

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ....	104
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ОТХОДОВ С СОБЛЮДЕНИЕМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ - НАША ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	105
3. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	106
4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ АППАРАТОМ	107
5. ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ	108
6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	109
7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	111
8. УСТАНОВКА ПРИБОРА	112
9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА	118
10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА	120
11. ФИНАЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ	122



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по использованию, описание команд, правил чистки и технического обслуживания устройства



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных **технических специалистов**, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание устройства



Дополнительная информация по изделиям представлена на веб-сайте www.smeg.com

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ АППАРАТА. НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ, РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ УКАЗАНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ.

УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ И ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ **ДИРЕКТИВАМ ЕС**. КОНСТРУКЦИЕЙ ПРИБОРА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ АППАРАТОМ В ЦЕЛЯХ, ОТЛИЧАЮЩИХСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННЫХ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ОСТАТКИ УПАКОВКИ В ЖИЛОМ ПОМЕЩЕНИИ, РАССОРТИРОВАТЬ РАЛИЧНЫЕ СНЯТЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И СДАТЬ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО СБОРА.



ВЫВЕДЕННЫЙ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТАВЛЕН В ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО СБОРА.



НЕ ЗАГРОМОЖДАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ НАХОДИТСЯ НА ВИДИМОМ МЕСТЕ ПОД КАРТЕРОМ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ОТХОДОВ С СОБЛЮДЕНИЕМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ - НАША 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, реутилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.

Не выбрасывайте упаковку или ее части. Они могут явиться источником опасности удушья детей, в частности, пластиковые мешочки.

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

Важно!: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.

3. 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.



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

ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА КАБЕЛЬ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ ВИЛКУ.



ЗАЕМЛЕНИЕ 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.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



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



ПО ОКОНЧАНИИ ЛЮБОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ БЫЛА В ПОЛОЖЕНИИ 0 (ВЫКЛЮЧЕНО).



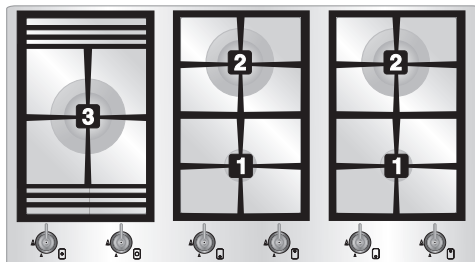
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования хотя бы отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.



Инструкции для пользователя

RU

4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ АППАРАТОМ



1 Дополнительная
конфорка (AUX)

2 Конфорка быстрого
разогрева (R)

3 Конфорка
сверхбыстрого
разогрева (URP)



5. ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ



Запрещается оставлять остатки упаковки без присмотра на хранение в домашних условиях. Необходимо рассортировать различные остаточные упаковочные материалы и отнести их в ближайший центр сбора дифференцированного сбора мусора.



С целью удаления всех следов производства рекомендуется произвести очистку внутренней части аппарата. Подробную информацию о чистке смотреть в главе "7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"



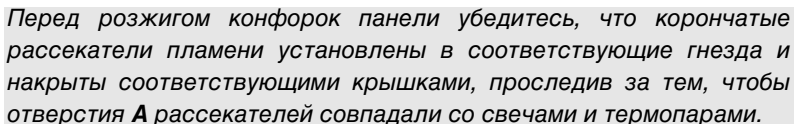
Используя электрические горелки или барбекю (где они предусмотрены) в первый раз, целесообразно нагреть их на максимальную температуру в течение времени, достаточного для сжигания возможных остатков заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах пище.



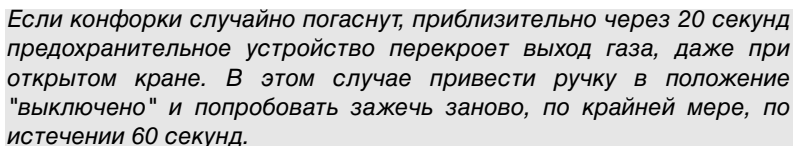
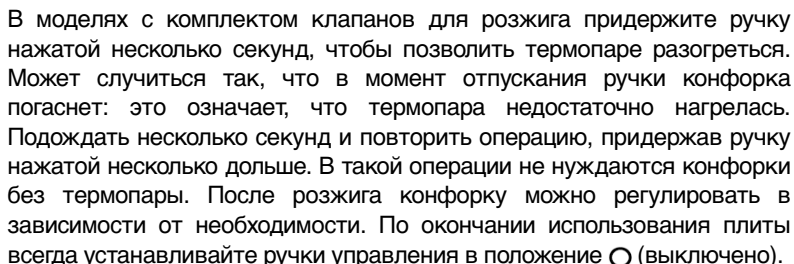
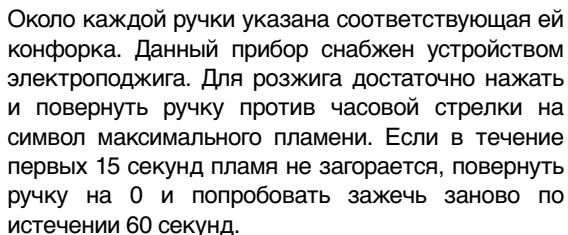
RU

6. ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

6.1 Газовая варочная панель



Для конфорки **UR2 dual** опустить и корректно вставить крышки **G** и **F** на конфорку **D**. Она, в свою очередь, должна опираться и быть вставлена в основание **B** (стараясь пользоваться штифтом **C** для регулировки). Решетка **H** используется для посуды "вок" (китайская сковорода).





6.2 Практические советы по использованию конфорок

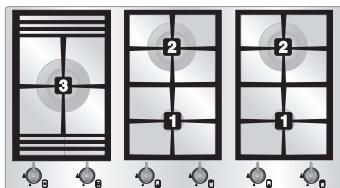
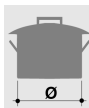


Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа, необходимо использовать посуду с плоским дном и с крышкой, с размерами, пропорциональными конфорке, чтобы пламя не "лизало" ее боковые стенки (см. параграф "6.3 Диаметр посуды"). В момент закипания убавьте пламя до минимально необходимого, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.

Во время приготовления пищи во избежание ожогов или повреждения варочной панели, всю посуду или гриль-посуду необходимо ставить так, чтобы она не выступала за периметр самой панели.

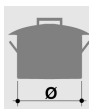
При использовании масел и жиров будьте предельно внимательны, так как при перегреве возможно их возгорание.

6.3 Диаметр посуды



КОНФОРКИ	МИН. И МАКС. ДИАМЕТР (В СМ)
1 Вспомогательная	12 - 16
2 Быстрая	18 - 26
3 Сверхбыстрая	20 - 31

Ниже указаны диаметры кастрюль, которые можно использовать с применением приподнятой решетки.



КОНФОРКИ	МИН. И МАКС. ДИАМЕТР (В СМ)
1 Вспомогательная	16 - 24
2 Быстрая	26 - 28



В случае, если имеете нагревательную поверхность "теппан-яки" - Терапуаки (факультативный выбор по специальному заказу), ни по какой причине не используйте сверхбыструю конфорку.



Внимание:

По окончании приготовления пищи с использованием емкостей с алюминиевым дном могут повиться белые следы на **чугунных решетках**. Обычно эти остатки, вызванные трением дна посуды о чугунные решетки, трудновыводимы обычным мытьем посуды. Использование абразивных или чрезмерно агрессивных чистящих средств для решеток может повредить эмаль, покрывающую поверхность самих решеток.



Инструкции для пользователя



7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА.



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.



7.1 Чистка нержавеющей стали



Для сохранения внешнего вида нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования, предварительно дав остыть панели.

7.1.1 Обычная ежедневная чистка

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

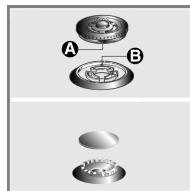
7.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки. Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

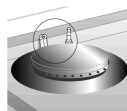


7.2 Чистка газовых компонентов

Решетки, крышки рассекаателей, корончатые рассекатели и конфорки 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**. Поставьте крышки на соответствующие короны, убедившись в том, что гнезда **A** центрируются со штифтами **B** конфорок.



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.





8. УСТАНОВКА ПРИБОРА

8.1 Установка на верхнем уровне



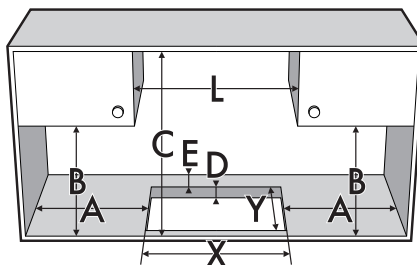
Этот аппарат принадлежит к 3 классу.

Следующие операции требуют выполнения каменных и/или столярных работ, и поэтому должны осуществляться квалифицированным специалистом.

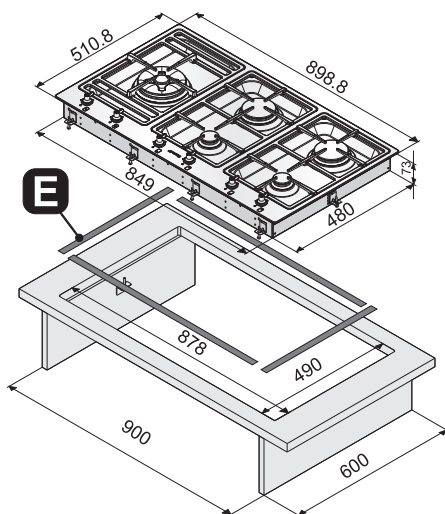
Установка возможна на различные материалы, такие, как кирпичная кладка, металл, крупноформатный или ламинированный пластиком деревянный массив, с условием их жаростойкости (90°C).

8.1.1 Крепление к опорной конструкции

Вырежьте в столешнице мебели проем с указанными на рисунке размерами.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20÷50	min 50	900	878	490



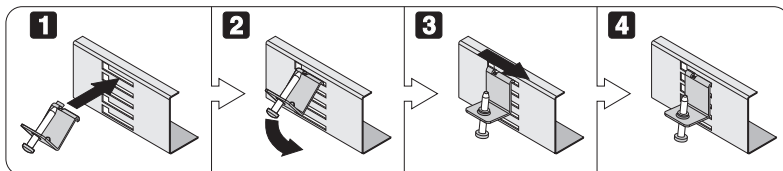
Точно установить изолирующую прокладку (**E**) из комплекта поставки по внешнему периметру вырезанного проема в столешнице, слегка обжав ее по всей поверхности рукой. По окончании крепления верхней панели удалить все остатки материалов, пользуясь резчиком.



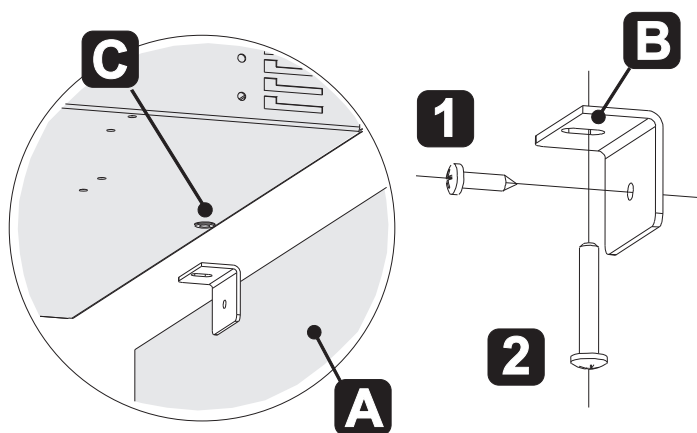
Инструкции для установщика

RU

Для жесткой фиксации верхнего уровня воспользоваться 10 скобками из комплекта поставки, завинчивая их винты таким образом, чтобы заблокировать изделие в его гнезде. На рисунках, приведенных ниже, показано, как закрепить эти скобы к нижней защитной крышке изделия.



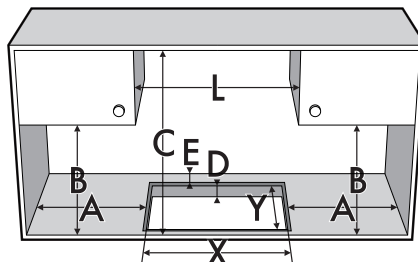
Этот аппарат может также быть установлен на одной плоскости **основания из 90 см**. Для выполнения крепежных работ варочную поверхность необходимо вставить в проем, вырезанный в столешнице, край поверхности должен соприкасаться с самой столешницей. Для выполнения боковых креплений варочной поверхности достаточно закрепить два крепежных уголка в форме "L" к боковым сторонам **(А)** специальными винтами **(1)** из комплектной поставки, выравнявая аккуратно петлицу **(В)** на крепежном уголке с заклепкой **(С)** на нижней поверхности. Зафиксировать крепление поверхности, завинчивая винт **(2)** в соответствующую заклепку **(С)**. Завершить крепежные работы верхней и нижней частей варочной поверхности, как описано в предыдущем параграфе.





8.1.2 Крепление к опорной конструкции каркасной модели по уровню

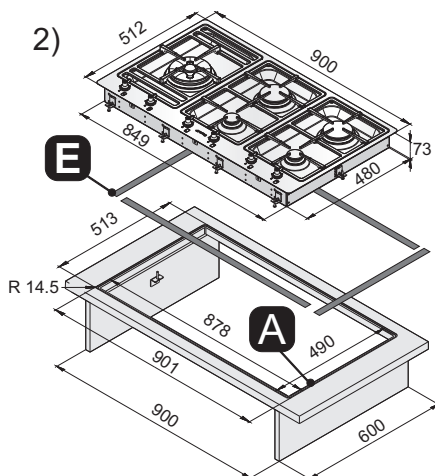
Вырежьте в столешнице мебели проем с указанными на рисунке размерами.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	900	878	490

Этот тип прибора, кроме прочего, нуждается во фрезеровке на вернем уровне глубиной 3 мм, размеры которой указаны на рисунке 2 (детально обозначено А). Перед установкой варочной панели необходимо уложить на всю поверхность выемки клейкую губчатую прокладку "Е", входящую в комплект поставки (рис. 2).

2)

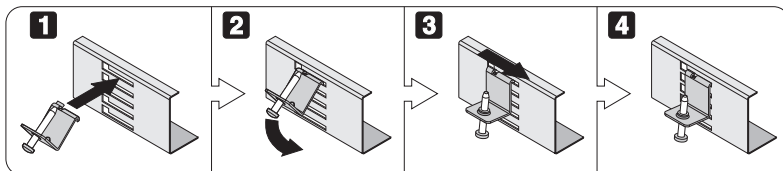




Инструкции для установщика

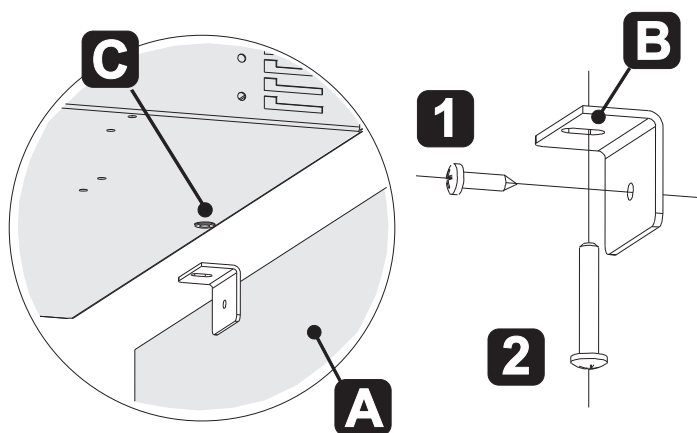
RU

Для жесткой фиксации верхнего уровня воспользоваться 10 скобками из комплекта поставки, закручивая их винты таким образом, чтобы заблокировать изделие в его гнезде. На рисунках, приведенных ниже, показано, как закрепить эти скобки к нижней защитной крышке изделия.



Этот аппарат может также быть установлен на одной плоскости **основания из 90 см**. Для выполнения крепежных работ варочную поверхность необходимо вставить в проем, вырезанный в столешнице, край поверхности должен соприкасаться с самой столешницей. Для выполнения боковых креплений варочной поверхности достаточно закрепить два крепежных уголка в форме "L" к боковым сторонам **(А)** специальными винтами **(1)** из комплектной поставки, выравнявая аккуратно петлицу **(В)** на крепежном уголке с заклепкой **(С)** на нижней поверхности. Зафиксировать крепление поверхности, закручивая винт **(2)** в соответствующую заклепку **(С)**.

Завершить крепежные работы верхней и нижней частей варочной поверхности, как описано в предыдущем параграфе.





ВАЖНО!: другие виды монтажа можно выполнять только под контролем изготовителя!



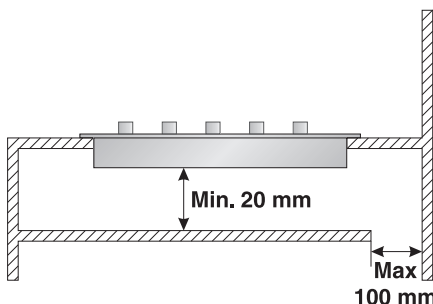
Внимание! для крепления этого прибора к опорной конструкции, рекомендуется не пользоваться механическими или электрическими гайковертами и производить умеренное давление рукой на крепежные органы.



Внимание! для крепления этого прибора уместно пользоваться скобками из комплекта во всех точках крепления.



При установке над духовкой, последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.



Важно (только для свехрхбыстрой конфорки (UR3) (5) с приподнятыми решетками): если прибор встраивается в мебель, предусмотреть установку разделительной полки, как показано на рисунке.

Если же, напротив, духовка находится выше, в установке разделительной полки нет необходимости.

При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

8.2 Подключение электропитания



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

Запрещается снимать данную табличку.

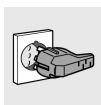


Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.

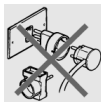


Инструкции для установщика

RU



При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.

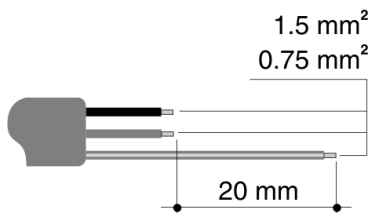


При использовании подключения типа розетка - штеккер, следует проверить, чтобы они были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



Работа при 220-240 В ~:
использовать трехжильный кабель типа H05V2V2-F (провод $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$ для электрических уровней и провод $3 \times 0,75 \text{ мм}^2$ для газовых уровней)

На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься (желто - зеленая) жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.



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



9. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Перед установкой проверить, чтобы все местные условия подачи (природа и давление газа) и состояние регулировки аппарата были бы совместимыми между собой.

Подключение к газовой сети должно осуществляться с **использованием жесткой медной трубы** или с **гибкой стальной трубой** с неразрезной стенкой и с соблюдением требований, установленных действующей нормой UNI-CIG 7129.

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. Для подачи другого типа газа см. главу "10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА".

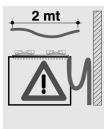
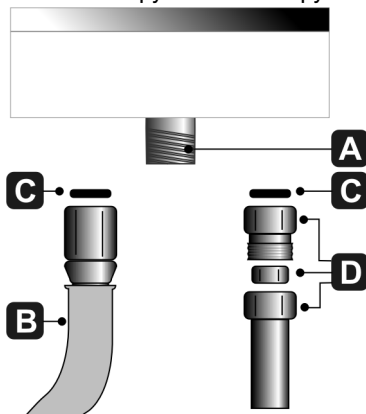
Впускной газовый патрубок выполнен с наружной газотрубной

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 действующей норме UNI-CIG 9891, с обязательным использованием прокладки **C** из комплекта поставки, между патрубком **A** и рукавом **B**.



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.



Инструкции для установщика



9.1 Подключение к сжиженному газу



Используйте редуктор и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Убедитесь, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице, приведенной в параграфе "10.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок".

9.2 Вентиляция помещений



Аппарат может быть установлен только в постоянно проветриваемых помещениях, как предусмотрено нормами UNI-CIG 7129 / 7131. В помещении, где установлен прибор, должно поступать столько же воздуха, сколько требуется регулярным сжиганием газа и необходимым обменом воздуха в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера (UNI CIG 7129 / 7131) 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 вытяжных зонтов, подсоединенных 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 необходимых норм.



10. ПЕРЕВОД НА РАЗНЫЕ ТИПЫ ГАЗА



Перед выполнением следующих операций отключите электропитание от прибора.

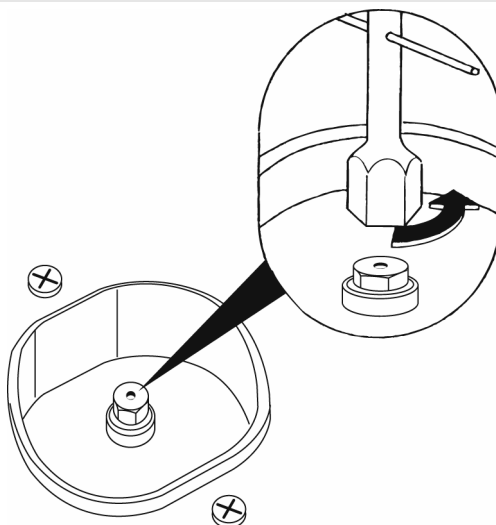
Данный прибор испытан для **газа метана G20** (2Н) под давлением 20 мбар. Для работы с другими типами газа необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя на газовых кранах. Для замены форсунок необходимо выполнить операции, описанные в следующих параграфах.

10.1 Замена форсунок варочной панели

- 1 Снимите решетки, все крышки и корончатые рассекатели пламени;
- 2 Торцевым трубчатым ключом на 7 мм отвинтите форсунки горелок;
- 3 Замените форсунки горелок в соответствии с типом газа (см. параграф "10.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок").
- 4 Правильно поставьте на место горелки в соответствующие гнезда.



Форсунки для газа городского типа (G110 - 8 мбар) можно приобрести в ближайшем Уполномоченном Сервисном Центре технического обслуживания.





Инструкции для установщика



10.2 Таблица характеристик конфорок и форсунок

Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ - G30/G3130/37 мбар				
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Перепускной канал 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)	Производительность г/ч, G30	Производительность г/ч, G31
Вспомогательная (1)	1.05	50	30	400	76	75
Быстрая (2)	2.5	79	42	800	182	179
Сверхбыстрая Int. (3)	0.9	46	30	400	65	64
Сверхбыстрая ext. (3)	3.6	68+68	63	1600	262	257

Конфорка	Номинальная производительность по теплу (кВт)	ГАЗ МЕТАН - G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Экономичная мощность (Вт)
Вспомогательная (1)	1.05	72	400
Быстрая (2)	2.5	108	800
Сверхбыстрая Int. (3)	0.9	70	400
Сверхбыстрая ext. (3)	3.6	102+102	1600



Для определения конфорок на Вашей варочной панели, ссылаться на рисунки, представленные в данном параграфе "4. ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ АППАРАТОМ".



11. ФИНАЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ

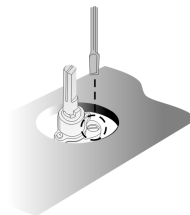
По окончании выполнения всех описанных выше регулировок, собрать аппарат, следуя в обратном порядке по отношению к описанному в параграфе "10.1 Замена форсунок варочной панели".



После регулировки с типом газа, отличающимся от того, с которым были проведены приемочные испытания, заменить этикетку, наклеивающуюся на защитную крышку прибора, с указанием соответствующего нового типа газа. Этикетку можно приобрести в ближайшем Уполномоченном Сервисном Центре технического обслуживания.

11.1 Регулировка минимального уровня пламени для городского газа и метана

Разожгите конфорку и установите ее на минимум. Снимите ручку управления газовым краном, 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). Повторить эту операцию на всех газовых кранах.



11.2 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 Таблица характеристик конфорок и форсунок".

11.3 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.**