУ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО ПРОВЕРКУ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ НЕПОЛАДОК ОТСОЕДИНИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. НЕ ДОТРАГИВАЙТЕСЬ ДО НАГРЕТЫХ ЭЛЕМЕНТОВ.



## Общие меры предосторожности

RU



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



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



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



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.



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



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.

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 специализированных местных организациях.



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

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

**Внимание:** следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.

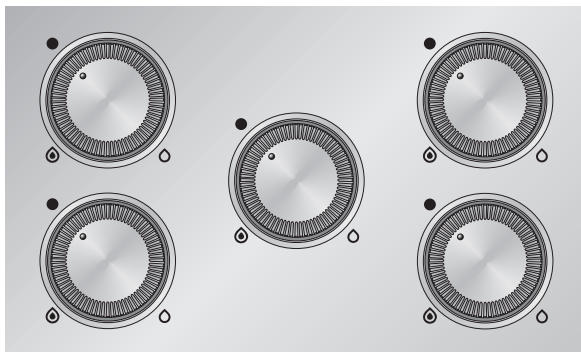


## 4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ


### 4.1 Зона управления



Все команды управления и контроля прибора расположены в задней центральной зоне.


#### ЗОНА УПРАВЛЕНИЯ

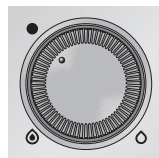


#### ОПИСАНИЕ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ

Розжиг осуществляется нажатием и поворотом ручки против часовой стрелки на максимальное пламя .

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

Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение "ноль" .



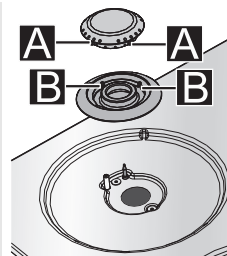


## 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Убедитесь в том, что конфорки, рассекатели и решетки были установлены корректно.

Штифты **A** рассекателя пламени должны быть установлены в выемки **B** конфорки. 2 отверстия конфорки вставляются в свечу зажигания и термопару варочной панели.



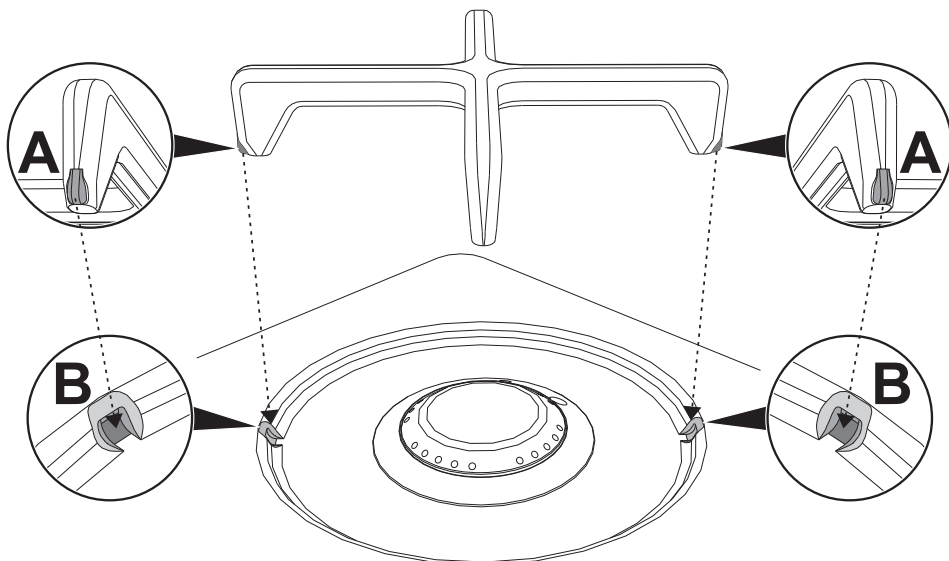
### 5.1 Размещение решеток

При поставке решетки не закреплены на панели. Для правильного размещения каждой решетки на соответствующей конфорке соблюдайте следующие инструкции:



Для обеспечения корректной работы каждая решетка должна быть установлена в соответствии с горелкой. При установке необходимо уделять особое внимание совпадению различных диаметров решеток с диаметрами конфорок.





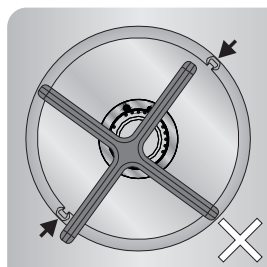
На всех решетках имеются две эталонные отметки (А).

Для корректной установки решеток, выровнять эталонные отметки (А), в соответствии с выемками (В), имеющиеся на панели.

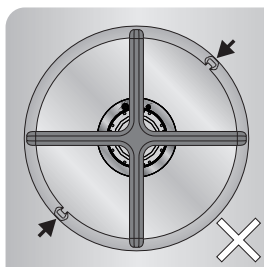
После позиционирования проверить, чтобы ножки решеток имели опору на одной и той же поверхности.



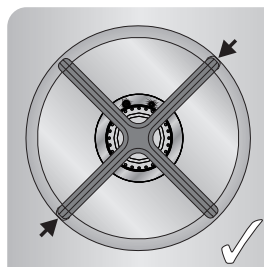
**Убедитесь, что решетки отцентрированы на соответствующих конфорках, не вызывая их перекашивания или подъема; в противном случае установите решетки заново.**



**НЕПРАВИЛЬНО**



**НЕПРАВИЛЬНО**




**ПРАВИЛЬНО**



## 5.2 Включение конфорок с предохранительным устройством



Данная варочная панель снабжена электронным розжигом. Для розжига достаточно нажать и одновременно поворачивать против часовой стрелки ручку на символ минимального пламени , пока не загорится пламя. Удерживайте ручку нажатой в течение примерно 2 секунд для поддержания пламени и включения предохранительного устройства. Может случиться так, что в момент отпускания ручки конфорка погаснет. В этом случае повторите операцию, придержав ручку управления нажатой дольше.



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

## 5.3 Практические советы по пользованию конфорками

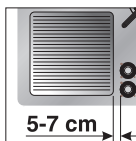
Для повышения эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с плоским дном правильной формы, снабженную крышкой и пропорциональную конфорке (см. параграф “5.4 Диаметр посуды”).



Во время приготовления пищи для предотвращения обжигания или повреждения поверхности панели всю посуду или жаровни необходимо ставить внутри периметра варочной панели, сохраняя расстояние не менее 5-7 см от ручки управления.

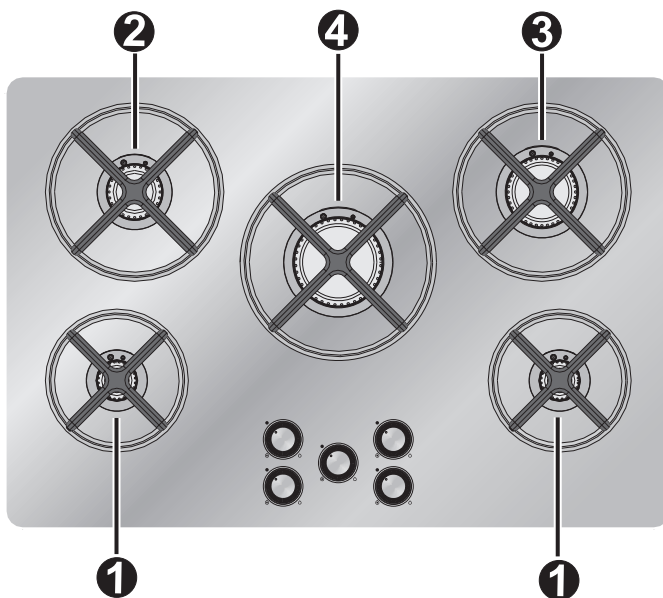


При случайном выключении пламени конфорки закрыть ручку управления и попытаться включить повторно не ранее, чем через 1 минуту.





## 5.4 Диаметр посуды



### КОНФОРКИ

### мини. и макс. диаметр (в см)

1	Вспомогательная	7-18
2	Полубыстрая	10-24
3	Быстродействующая среднего размера	18-24
4	Быстродействующая большая	20-26



## 6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед каждой такой операцией необходимо отключить электропитание прибора.

### 6.1 Чистка панели



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

#### 6.1.1 Обычная ежедневная чистка

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

**Способ применения:** налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшей.

#### 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 для чистки стали, применяя не оставляющие царапин губки и, возможно, деревянные или пластмассовые инструменты.

Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.





## 6.2 Чистка деталей

### 6.2.1 Ручки

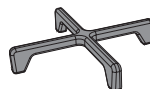
Чистите ручки при помощи мягкой тряпки, смоченной теплой водой, затем тщательно высушите. Для облегчения чистки их можно достать, потянув в направлении вверх.



При очистке ручек не используйте агрессивные средства, содержащие спирт, или средства для чистки изделий из стали и стекла, это может вызвать их повреждение.

### 6.2.2 Решетки

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



Запрещается мыть эти компоненты в посудомоечной машине.

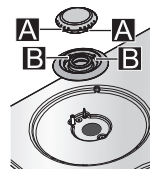
### 6.2.3 Рассекатели пламени

Рассекатели пламени можно достать. Вымойте при помощи теплой воды и неабразивного моющего средства, постарайтесь удалить весь нагар.

Для удаления стойких обугленных пятен используйте Puliforno и жесткую губку.

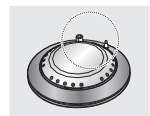
Для удаления менее стойких пятен и полировки поверхности используйте Crema Inox и тряпку из микрофибры.

Поставьте их на место, убедившись, что они **полностью сухие** и правильно установлены.



### 6.2.4 Запальные свечи и термопары

Для правильной работы 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.





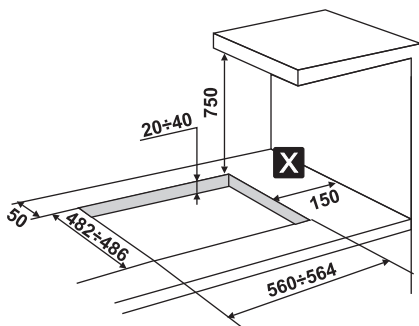
## 7. РАЗМЕЩЕНИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ



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, крупноформатный или ламинированный пластиком деревянный массив, с условием их жаростойкости (90°C).

### 7.1 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 "X", 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**.



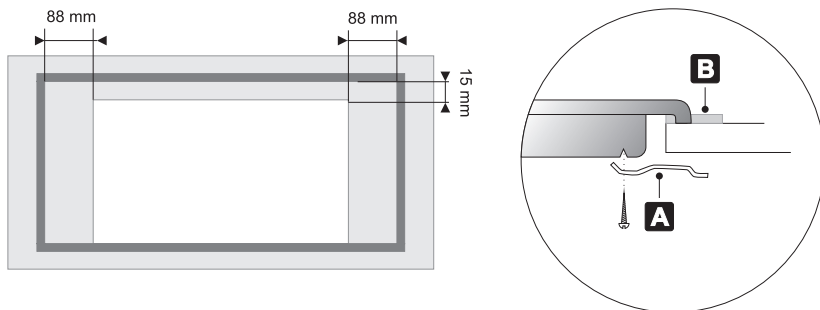
При очистке ручек не используйте агрессивные средства, содержащие спирт, или средства для чистки изделий из стали и стекла, это может вызвать их повреждение.



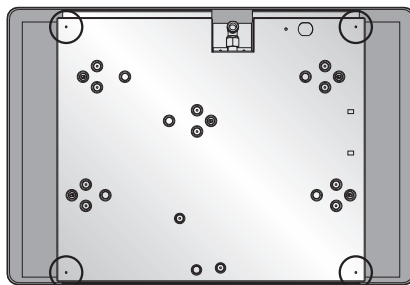
В случае установки в нейтральном помещении с окнами необходимо расположить распределительную панель под варочной поверхностью. Следует соблюдать минимальное расстояние в 10 мм от дна прибора до поверхности панели, которая должна легко сниматься для обеспечения необходимого доступа при техническом обслуживании.



Установите в правильном положении 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. Прикрепите варочную панель посредством специальных скоб **A**, поставляемых в комплекте. Аккуратно обрежьте лишнюю часть **B** прокладки по кромке. Показанные на приведенном ниже рисунке размеры относятся к проему **с внутренней стороны** прокладки.



На рисунке сбоку указаны точные отверстия, используемые для правильного закрепления скобами варочной панели к столешнице.



**ВНИМАНИЕ:** В случае установки панели над духовкой, убедиться в том, чтобы последняя была оснащена охлаждающим вентилятором.



## 8. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ



Убедитесь, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке под крышкой прибора. **Запрещается снимать 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 заземлена надлежащим образом.



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



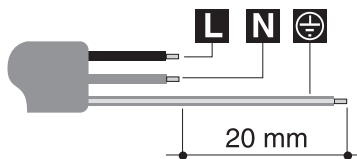
На линии питания прибора предусмотреть всеполярное отключающее устройство с расстоянием открытия контактов, одинаковым или превышающим 3 мм, расположенным в легкодоступном месте вблизи прибора.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.




При замене кабеля питания сечение нового кабеля не должно быть меньше  $0,75 \text{ мм}^2$  (кабель  $3 \times 0,75$ ), при этом помните, что на конце прибора должен быть провод заземления (желто-зеленый) длиной не менее 20 мм.



Используйте исключительно кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, рассчитанный на максимальную температуру  $90^\circ\text{C}$ . 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.



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





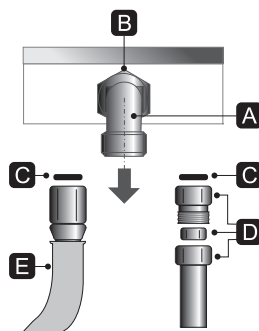
## 9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

При установке прибора над духовкой нельзя, чтобы газовая труба проходила сзади за духовкой во избежание ее перегрева.

Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы с неразрезной стенкой и с соблюдением требований, установленных действующими нормам. 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** (го плотно за обеспечивается латунным кольцом с двойным конусом). После завершения операции проверьте герметичность, используя мыльный раствор, но ни в коем случае, не пламя. Данная варочная панель испытана для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. При работе на других типах газа см. раздел “10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА”. Впускной газовый патрубок выполнен с наружной газотрубной резьбой 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** из комплекта поставки, между патрубком **A** и шлангом **E**.



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



### 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 “10.3 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 воздухозаборные отверстия должны быть подходящего размера, соответствовать действующим нормам и располагаться так, чтобы они не были перекрыты, 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. РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ РАЗНЫХ ТИПОВ ГАЗА

Перед выполнением следующих операций отключите электропитание от прибора.



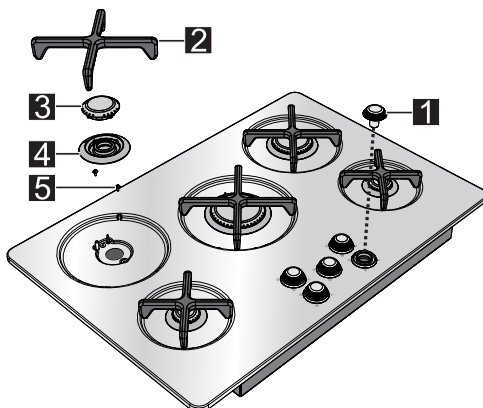
Данная варочная панель испытана для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух.

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

### 10.1 Снятие панели

Снимите все компоненты конфорки в той последовательности, которая показана на следующих рисунках:

- Достаньте все ручки (1), вытягивая их вверх;
- Снимите решетки (2), поднимая их вверх;
- Снимите с панели все элементы конфорки (3 - 4);
- Отвинтите винты (5), которыми крепятся опоры конфорок;
- После снятия всех описанных выше деталей поднимите поверхность для доступа к конфоркам и газовым кранам.

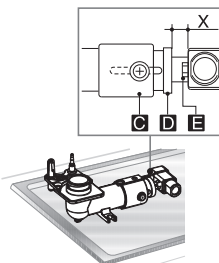


### 10.2 Замена форсунок варочной панели

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

При помощи ключа на 7 мм снимите форсунку **Е** и замените ее на подходящую, следуя указаниям, приведенным в таблицах типов используемого газа. Момент затяжки форсунки не должен превышать **3 Нм**. Отрегулируйте воздух при помощи регулятора **Д**, чтобы расстояние соответствовало значению **“Х”**, приведенному в таблице в параграфе “10.4 Регулировка первичного воздуха”.

Заблокируйте регулятор **Д**, закрутив винт **С**.





### 10.3 Таблица характеристик конфорок и форсунок

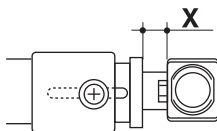
Горелка духовки	Расход тепла номинальный (кВт)	Сжиженный газ - G30/G31 28/37 мбар			
		Диаметр форсунка 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)	Расход г/ч, G30	Расход г/ч, G31
Вспомогательная	1.05	48	400	76	75
Полубыстрая	1.65	62	500	120	118
Быстродействующая среднего размера	2.5	76	750	182	179
Быстродействующая большая	3.4	87	1050	247	243

Горелка духовки	Расход тепла номинальный (кВт)	Газ метан - G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичный расход (Вт)
Вспомогательная	1.05	76	400
Полубыстрая	1.7	95	500
Быстродействующая среднего размера	2.6	117	750
Быстродействующая большая	3.5	135	1050



## 10.4 Регулировка первичного воздуха

Относится к расстоянию "X" в мм.



КОНФОРКА	G30/G31 28/37 мбар	G20 20 мбар
Вспомогательная	7	1
Полубыстрая	2	0.5
Быстродействующая среднего размера	2	1
Быстродействующая большая	10	1.5

Для определения конфорок на приобретенной варочной панели обратитесь к рисункам, приведенным в пункте "10.7 Расположение конфорок на варочной панели".



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



**A**



**B**



**C**

необходимо выполнить следующие изменения:

**A:** пламя «шумит», не горит стабильно и «отрывается» от конфорок: первичный воздух открыт слишком сильно.

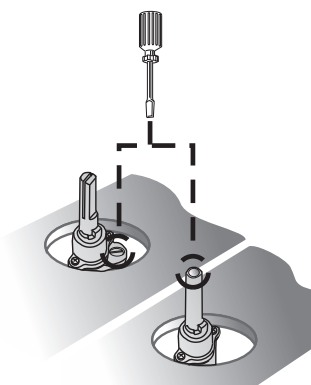
**B:** Пламя тусклое, не яркое или с желтыми участками и «наматывается» вокруг конфорок: Первичный воздух закрыт слишком сильно.

**C:** Пламя голубого цвета, яркое и стабильное, не «отрывается» и не «наматывается» вокруг конфорок: воздух отрегулирован правильно.

## 10.5 Регулировка минимального уровня пламени для городского газа и метана

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





## 10.6 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

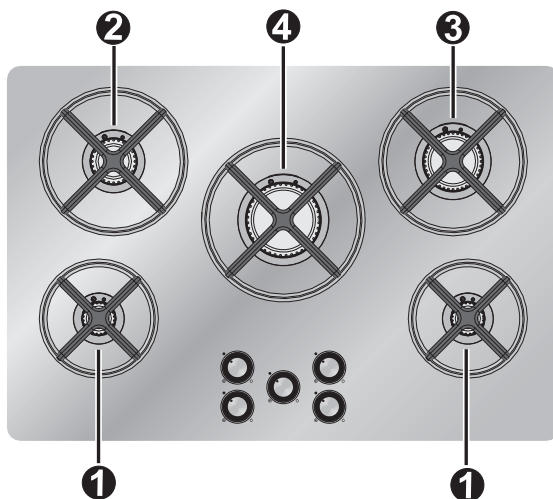
Для регулировки минимального уровня при использовании сжиженного газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, расположенный внутри или сбоку от стержня крана подачи газа (в зависимости от модели).

Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в разделе “10.3 Таблице характеристик конфорок и форсунок”.



После регулировки для перехода на тип газа, отличный от того, для которого варочная панель проверялась во время испытания, 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



### Тип конфорки

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

## 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 смазки.

**Эта операция должна выполняться квалифицированным техником.**



914774007/ C