

DE'LONGHI

COOKING

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ГАЗ НА СТЕКЛЕ

EAC



Уважаемые клиенты,

Спасибо за покупку и предоставление ваших предпочтений к нашему продукту.

Меры предосторожности и рекомендации, приведенные ниже для Вашей собственной безопасности и безопасности других. Также будут предоставлять средства, при помощи которых в полной мере Вы сможете использовать возможности, предлагаемые Вашим прибором.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию по эксплуатации. Это может быть полезным в будущем, либо для себя или для других в том случае, если сомнения возникнут в связи с его работой.

Этот прибор должен использоваться только для выполнения той задачи, для которой он был разработан, то есть для приготовления пищевых продуктов.

Любую другую форму использования следует рассматривать как нарушение и, следовательно, опасностью использования.

Производитель не несет ответственности в случае повреждения, вызванные неправильным или нелогичным использованием прибора.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ для правильной утилизации продукта

В конце срока службы, изделие не должно утилизироваться как городские отходы. Это должно быть сделано специальной местной службой дифференцированного центра сбора отходов или в предприятие, предоставляющих данную услугу.

Утилизация бытовой техники отдельно позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и утилизация составляющих материалов, позволяет получить значительную экономию энергии и ресурсов.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВАЖНО: Этот прибор разработан и изготовлен исключительно для приготовления пищи домашней (бытовой) еды, и не подходят для любого не внутреннего применения и, следовательно, не должны использоваться в коммерческих целях.

Гарантия на устройство будут недействительны, если прибор используется не в домашних условиях, а в полу коммерческой, коммерческой или коммунальной среде.

Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.

- Этот прибор был спроектирован и изготовлен в соответствии с применимыми стандартами для бытовых кухонных изделий, и он содержит все функции безопасности, показанные в этом руководстве.
Некоторые люди с чувствительной кожей могут иметь более выраженные элементы восприятия температуры в пределах, допускаемых нормами.
Полная безопасность использования прибора при использовании продукта, особенно в присутствии детей.
- После распаковки прибора, убедитесь, что он не поврежден. В случае сомнений, не используйте его и обратитесь к поставщику или квалифицированному специалисту.
- Элементы упаковки (то есть пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди, упаковочные ленты и т.д.), не должно быть оставлены в пределах легкой досягаемости детей, так как это может привести к серьезным травмам.
- Некоторые приборы поставляются с защитной пленкой на стальных и алюминиевых деталях. **Эта пленка должна быть удалена перед использованием прибора.**
- **ВАЖНО:** использование соответствующей защитной одежды / перчатки рекомендуется при обработке или очистке данного прибора.

- Не пытайтесь изменять технические характеристики прибора, поскольку это может стать опасным в использовании. Изготовитель не несет ответственность за возможные неудобства в результате несоблюдения этого условия.
- **ВНИМАНИЕ:** этот прибор должен быть установлен только в постоянно проветриваемом помещении в соответствии с действующими нормами.
- Не проводите очистку или операции по техническому обслуживанию прибора без предварительного отключен его от электроснабжения
- Не используйте пароочиститель, потому что влага может попасть в прибор ,таким образом сделать его небезопасным.
- Не закрывайте варочную панель алюминиевой фольгой.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками (или ногами).
- Не используйте прибор находясь босиком
- Когда Вы решите не использовать этот прибор больше (или решили заменить на другую модель), перед тем как избавиться от него, рекомендуется, чтобы он был приведен надлежащим образом в нерабочее состояние, согласно здоровья и правил окружающей среды, обеспечивая, в частности, чтобы все потенциально опасные части быть безвредны, особенно в отношении детей, которые могли бы играть с неиспользуемыми техникой.
- Различные компоненты прибора пригодны для вторичной переработки. Утилизируйте их в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране. Если прибор для утилизации, выньте шнур питания.
- После использования убедитесь, что ручки находятся в выключенном состоянии.
- Дети младше 8 лет, должны находиться в стороне от прибора, либо под постоянным наблюдением.

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктирования по вопросам использования прибора безопасным образом и понимать опасность использования. Дети не должны играть с прибором. Очистка и абонентское обслуживание не осуществляются детьми без присмотра.
- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждение имущества, вызванные неправильным или ненадлежащим использованием прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибора доступные части нагреваются, они остаются горячими в течение некоторого времени после использования.
 - Следует проявлять осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами на панели.
 - Во избежание ожогов, маленьких детей следует держать подальше.
- Убедитесь, что электрические кабели, соединяющие другие устройства в непосредственной близости от прибора не могут вступать в контакт с конфорками поверхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Автоматическая приготовления пищи на плите с жиром или маслом может быть опасным и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь тушить пожар водой, но выключить прибор, а затем покройте пламя, например крышкой или огнеупорным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не хранить товары на варочной поверхности.
- Не устанавливайте и не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамической варочной поверхности.
- Не допускайте падение тяжелых или острых предметов, на стеклокерамическую варочную поверхность.
- Не царапайте поверхность острыми предметами. Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При правильной установке, ваш продукт соответствует всем требованиям безопасности, установленным для категории данного вида продукции. Однако особое внимание должно быть уделено нижней части прибора, поскольку эта область не предназначена для контакта и может содержать острые края или шероховатость, которые могут привести к травме.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под наблюдением. Процесс приготовления пищи на короткий срок должен контролироваться непрерывно.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только авторизованным сервисным агентом для того, чтобы избежать опасности.
- Если прибор не оснащен шнуром питания и вилкой, или другими средствами отключения от сети питания, имеющими разделение контактов на всех полюсах, которые обеспечивают полное отключение в условиях категории перенапряжения III, средства отключения должны быть встроены в фиксированные устройства. электромонтаж в соответствии с правилами электромонтажа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети менее 8 лет, должны находиться в стороне, если постоянно не контролируется.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкциях по эксплуатации, как подходящие, или защитные ограждения, встроенные в прибор. Использование неподходящей защиты может привести к несчастному случаю.

Рекомендации для МОНТАЖНИКОВ

ВАЖНО :

- Прибор разработан и одобрен для домашнего использования и не должны быть установлены в коммерческой, полу коммерческой или коммунальной среде.
Ваш продукт не будет на гарантии, если установлен в любой из вышеперечисленных сред.
- Этот прибор должен быть установлен, отрегулирован и приспособлен только уполномоченным лицом в соответствии с действующими местными нормами по действующему законодательству и с соблюдением инструкции, прилагаемыми изготовителем.
Несоблюдение этого условия будет отказ в гарантии.
- Прибор должен быть установлен в соответствии с правилами, действующими в стране и с соблюдением инструкции, прилагаемыми изготовителем.
- Техника установки должны соответствовать действующим законам, касающимся вентиляции и эвакуации выхлопных газов.
- Неправильная установка, за которую производитель не несет никакой ответственности, может привести к травме или повреждению.
- Этот прибор должен обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Перед тем как проводить техническое обслуживание или чистку, отключите варочную поверхность от электрической сети.
- **Важно: Использование соответствующей защитной одежды / перчаток рекомендуется при обработке или чистке этого прибора.**
- **Эти поверхности предназначены для встраивания в кухонные приспособления с измерениями 600 мм в глубину, рабочая поверхность от 30 до 40 мм толщиной.**
- **Варочная поверхность устанавливается в термостойком шкафу.**
- **Стенки мебельных секций не должны быть выше рабочей поверхности и должны выдерживать температуру на 70°C выше комнатной.**
- **Мы хотели бы отметить, что клей, который используется для пластикового ламината для мебели должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы избежать расслаивания.**
- Стандартная установка (не заподлицо): Не клеивать варочную панель в столешницу силиконом или клеем; это приведет к трудному будущему обслуживанию. Производитель не будет покрывать расходы на извлечение варочной поверхности, или ущерб, причиненный этим извлечением.
- **Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, занавески).**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

1

УСТАНОВКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Для того, чтобы установить поверхность в кухне, отверстие с размерами показано на рисе. 1.1a, 1.1b, с учетом следующего:

■ Модели шириной 30 см:

- Между дном прибора и любым кабинетов, вытяжным устройством, теплозащитным барьером или прибором должен быть предусмотрен вентиляционный зазор 40 мм.
- Если основание плиты доступно через шкаф или ящик после установки, или если в плите, установленной ниже варочной панели, есть двигатель охлаждающего вентилятора, барьер тепловой защиты не требуется.
- Если поверхность установлена над духовкой, два прибора должны быть подключены к источнику газа и / или электричества с независимыми подключениями

■ Модели шириной 60 см:

- Между дном прибора и любым кабинетов, вытяжным устройством, теплозащитным барьером или прибором должен быть предусмотрен вентиляционный зазор 40 мм.
- Если поверхность установлена непосредственно над духовкой (которая не имеет двигателя охлаждающего вентилятора), под основанием варочной панели должен быть установлен теплозащитный барьер, как показано на рис. 1.1d.
- Если основание плиты доступно через шкаф или ящик после установки, или если в плите, установленной ниже варочной панели, есть двигатель охлаждающего вентилятора, барьер тепловой защиты не требуется.
- Если поверхность установлена над духовкой, два прибора должны быть подключены к источнику газа и / или электричества с независимыми подключениями.

■ Модели шириной 75 см:

- Между дном прибора и любым кабинетов, вытяжным устройством, теплозащитным барьером или прибором должен быть предусмотрен вентиляционный зазор 40 мм.
- Если поверхность установлена непосредственно над духовкой (которая не имеет двигателя охлаждающего вентилятора), под основанием варочной панели должен быть установлен теплозащитный барьер, как показано на рис. 1.1d.
- Если основание плиты доступно через шкаф или ящик после установки, или если в плите, установленной ниже варочной панели, есть двигатель охлаждающего вентилятора, барьер тепловой защиты не требуется.
- Если поверхность установлена над духовкой, два прибора должны быть подключены к источнику газа и / или электричества с независимыми подключениями

■ Модели шириной 90 см:

- Между дном прибора и любым кабинетов, вытяжным устройством, теплозащитным барьером или прибором должен быть предусмотрен вентиляционный зазор 40 мм.
- Если поверхность установлена непосредственно над духовкой (которая не имеет двигателя охлаждающего вентилятора), под основанием варочной панели должен быть установлен теплозащитный барьер, как показано на рис. 1.1d.

■ Все модели:

- Верхняя панель должна быть не менее 200 мм от любой боковой стенки (от боковой кромки выреза - рис 1.1a, 1.1b, 1.1c).
- Варочная панель должна быть установлена на расстоянии не менее 60 мм от стены (от заднего края выреза - рис. 1.1a, 1.1b).
- Между варочной панелью и любым стеновым шкафом или вытяжным шкафом, расположенным непосредственно выше (см. Рис. 1.1c), должно быть расстояние не менее 650 мм.

СТАНДАРТНАЯ УСТАНОВКА

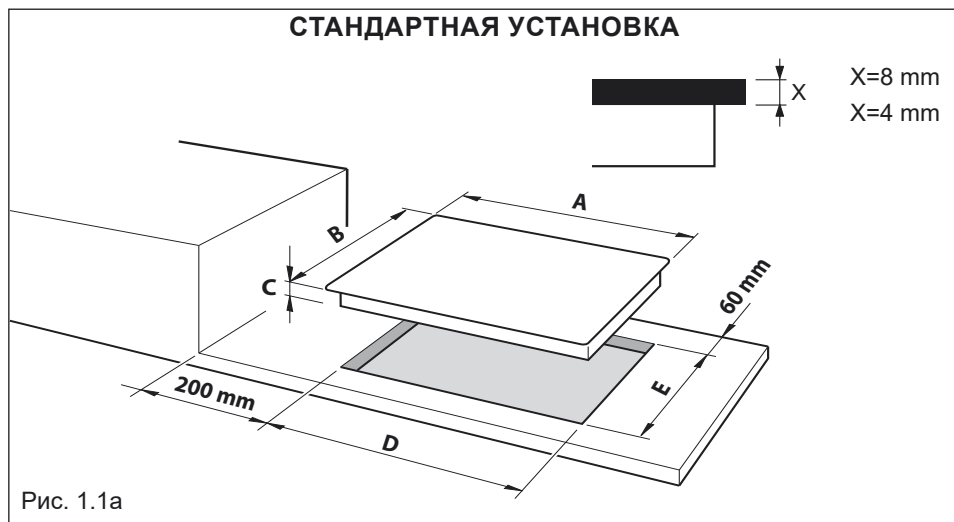


Рис. 1.1a

СКРЫТАЯ УСТАНОВКА (МОДЕЛЕЙ БЕЗ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАКЛАДОК И ТОЛЬКО X=4 ONLY)

Если вы хотите установить варочную панель заподлицо с рабочей поверхностью, необходимо выполнить/провести фрезерование в отверстии выреза, как показано на рис. 1.1b.

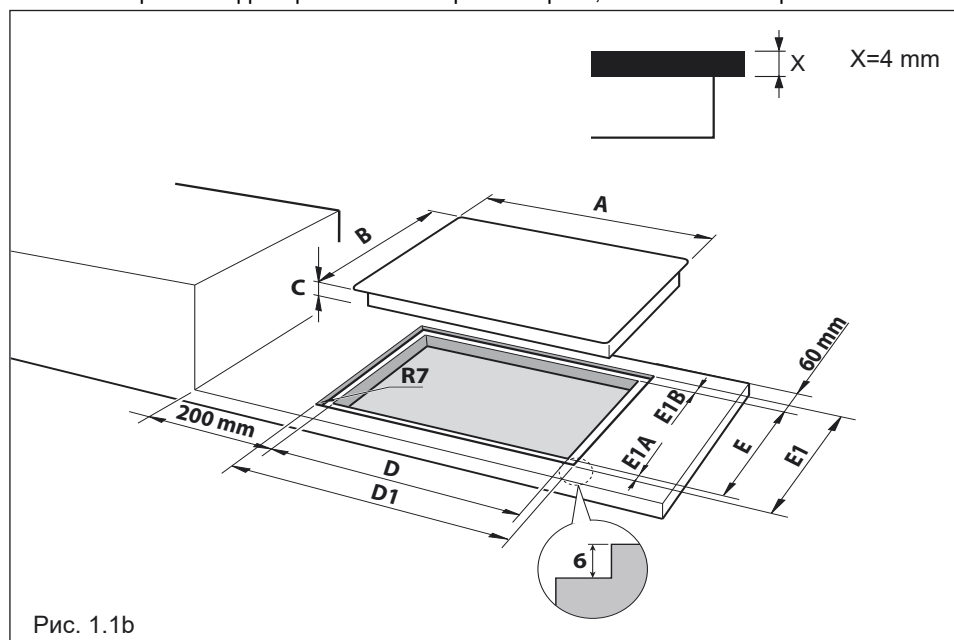
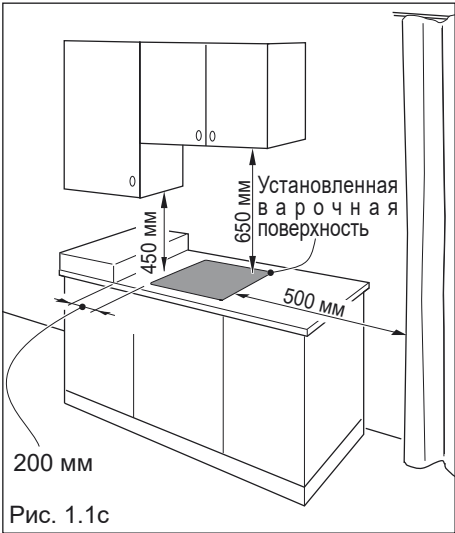
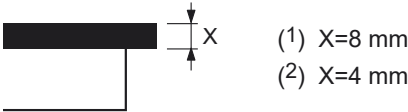


Рис. 1.1b

Описание	Размеры (мм)								
	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1 (***)	E	E1 (***)	E1A (***)	E1B (***)
Модели шириной 30 см	300	520	50 (1) 54 (2) или 60 (2) для скрытой установка	270	305	480	525	21	24
Модели шириной 60 см	600	510		560	605		515	10	25
Модели шириной 75 см	750	510		560	755		515	10	25
Модели шириной 90 см	900	510		840	905		515	10	25

- (*) Для моделей с металлическими отделками добавьте 4 мм к размеру каждой отделки.
Пример: передняя металлическая отделка = B+4 мм.
- (**) от верха столешницы до низа варочной.
- (***) скрытой установка.



КРЕПЛЕНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Каждая варочная панель снабжена установочным комплектом, включая кронштейны и винты для крепления варочной панели в дерево толщиной от 30 до 40 мм.

30, 60 и 75 см в ширину (рисунок 1.2а, 1.2b):

В комплект входят два кронштейна типа “F” (для передней части варочной панели), два кронштейна типа “R” (для задней части варочной панели) и четыре самореза “S”.

90 см в ширину (рисунок 1.2c): В комплект входят четыре кронштейна типа “F” (для передней части варочной панели), три кронштейна типа “R” (для задней части варочной панели) и семь саморезов “S”.

- Вырежьте блок в соответствии с размерами на рис. 1.1а или 1.1b.
- Модели на рис. 1.1, 1.2, 1.3, 1.5, 1.9, 1.10, 1.10 на стр. 25, 26: растянуть прокладку “G” по краю отверстия, осторожно накладывая края соединения (рис. 1.2d или 1.2e).
- Модели на рис. 1.4, 1.6, 1.7, 1.8 на стр. 25, 26: распространите длинное уплотнение “G1” вокруг левой, задней и правой сторон (рис 1.2f).
- Прикрепите кронштейны “F” и “R” к соответствующим отверстиям гнезда, не закручивая на данный момент винты “S”. Убедитесь, что вкладки установлены правильно, как показано (рис. 1.2h или 1.2i). Поверните вкладки так, чтобы варочную панель можно было положить в вырез. Для моделей на рис. 1.4, 1.6, 1.7, 1.8 на стр. 25, 26, растяните самую прочную прокладку “G2” по всему периметру варочной панели. (рис 1.2g).
- Вставьте варочную панель в вырез и поместите ее правильно.
- Поместите скобки “F” и “R” на место; зуб “A” кронштейнов должен попасть в отверстие (рис. 1.2h, 1.2i).
- Затяните винты “S” до тех пор, пока варочная панель не будет полностью закреплена на мебели.
- Используя острый нож для резки, обрезайте излишки уплотнительного материала вокруг края варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить поверхность.
- В случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью, заполните все зазоры между стеклом и по периметру рабочей поверхности изоляционным силиконом, излишки удалите.

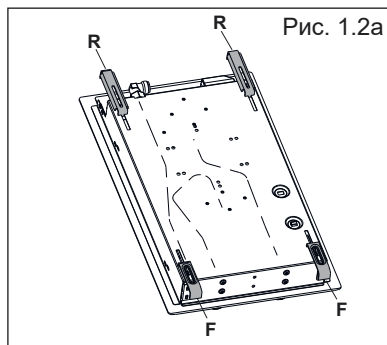


Рис. 1.2а

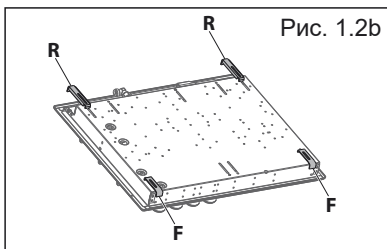


Рис. 1.2b

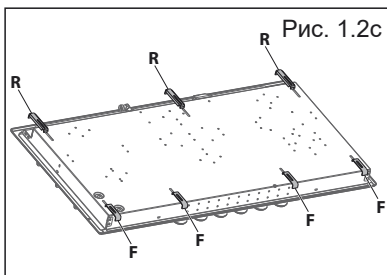


Рис. 1.2c

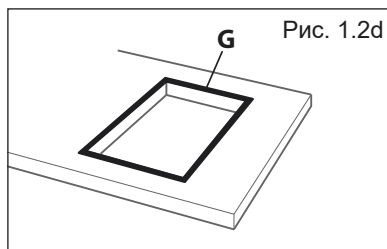


Рис. 1.2d

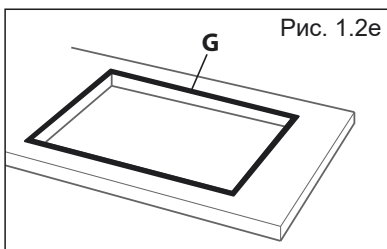
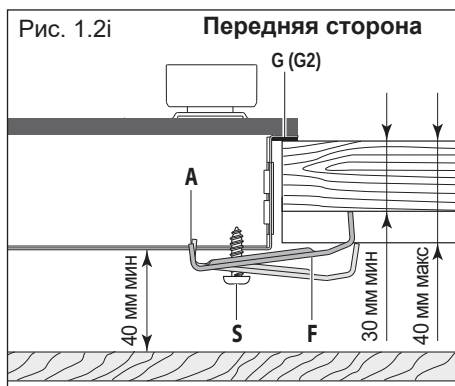
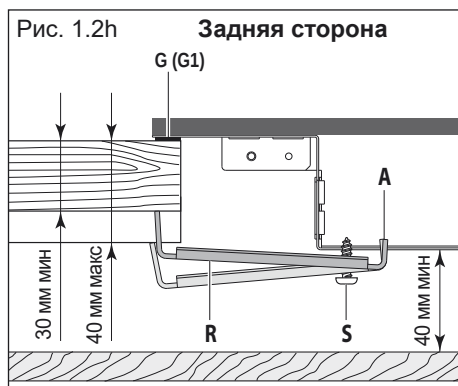
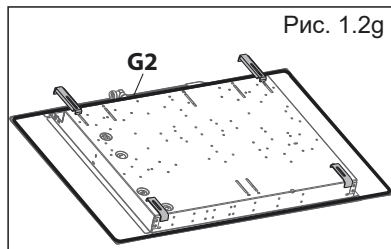
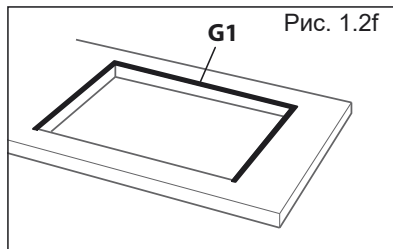


Рис. 1.2e



ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

Устройство должно быть установлено в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране, в отношении вентиляции и выхода выхлопных газов.

Интенсивное и длительное использование может потребовать более эффективной вентиляции (например, откройте окно или увеличьте мощность вытяжки).

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Помещение, в котором планируется установить газовое оборудование, должно иметь доступ к воздуху для обеспечения процесса горения газа в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране.

Приток воздуха должен осуществляться через одно или несколько отверстий на наружных стенках: общая площадь свободной зоны должна составлять приблизительно 100 см² (в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране).

Отверстия должны находиться рядом с полом, предпочтительно со стороны, противоположной вытяжке продуктов горения. При этом конструкция этих отверстий должна исключать их засорение, как с внешней, так и с внутренней стороны.

Если устроить необходимые вентиляционные отверстия невозможно, то, в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране, следует обеспечить тягу из соседней комнаты, в которой действует требуемая система вентиляции (если это не спальня и не область повышенной опасности).

В таком случае нужно открыть дверь в кухню, чтобы обеспечить тягу в помещении.

ОТВОД ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ

Продукты горения, образующиеся в процессе эксплуатации газового устройства, отводятся с помощью специальных колпаков, устанавливаемых снаружи (рис. 1.3).

В случае если это невозможно, допускается использование электрического вентилятора, установленного на внешней стенке или на окне. В данном случае мощность вентилятора должна обеспечивать ежечасный обмен воздуха объемом, в 3-4 раза превышающим объем помещения, в котором установлена плита (рис. 1.4).

Установка вентилятора допустима только в случае наличия отверстия, через которое осуществляется доступ воздуха, согласно указаниям, данным в главе "Помещение для установки".



2

ГАЗОВЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

ВАЖНО !

- Данный прибор должен устанавливаться и обслуживаться только квалифицированным специалистом. Установка и сервис должны соответствовать всем нормам и стандартам, действующим в Вашей стране, по обслуживанию электрического и газового оборудования.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии производителя.
- Перед началом эксплуатации необходимо убедиться в том, что местные условия газораспределения (вид газа и его давление) отвечают требованиям.
Условия эксплуатации настоящего духового шкафа указаны на табличке и на ярлыке.
- Если давление газа (для которого должен использоваться прибор) непостоянно или не соответствует значениям, указанным на заводской табличке, необходимо установить соответствующий регулятор давления газа, который необходимо отрегулировать, чтобы гарантировать правильную работу. давление на прибор (согласно заводской табличке). Регулятор должен быть установлен, отрегулирован и испытан квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Использование прибора с неправильным и/или переменным давлением газа может быть чрезвычайно опасным и может привести к серьезной травме пользователя. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
Производитель снимает с себя всякую ответственность за любые неудобства, возникшие в результате несоблюдения этого условия.

Этот прибор предназначен для использования на сжиженном нефтяном газе (проверьте этикетку с нормами газа, прикрепленную к прибору).

ИЛИ

Данное оборудование предназначено для использования природного или сниженного газа (проверьте прикрепленную к устройству этикетку).

- Приборы, поставляемые для использования на природном газе приспособлены только для этого газа и не могут использоваться на любом другом газе (LPG) без модификации. Приборы изготавливаются для перевода на сжиженный газ.
- Устройства, поставляемые для использования на сжиженном газе: они приспособлены только для этого газа и не могут использоваться на любом другом газе (природном газе) без модификации. Приборы изготавливаются для перевода на природный газ.

Если комплект для перехода на природный газ/сжиженный газ не входит в комплект поставки, этот комплект можно приобрести, связавшись с отделом послепродажного обслуживания.

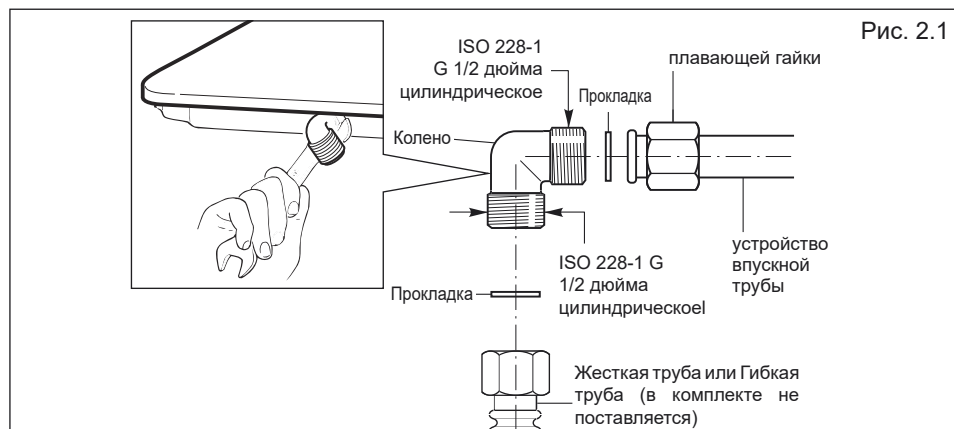
ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

Установка газового соединения (рис.2.1) состоит из:

- плавающей гайки;
- колено
- прокладки

Только квалифицированный специалист должен подсоединять газ с соблюдением всех местных действующих норм.

- При использовании гибкого шланга, убедитесь, что он не вступает в контакт с движущимися частями.
- Задняя часть корпуса утоплена, чтобы обеспечить канал для приборного ввода трубы.
- Подключение газовой арматуры можно повернуть в нужном направлении (но не в вертикальном или горизонтальном положении) после ослабления локтя и плавучих соединений гайки.
- Никогда не пытайтесь повернуть локоть, не ослабив плавающую гайку в первую очередь.
- Прокладка гарантирует хорошее уплотнение при подключении газа. Мы рекомендуем Вам заменить прокладку при малейших признаках износа, деформации или несовершенства.
- После подключения к газовой сети, убедитесь, что соединение герметизировано, используя мыльный раствор (использовать пламя запрещено).



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ГАЗА

При подключении прибора к газу с помощью жесткой трубы или гибкого шланга убедитесь в том, что:

- Использование жесткой трубы или гибкого шланга для подключения газа соответствует действующим в Вашей стране правилами и нормам. Гибкий шланг должен соответствовать типу используемого газа и быть правильного размера для поддержания тепловой мощности прибора.
- Соединение с жесткой трубой не вызывает давление в газовом трубопроводе.
- Гибкий шланг не натянут, не перекручен, не пережат и не пережат слишком сильно ни во время использования прибора, ни во время его подключения или отключения.
- Гибкий шланг не длиннее 2000 мм (или см. применимые местные правила) и не соприкасается с острыми краями, углами или движущимися частями, так как это может привести к истиранию. Используйте только один гибкий шланг; никогда не подсоединяйте прибор более чем к одному гибкому шлангу.
- Гибкий шланг легко проверяется по всей его длине, в случае непригодности он должен быть заменен.
- При использовании гибкого шланга, который не полностью выполнен из металла, убедитесь, что он не вступает в контакт с поверхностью прибора температурой 70 ° C или выше.
- В случае повреждения гибкого шланга или жесткой трубы они должны быть заменены.
- Гибкий шланг не подвергается чрезмерному нагреву при прямом воздействии продуктов сгорания или при контакте с горячими поверхностями.
- Гнездо, в которое вставляется штекер гибкого шланга, неразъемно закреплено на прочно закрепленной трубе газовой установки и расположено так, чтобы шланг свободно свисал вниз.
- Заглушка гибкого шланга доступна после установки, так что ее можно отсоединить для обслуживания или снятия.
- Жесткая труба или гибкий шланг не должны подвергаться коррозии чистящими средствами.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ О ФОРСУНКАХ - КАТ.: II 2H3+			сжиженный газ G30 28-30 мбар G31 37 мбар	Метан G20 20 мбар
ГОРЕЛКА	НОМНАЛЬН АЯ ПОДАЧА [кВт]	СНИЖЕНН АЯ ПОДАЧА [кВт]	Внутренний диаметр форсунки [мм]	Внутренний диаметр форсунки [мм]
Дополнительная горелка (A)	1,00	0,40	50	77
Полубыстрая горелка (SR)	1,75	0,45	66	101
Быстрая горелка (R)	3,00	0,75	87	129
Двойное кольцо компактное (DRC)	3,50	1,50	92	139
Двойное кольцо (DR)	3,80	1,50	98	141
Двойная (только внутренняя коронка)	0,80	0,40	46	70
Двойная (внешняя корона только)	3,40	1,50	65 (x2)	99 (x2)

Приток воздуха, необходимый для обеспечения горения газа (2м³/час x кВт)	
ГОРЕЛКА	Необходимый приток воздуха [м³]
Дополнительная горелка (A)	2,00
Полубыстрая горелка (SR)	3,50
Быстрая горелка (R)	6,00
Двойное кольцо компактное (DRC)	7,00
Двойное кольцо (DR)	7,60
Двойная (только внутренняя коронка)	1,60
Двойная (внешняя корона только)	6,80
Двойная (внутренняя + внешняя)	8,40

СМАЗКА КРАНОВ ПОДАЧИ ГАЗА

Если кран не поворачивается, не прилагайте силу, обратитесь в службу технической поддержки.

ВНИМАНИЕ

Для проведения установки, технического обслуживания и изменения плиты для работы на другом виде газа используйте только запасные части, предлагаемые производителем.

Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК

Выбор форсунок должен осуществляться в соответствии с данными, приведенными в таблице. Диаметр форсунок, выраженный в сотых мм, указывается на корпусе каждой форсунки.

Если в комплект поставки не включены указанные детали, их можно легко приобрести в центрах технической поддержки.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Замена форсунок осуществляется в следующем порядке:

- Снимите решетку, крышечки и рассекатели пламени горелок.
- С помощью жесткого ключа замените старые форсунки на новые "J" (рис. 2.2a - 2.2b, 2.2c, 2.2d), специально спроектированные для использования нужного Вам газа (См. Таблицу «ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ О ФОРСУНКАХ»).

Горелки были разработаны с учетом устранения необходимости проведения регулирования первичного воздуха.

Стандартная конфорка, экспресс-конфорка.

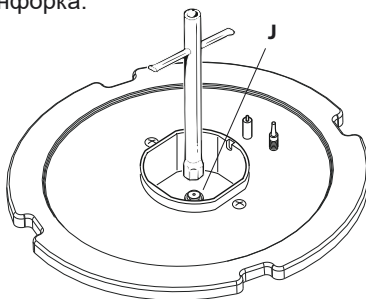


Рис. 2.2a

Двухконтурная компактная горелка

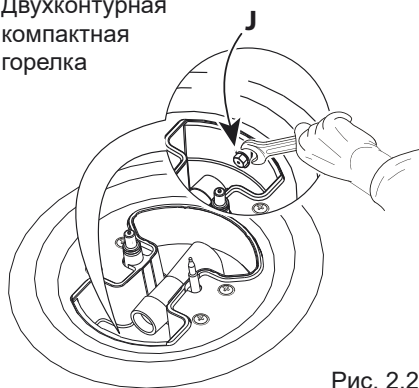


Рис. 2.2b

Двойная горелка

Инжектор для внутренней короны

Инжекторы для наружной короны

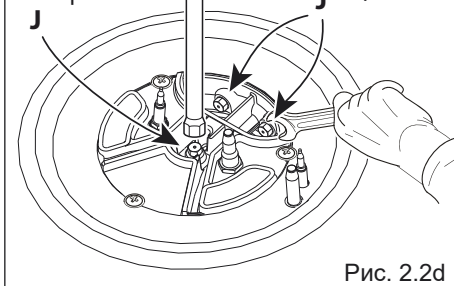


Рис. 2.2d

Двухконтурная горелка

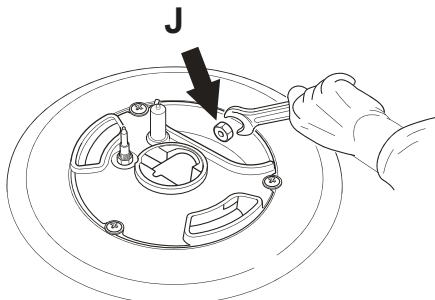


Рис. 2.2c

РЕГУЛИРОВАНИЕ МИНИМУМА ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

При переходе с одного вида газа на другой необходимо скорректировать минимальную подачу, с учетом того, что в данном положении высота пламени должна быть приблизительно 4 мм, при этом пламя должно сохраняться даже при резком переходе с максимальной на минимальную подачу.

Регулирование проводится при включенной горелке в следующем порядке:

- Включите горелку
- Установите ручку в положение минимальной подачи.
- Снимите ручку управления.
- С помощью отвертки поверните винт “J” так, чтобы добиться нужного Вам результата. (рис. 2.3).
- **Модели с двойной горелкой:** для двойной горелки установите минимальный (как указано выше) для обоих газовых клапанов (один для внутреннего и один для наружной коронки).
Операции должны выполняться одновременно с одним газовым клапаном.

ВНИМАНИЕ: При использовании газа G30/G31 (бутана/пропана) винт затягивается до конца.

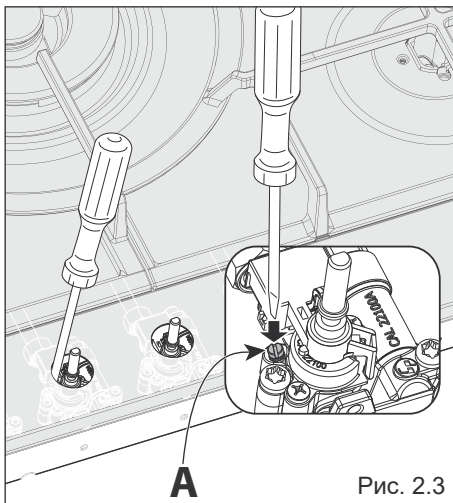


Рис. 2.3

3

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом в соответствии с действующими местными нормами и в соответствии с инструкциями производителя.. Неправильная установка может стать причиной получения травм людьми, животными и повреждения оборудования, в данном случае производитель не несет никакой ответственности.

Подключение к хорошей системы проводки земли является абсолютно необходимым. Изготовитель не несет никакой ответственности за любые неудобства, вызванные несоблюдением этого правила.

Прежде чем приступить к техническому обслуживанию электронных элементов оборудования необходимо отключить установку от сети.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подключение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- При подключении установки к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками оборудования, а сечение кабелей электрооборудования способно выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Если варочная поверхность поставляется без вилки, и вы не соединяете оборудования с сетью напрямую, необходимо использовать стандартную вилку, способную выдержать проектную нагрузку
- Цвета проводов в питающем кабеле духового шкафа могут не совпадать с цветами, указанными на зажимах вашей электрической вилки. Соединение вилки осуществляется следующим образом:
 - зеленый/желтый провод к

контакту, помеченному буквой **E**, или символом заземления $\perp$, или зеленым/желтым цветом;

- голубой провод к контакту, помеченному буквой **N** или черным цветом;
- коричневый провод к контакту, помеченному буквой **L** или красным цветом.
- Вилка вставляется в розетку, заземленную в соответствии с правилами техники безопасности.
- Соединение оборудования с сетью может осуществляться напрямую через специальный однополярный прерыватель с минимальным вскрытием контактного окна 3 мм.
- Питающий кабель не должен касаться нагретых элементов и должен быть проложен так, чтобы избежать нагревания до температуры 50°C.
- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или розетке.
- Поврежденный сетевой кабель должен быть заменен на идентичный кабель, поставляемый в рамках послепродажного обслуживания.
- Варочная поверхность должна быть включена в отдельную розетку.
- **ПРИМЕЧАНИЕ: при подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов.**
- **Если варочная поверхность треснула отключите прибор от сети и обратитесь в сервисный центр.**

При необходимости изменения местной электрической системы обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.

Последний должен убедиться, что сечение кабелей соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

ТИП СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ

ТИПА “H05V2V2-F”

(устойчив к температурам 90 ° C)

220 - 240 В ас 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) соединение возможно при помощи вилки и розетки

(**) соединение возможно при помощи распределительного шкафа.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

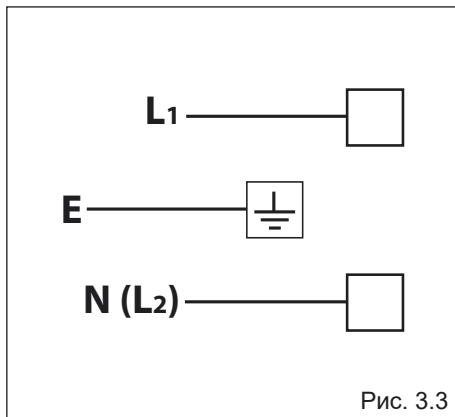
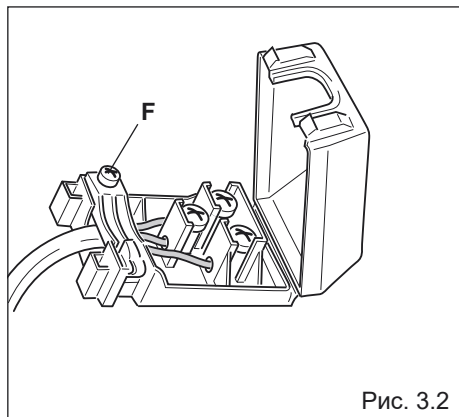
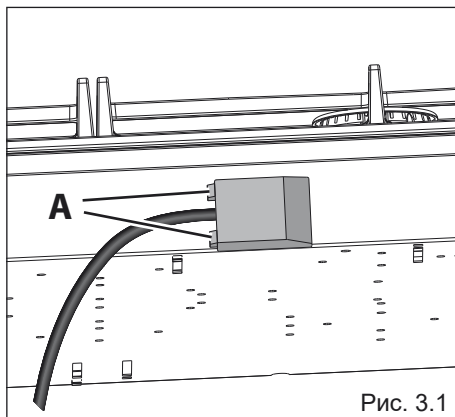
ВНИМАНИЕ: Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.

Для подключения кабеля питания:

- Снимите с крючков крышку щитка с зажимами, подведя отвертку под два крючка “А” (Рис. 3.1).
- Откройте сальниковое уплотнение кабеля, отвинтив винт “F” (Рис. 3.2), открутите винт, скрепляющий зажим и извлеките кабель.
- Подсоединение нового кабеля, соответствующего типа и сечения, к щитку с зажимами осуществляется согласно следующей схеме (Рис. 3.3).
- Закрыть на крючки крышку клеммной колодки.

Обратите внимание: Провод заземления должен быть на 3 см длиннее остальных проводов.

Операции должны выполняться квалифицированным специалистом.



Руководство пользователя

1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рис. 1.1

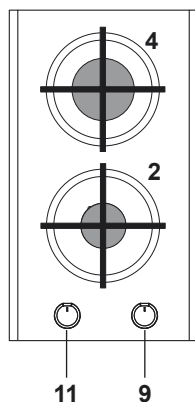


Рис. 1.2

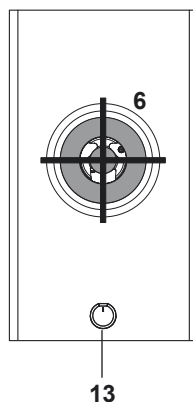


Рис. 1.3

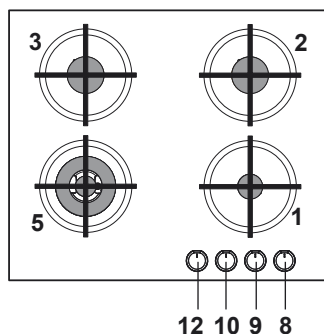


Рис. 1.4

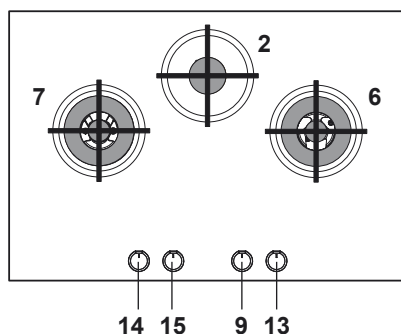


Рис. 1.5

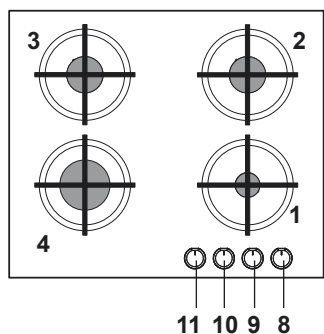


Рис. 1.6

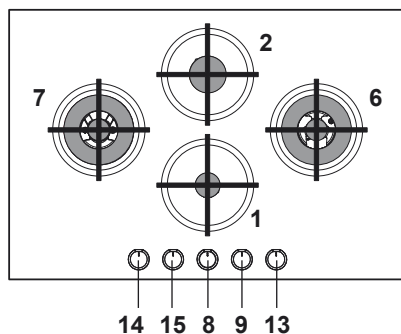


Рис. 1.7

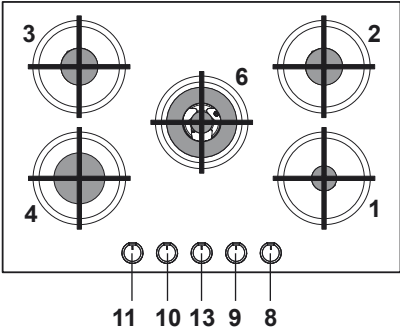


Рис. 1.8

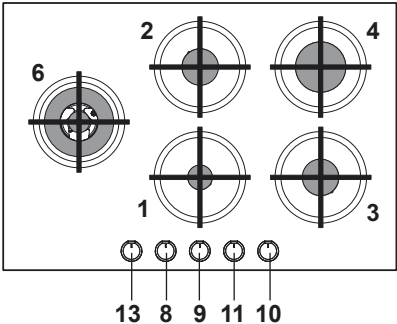


Рис. 1.9

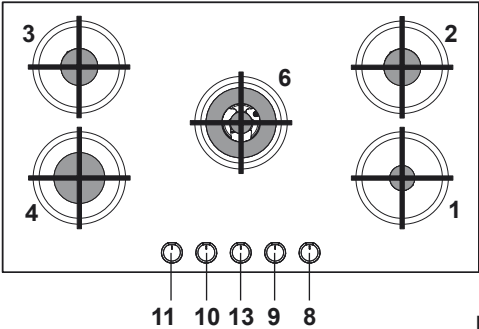


Рис. 1.10

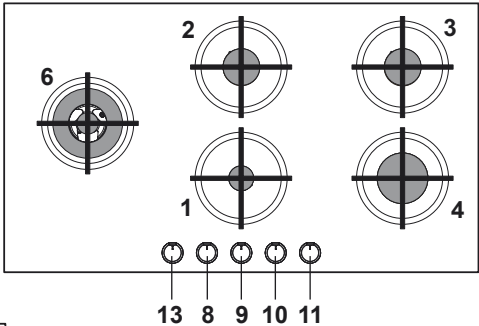
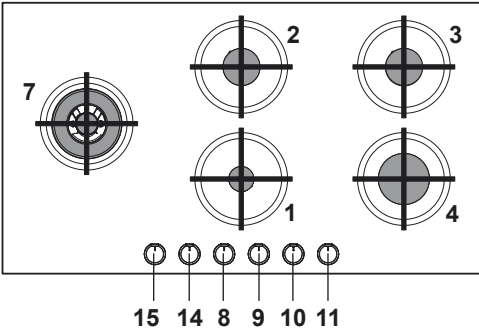


Рис. 1.11



ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ

1. Вспомогательная горелка (A)	1,00 кВт
2. Полубыстрая горелка (SR)	1,75 кВт
3. Полубыстрая горелка (SR)	1,75 кВт
4. Быстрая горелка (R)	3,00 кВт
5. Компактный с двойным кольцом (DRC)	3,50 кВт
6. Двойное кольцо (DR)	3,80 кВт
7. Двойная (DB) (*)	4,20 кВт

(*) **ВАЖНО:** Двойная горелка управляется двумя отдельными ручками; одна ручка только для внутренней короны и одна ручка только для внешней короны. Внутренняя и внешняя корона может быть использована вместе или по отдельности. После использования двойной горелки проверьте, что ручки управления находятся в закрытом “●” положении.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

8. Регулятор горелки (1)
9. Регулятор горелки (2)
10. Регулятор горелки (3)
11. Регулятор горелки (4)
12. Регулятор горелки (5)
13. Регулятор горелки (6)
14. Регулятор горелки (7), Внутренняя
15. Регулятор горелки (7), внешняя

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Электрическое зажигание включено в ручки.
- Модель имеет установленный клапан системы безопасности, поток газа будет остановлен, если и когда пламя случайно погаснет

Внимание:

Если горелка случайно гаснет, выключите газ путем выключения на ручке управления и подождите не менее 1 минуты, прежде чем пытаться зажечь заново.

Внимание:

Варочные газовые панели производят тепло в окружающей среде, в которой они установлены.

Убедитесь в том, что зона приготовления пищи хорошо вентилируется, открывая естественные вентиляционные решетки или путем установки вытяжки, соединенной с выходным каналом.

Внимание:

При длительном использовании газового оборудования может потребоваться дополнительная вентиляция (откройте окно или увеличьте мощность вытяжки).

2

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Подача газа в горелки регулируется с помощью клапанного крана, управление которым осуществляется с помощью ручки (рис. 2.1а - 2.1б).

Команды на приборной панели изображены с помощью следующих символов:

- символ  кран закрыт
- символ  макс. раскрытие или макс. подача
- символ  мин. раскрытие или мин. подача

- Максимальная подача предусмотрена для быстрого доведения до кипения жидкостей, в то время как сниженная подача для медленного подогрева
- Для установки сниженной подачи поверните ручку дальше до изображения маленького пламени.
- Все режимы работы должны выбираться при условии, если ручка настройки находится между максимальным и минимальным значениями, и ни в коем случае не между максимальным значением и точкой закрытия.

ВНИМАНИЕ: при отключении плиты установите ручки кранов в положение **ЗАКРЫТО**, а также перекройте центральный кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне.

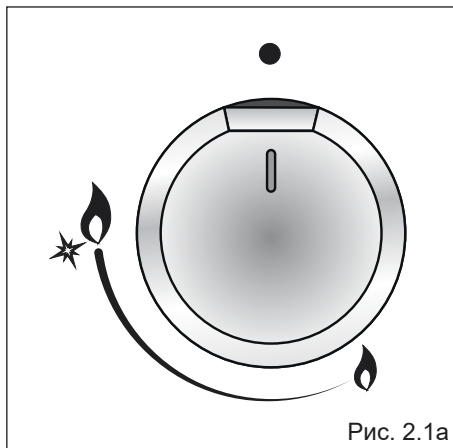


Рис. 2.1а

ЗАМЕТКА:

Ручка и символы могут различаться.

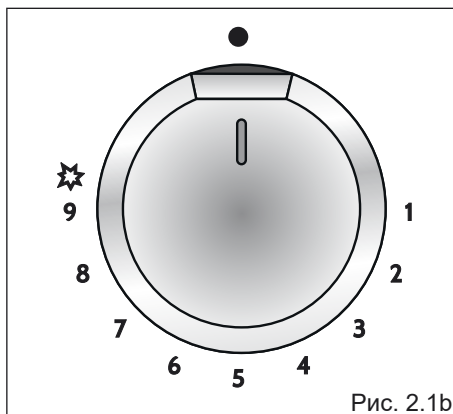


Рис. 2.1б

Внимание!

Не закрывайте варочную панель алюминиевой фольгой.

Внимание: В процессе эксплуатации варочные зоны на рабочей поверхности сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА

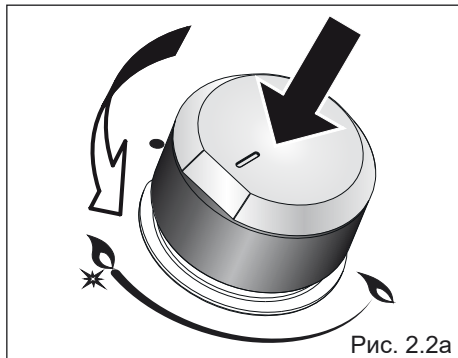
Для зажигания горелки

1. Поверните ручку (Рис. 2.2а, 2.2б) крана против часовой стрелки и установите в положение максимальной подачи “” или “” (Рис. 2.2а, 2.2б), нажмите на нее и удерживайте в таком положении некоторое время: это позволит Вам включить зажигание. При отсутствии электрического тока поднесите источник огня к горелке.
2. После того как горелка зажжется, не отпускайте ручку сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана).
3. С помощью крана отрегулируйте подачу газа по своему желанию.

В случае если по какой-то причине пламя горелки погаснет, предохранительный клапан автоматически перекроет подачу газа.

Для восстановления работы необходимо установить ручку в положение “”, подождать примерно 1 минуту и повторить вышеописанные операции по зажиганию горелки.

ЗАМЕТКА: В случае если местные условия подачи газа затрудняют зажигание горелки с помощью ручки, установленной в положение максимальной подачи, рекомендуется повторить все указанные операции, установив ручку в положение минимальной подачи.



ДВОЙНАЯ ГОРЕЛКА - ПРЕДУСМОТРЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЕЙ

Двойная горелка является очень гибкой горелкой, которая позволяет выполнять различные правила и оптимальное приготовление.

Она состоит из одной внутренней и одной внешней короны: **внутренняя и внешняя корона могут быть использованы вместе или по отдельности.**

Двойная горелка управляется двумя отдельными ручками:

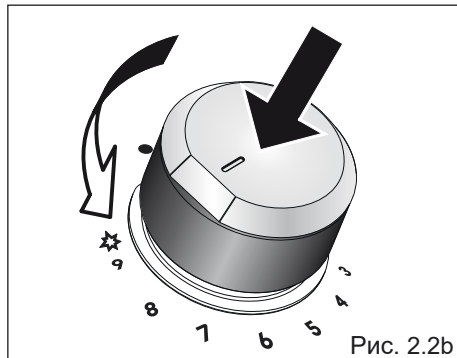
- одна ручка только для внутренней короны (символ “”, обозначающий ручку управления);
- одна ручка только для внешней короны (символ “”, обозначающий ручку управления).

Двойной горелку можно использовать:

- как небольшая горелка (пламя производится только внутренней короной);
- в качестве сверхбыстрой горелки (пламя производится только по внешней короне);
- как мощная горелка (все пламя, производимые одновременно внутренними и внешней коронки).



ВАЖНО: после использования двойной горелки проверьте, что ручки управления находятся в закрытом положении “”.



ВЫБОР ГОРЕЛКИ (типа А)



Символы, изображенные в верхней части приборной панели, указывают на связь между ручкой и горелкой.

В зависимости от диаметра и мощности выбирается нужная горелка.

Для справки: горелки и кастрюли используются согласно информации, представленной ниже:

ДИАМЕТР КАСТРЮЛЬ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ НА ГОРЕЛКАХ

ГОРЕЛК	ДИАМЕТР	ДИАМЕТР
Дополнительная	6 см	14 см
Полубыстрая	16 см (*)	24 см
Быстрая	24 см	26 см
Компактная с двойным кольцом	26 см	28 см
Двойное кольцо	26 см	28 см
Двойная (только внутренняя корона)	6 см	14 см
Двойная (внешняя корона только)	26 см	28 см
Двойная (внутренняя + внешняя)	26 см	28 см
Вок (**)	-	Макс 36 см

Не использовать кастрюли с вогнутой и выпуклой поверхностью

(*) минимальный диаметр 12 см только для модели на рис. 1.1 на стр. 25

(**) только для моделей с Двойное кольцо компактное, Двойное кольцо с двумя горелками и с адаптером для поддона wok.

Важно, чтобы диаметр кастрюли соответствовал производительности горелки, это позволит не использовать горелки в режиме высокой подачи и тем самым избежать бессмысленной траты топлива.

Выбрав большую горелку для кастрюли маленького размера, Вы не сможете быстрее довести до кипения жидкость, поскольку скорость поглощения тепла зависит от основания и от поверхности кастрюли.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что кастрюли занимают центральное место в горелку для обеспечения максимальной стабильности и большей эффективности.

Убедитесь, что кастрюли не контактируют с ручками управления, иначе пламя может перегреть ручки и навсегда повредить их.

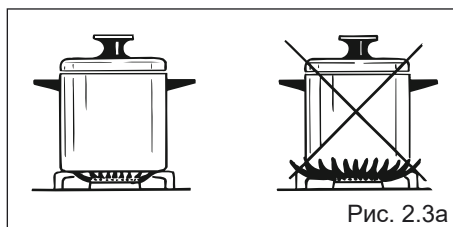


Рис. 2.3а

ВЫБОР ГОРЕЛКИ (типа В)



Символы, изображенные в верхней части приборной панели, указывают на связь между ручкой и горелкой.

В зависимости от диаметра и мощности выбирается нужная горелка.

Для справки: горелки и кастрюли используются согласно информации, представленной ниже:

ДИАМЕТР КАСТРЮЛЬ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ НА ГОРЕЛКАХ

ГОРЕЛК	ДИАМЕТР	ДИАМЕТР
Дополнительная	12 см (*)	14 см
Полубыстрая	16 см (**)	24 см
Быстрая	24 см	26 см
Компактная с двойным кольцом	26 см	28 см
Двойное кольцо	26 см	28 см
Двойная (только внутренняя корона)	12 см (*)	14 см
Двойная (внешняя корона только)	26 см	28 см
Двойная (внутренняя + внешняя)	26 см	28 см

Не использовать кастрюли с вогнутой и выпуклой поверхностью

(*) с маленькой подставкой для посуды (опция): минимальный диаметр 6 см

(**) минимальный диаметр 12 см только для модели на рис. 1.1 на стр. 25

Важно, чтобы диаметр кастрюли соответствовал производительности горелки, это позволит не использовать горелки в режиме высокой подачи и тем самым избежать бессмысленной траты топлива.

Выбрав большую горелку для кастрюли маленького размера, Вы не сможете быстрее довести до кипения жидкость, поскольку скорость поглощения тепла зависит от основания и от поверхности кастрюли.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что кастрюли занимают центральное место в горелку для обеспечения максимальной стабильности и большей эффективности.

Убедитесь, что кастрюли не контактируют с ручками управления, иначе пламя может перегреть ручки и навсегда повредить их.

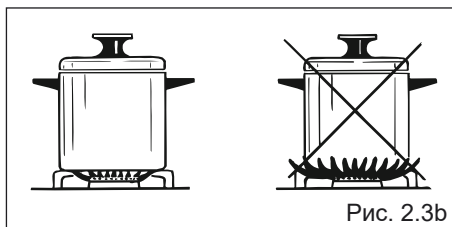


Рис. 2.3b

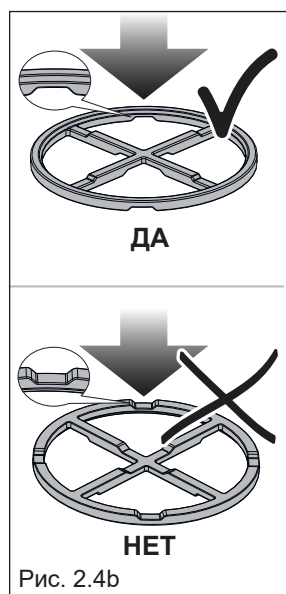
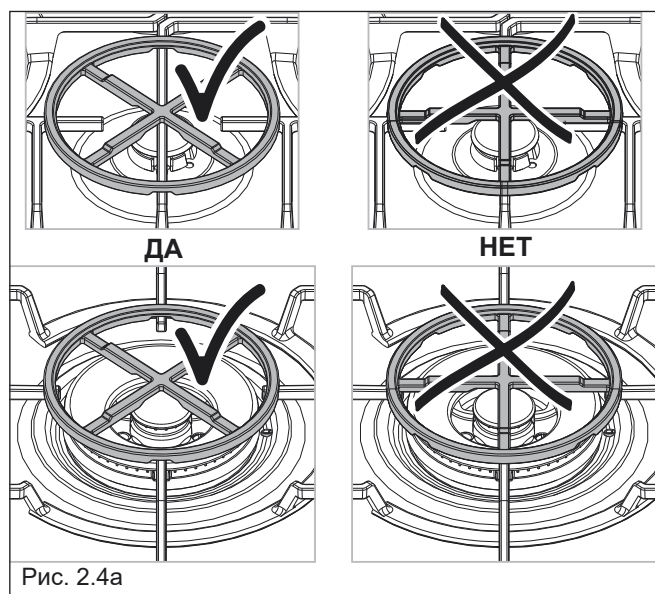
РЕШЕТКА ДЛЯ ПОСУДЫ МАЛОГО ДИАМЕТРА - ТОЛЬКО НЕКОТОРЫЕ МОДЕЛИ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)



Этот адаптер следует разместить:

- над вспомогательной горелкой (меньшего размера) при использовании кастрюль малого диаметра, чтобы предотвратить их опрокидывание;
- на верхней части двойной горелки (**используется только с внутренней коронкой**), когда используются сковороды небольшого диаметра, чтобы предотвратить их опрокидывание.

Предупреждение! Очень важно проверить правильность расположения подставки. Несоблюдение этого может привести к серьезным проблемам (Рис 2.4а, 2.4b).



ВОК ПОДСТАВКА (ОПЦИОНАЛЬНО)

(Рис. 2.5a - 2.5b, 2.6a - 2.6b, 2.7a - 2.7b)

Эта специальная решетка для воков должна быть размещена над подставкой для компактного двойного кольца, двойного кольца. или двойной горелки(в зависимости от моделей).

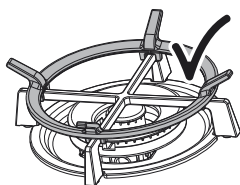
Предупреждение:

- Использование котелков без специальной решетки может отрицательно сказаться на работе горелки.
- Использование решетки при приготовлении в обычных кастрюлях с плоским дном запрещено.

ВНИМАНИЕ:

Специальная решетка для сковородок-вок **ДОЛЖНА БЫТЬ РАЗМЕЩЕНА ТОЛЬКО** над подставкой для двухконфорочной компактной, двухконтурной или двойной горелки(в зависимости от моделей).

МОДЕЛИ С ДВОЙНОЙ КОМПАКТНОЙ ГОРЕЛКОЙ



ДА



НЕТ

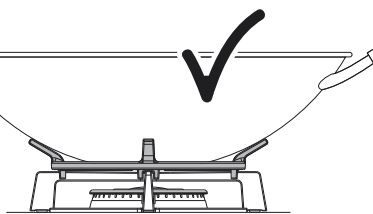


Рис. 2.5a

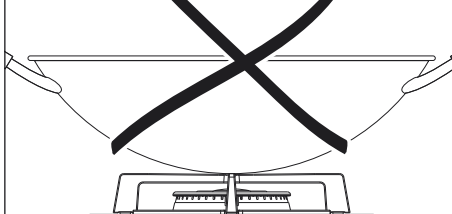
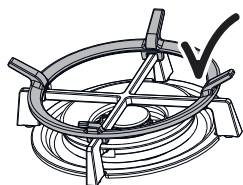


Рис. 2.5b

МОДЕЛИ С ГОРЕЛКОЙ ИЗ ДВУХ КОЛЕЦ



ДА

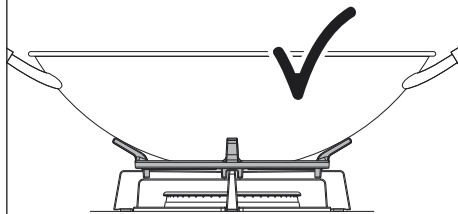


Рис. 2.6a



НЕТ

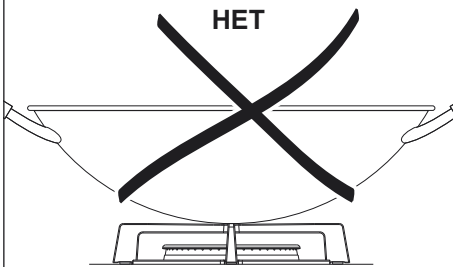
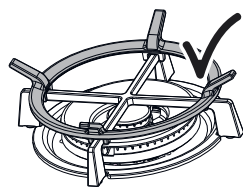


Рис. 2.6b

МОДЕЛИ С ДВОЙНОЙ ГОРЕЛКОЙ



ДА

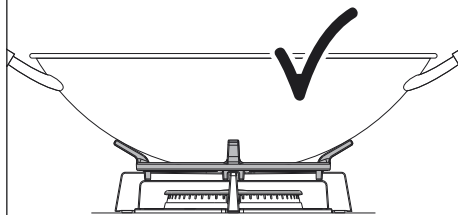


Рис. 2.7a



НЕТ

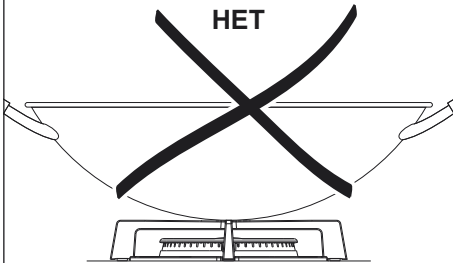


Рис. 2.7b

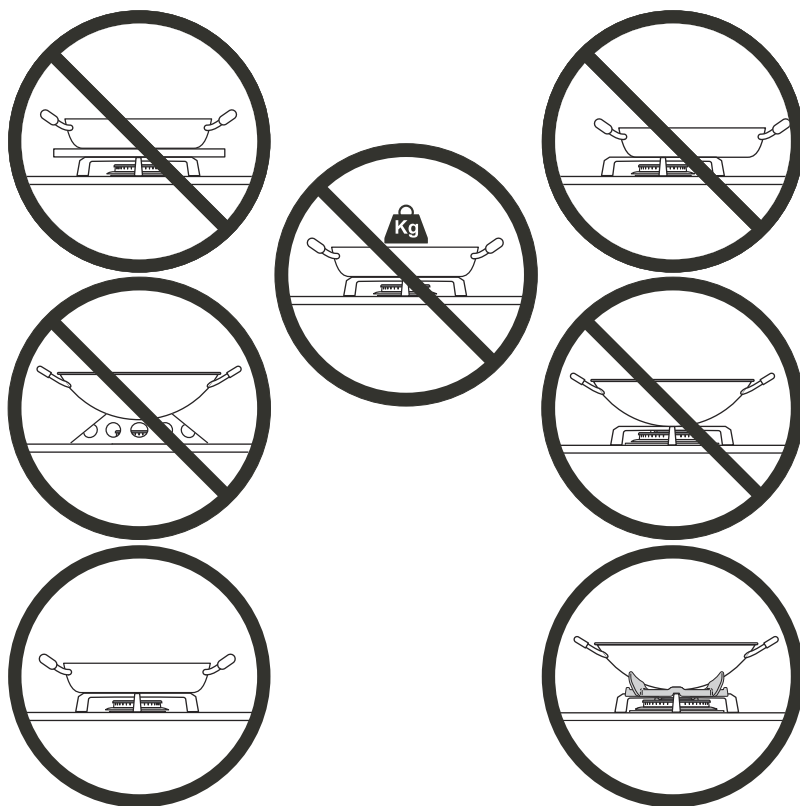


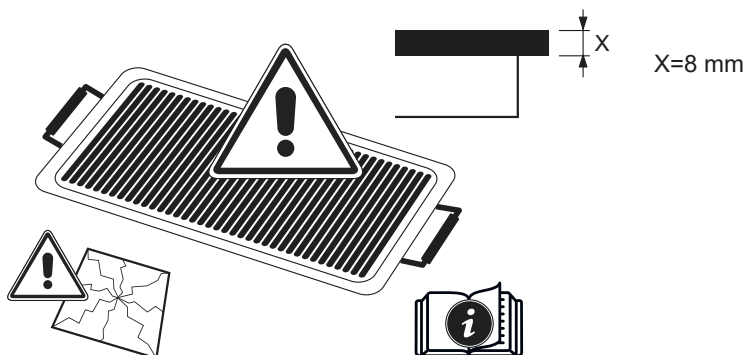
Рис. 2.8



ВАЖНО! Распределители
пламени не должны
использоваться на горелках.
Риск разрушения стекла
варочной панели!



ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВИДОВ ПОСУДЫ ПРИ ГРИЛЕ ИЛИ ЖАРКИ



ВАЖНО! Не следует использовать чугунные кастрюли и тарелки, или сковороды из терракоты, керамики или тугоплавкого материала для гриля или поджаривания: **РИСК** разбития стекла из-за чрезвычайной передачи тепла за счет излучения.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ГРИЛЯ

- При приготовлении пищи на гриле используйте только алюминиевые сковороды (они также могут иметь антипригарное покрытие), Макс. размер до 35x28 см.
- Используйте только самую большую горелку при гриле.
- Не размещайте сковороды или кастрюли на нескольких горелках одновременно.
- Чтобы не повредить стеклянную варочную панель, никогда не нагревайте пустые сковороды дольше 5 минут. Затем уменьшите нагрев и поместите пищу в сковородку
- Никогда не превышайте 50 минут работы

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не используйте зоны приготовления без кастрюль, или когда кастрюли пусты.
- Используйте сковородки с диаметром, соответствующим размеру горелки (см. Главу «ВЫБОР ГОРЕЛКИ»).
- Всегда убедитесь, что кастрюля находится в центре зоны приготовления.
- Не используйте стеклянную поверхность варочной панели как место для размещения сковородок / других предметов, когда вы их не используете.
- Используйте только принадлежности, поставляемые с прибором.

3

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Перед тем как приступать к чистке, отключите варочную поверхность от электрической сети и подождите, пока она остынет.
- **Важно:** рекомендуется использовать защитную одежду / перчатки при очистке устройства.
- Ни в коем случае нельзя снимать внешнее покрытие для обслуживания или технического обслуживания, за исключением снятия квалифицированным персоналом.
- Рекомендуется проводить чистку только после остывания варочной поверхности, особенно в случае, если поверхности эмалированные.
- Будьте очень осторожны, чтобы вода не проникает внутрь прибора.
- Не оставляйте на поверхностях следы щелоче- или кислотосодержащих жидкостей (лимонного сока, уксуса и т.п.).
- Не используйте моющие средства с хлором или на кислотной основе.
- Эти части должны быть очищены с использованием губки и мыльной воды или других подходящих неабразивных продуктов. Высушите мягкой тканью.
- **ВАЖНО:** Никогда не используйте абразивные средства (например, губки определенного типа) и / или агрессивные продукты (например, едкий натр, моющие средства, содержащие коррозионные вещества), которые могут необратимо повредить поверхности.
- **Использовать пароструйные приборы запрещено, поскольку влага может проникнуть внутрь устройства, что представляет опасность для работы оборудования.**
- **Важно:** Производитель отказывается от ответственности за возможные повреждения, вызванные использованием неподходящих продуктов для чистки прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

ОЧИСТКА СТЕКЛЯННУЮ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Удалите разливы и другие виды инкрустаций.
- Если вы используете моющие средства, пожалуйста, убедитесь, что это не абразивные или полировочные. Абразивные чистящие порошки могут повредить стеклянную поверхность плиты.
- Пыль или частицы пищи можно удалить с помощью влажной ткани.
- Все следы очистителя должны быть удалены с помощью влажной ткани.
- Пыль, жир и жидкость от пищи, которая вскипела должна быть удалена как можно скорее. Если они затвердеют, они становятся все более трудно выводимыми.

Это особенно верно в случае с сахаром / сироп и смесей, которые могли прожечь варочную поверхность.

- Не используйте стальные терки или абразивные губки, которые могут поцарапать поверхность.
- Не пользуйтесь ножом или другим острым посуды, поскольку они могут повредить керамическую поверхность
- Не допускайте попадания на плиту предметов, которые могут расплавиться (например, пластика, алюминиевой фольги, сахара, сахарного сиропа и т.п.)

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОКРЫТИЯ

Все эмалированные детали должны быть очищены только губкой и мыльной водой или другими неабразивными продуктами. Сушат предпочтительно с помощью микрофибры или мягкой ткани.

Если кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатный консервант, уксус и т. Д., Остаются на эмали в течение длительного времени, они будут травить его, делая его непрозрачным.

СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

- Не допускайте контакта чистящих средств с клапанами.
- Периодическая смазка газовых кранов должна производиться только квалифицированными специалистами.
- В случае сбоев в работе газовых кранов обратитесь в Отдел технического обслуживания.

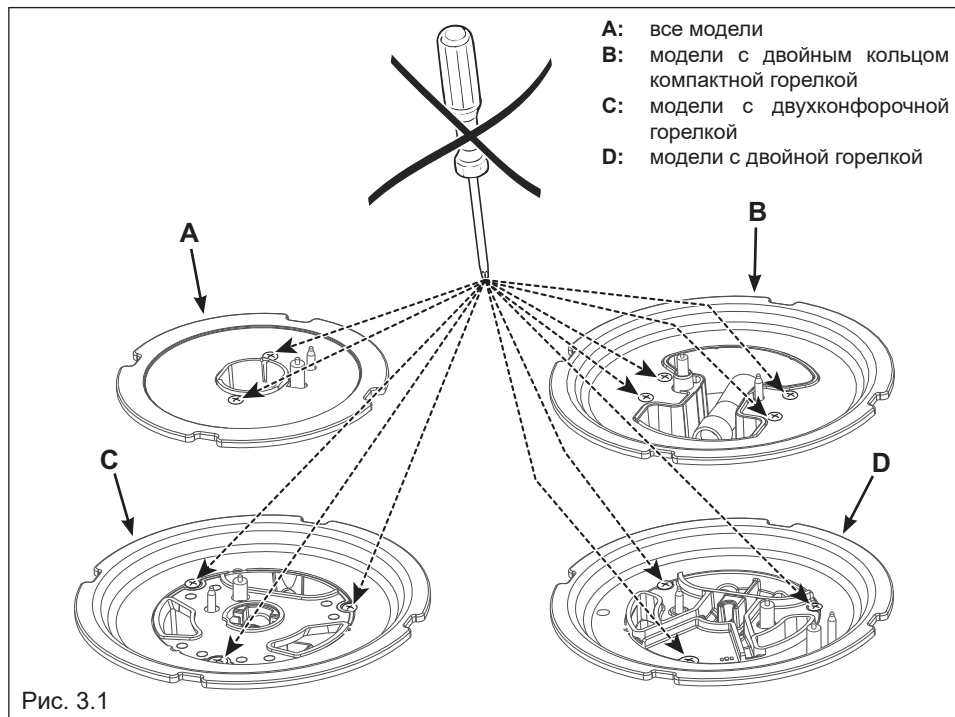
ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НИКОГДА не отвинчивайте крепежные винты пластины горелки (рисунок 3.1).

Платы горелки могут быть удалены **ТОЛЬКО** уполномоченным сервисным агентом.

Повреждение прибора произойдет, если не соблюдаете это условие, и это может привести к серьезным травмам пользователя.

Производитель отказывается от любой ответственности за любые неудобства, вызванные несоблюдением этого условия.



ГОРЕЛОК

Эти части должны быть очищены с использованием губки и мыльной воды или других подходящих неабразивных продуктов. Высушите мягкой тканью.

Предупреждение! Не в посудомоечной машине.

Если оставить на поверхности в течение продолжительного времени, кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатные соусы и пассаты, уксус и другие подобные продукты, могут повредить поверхность и притупить ее блеск.

Очень важно проверить правильность расположения распределителя пламени горелки и крышки. Несоблюдение этого может привести к серьезным проблемам.

Следите за тем, чтобы электрод “S” (Рис. 3.2, 3.4, 3.5, 3.6) расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит включать его и регулировать образование искры.

Следите за тем, чтобы щуп “T” (Рис. 3.2, 3.4, 3.5, 3.7) расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит отрегулировать работу предохранительных клапанов.

Аккуратно проводите очистку щупа и крышки.

Примечание: Во избежание повреждений электрического розжига не пользуйтесь им, если горелки не установлены.

ПРАВИЛЬНАЯ ЗАМЕНА ВСПОМОГАТЕЛЬНОЙ, ПОЛУБЫСТРОЙ И БЫСТРОЙ ГОРЕЛКИ (в зависимости от вашей модели, ваша поверхность может содержать только некоторые из этих горелок - см. Стр. 25, 26)

Важно проверять, чтобы рассекатели пламени “F” и крышка “C” горелки стояли правильно (см. рис. 3.2 - 3.3), поскольку их смещение может стать причиной поломки.

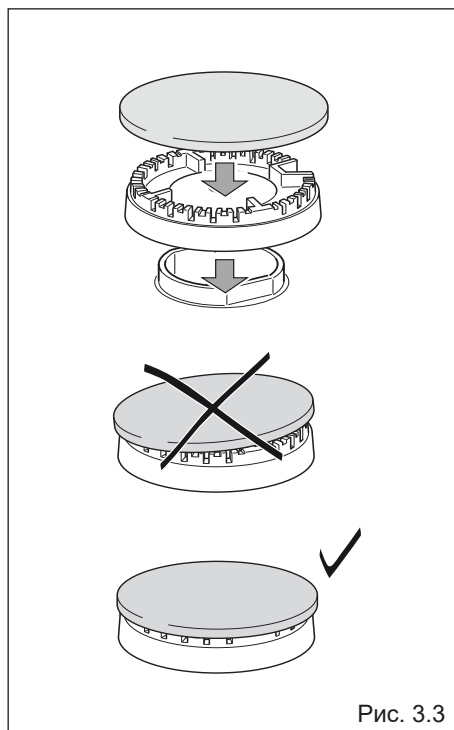
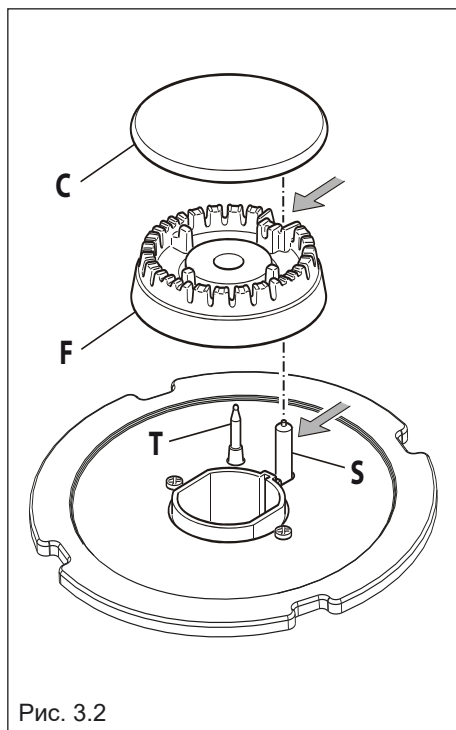
ПРАВИЛЬНАЯ ЗАМЕНА ДВОЙНЫМ КОЛЬЦОМ КОМПАКТНОЙ, ДВОЙНЫМ КОЛЬЦОМ И ДВОЙНОЙ ГОРЕЛКИ (в зависимости от вашей модели, ваша поверхность может содержать только некоторые из этих горелок - см. Страницы 25, 26)

Горелка должна быть правильно установлена; Невозможность сделать это может вызвать серьезные проблемы.

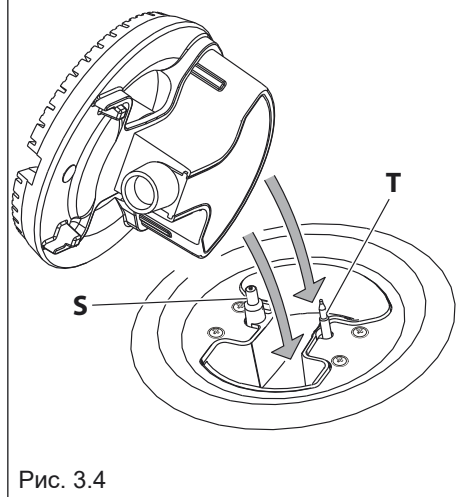
Установите распределитель пламени на корпус, как показано стрелками (см. Рис. 3.4, 3.5, 3.6).

Горелка при правильной установке не должна вращаться (Рис. 3.7).

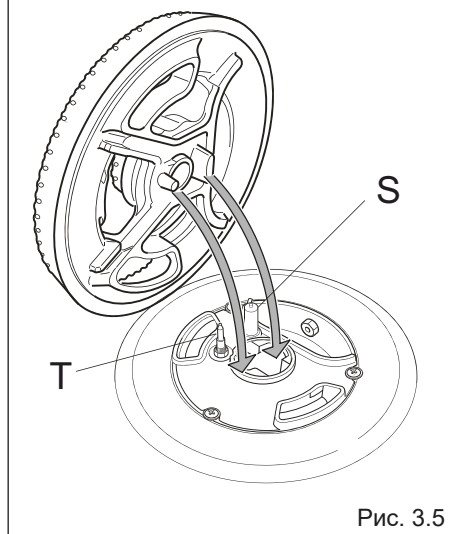
Затем установите колпачок “A” и кольцо “B” (рис. 3.7, 3.8).



МОДЕЛИ С ДВОЙНОЙ КОМПАКТНОЙ ГОРЕЛКОЙ



МОДЕЛИ С ГОРЕЛКОЙ С ДВУМЯ КОЛЬЦАМИ



МОДЕЛИ С ДВОЙНОЙ ГОРЕЛКОЙ

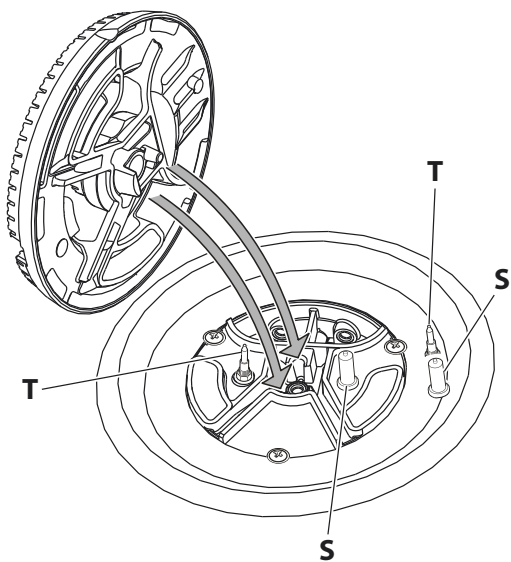


Рис. 3.6

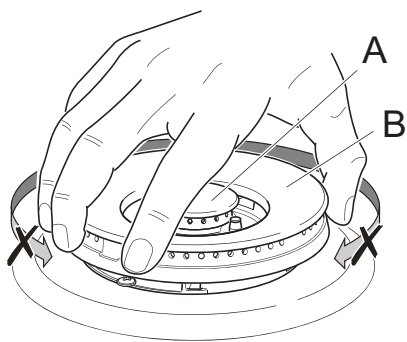


Рис. 3.7

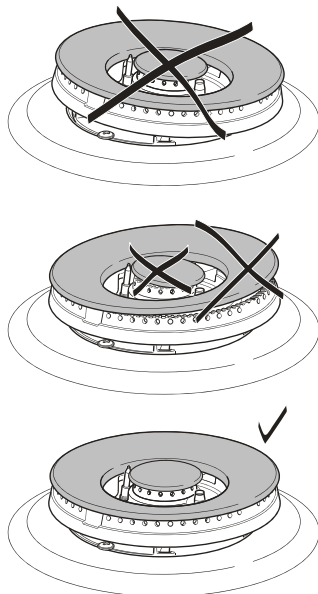


Рис. 3.8

ПОДСТАВКИ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ (типа А)



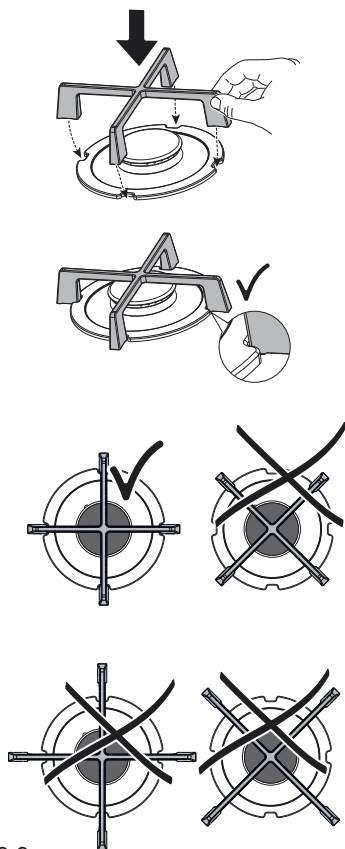
Эти части должны быть очищены с использованием губки и мыльной воды или других подходящих неабразивных продуктов. Высушите мягкой тканью.

Предупреждение! Не в посудомоечной машине.

Очень важно проверить правильность расположения подставки (Рис. 3.9). Несоблюдение этого может привести к серьезным проблемам. Подставки должны быть ровными и не должны вращаться.

Примечание. Непрерывное использование поверхности может привести к изменению вокруг горелок и подставок, соответствующих участкам, подверженным воздействию тепла. Это естественное явление и не мешает работе деталей должным образом.

ПРАВИЛЬНАЯ ЗАМЕНА
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЙ, ПОЛУБЫСТРОЙ
И БЫСТРОЙ ГОРЕЛКИ (в зависимости
от вашей модели, ваша поверхность
может содержать только некоторые из
этих горелок)



КОМПАКТНАЯ ГОРЕЛКА С ДВОЙНЫМ
КОЛЬЦОМ, ДВОЙНОЕ КОЛЬЦО И
ДВОЙНОЙ ГОРЕЛКИ (в зависимости
от вашей модели, ваша поверхность
может содержать только некоторые из
этих горелок)

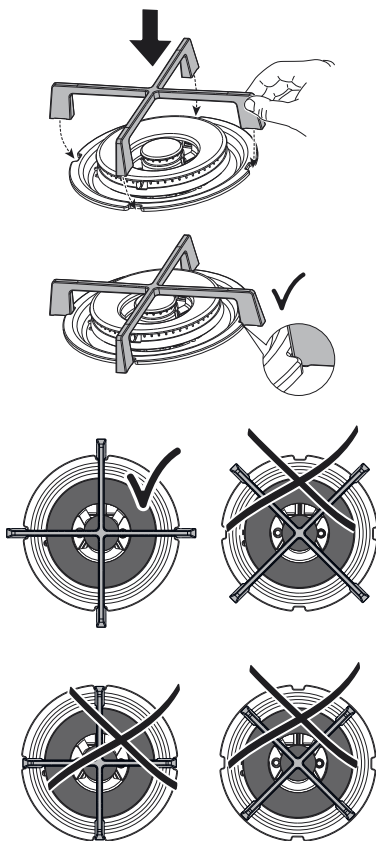


Рис 3.9

ПОДСТАВКИ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ (типа В)



Эти части должны быть очищены с использованием губки и мыльной воды или других подходящих неабразивных продуктов. Высушите мягкой тканью.

Предупреждение! Не в посудомоечной машине.

Очень важно проверить правильность расположения подставки (Рис. 3.9). Несоблюдение этого может привести к серьезным проблемам. Подставки должны быть ровными и не должны вращаться.

Примечание. Непрерывное использование поверхности может привести к изменению вокруг горелок и подставок, соответствующих участкам, подверженным воздействию тепла. Это естественное явление и не мешает работе деталей должным образом.

ПРАВИЛЬНАЯ ЗАМЕНА
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЙ, ПОЛУБЫСТРОЙ
И БЫСТРОЙ ГОРЕЛКИ (в зависимости
от вашей модели, ваша поверхность
может содержать только некоторые из
этих горелок)

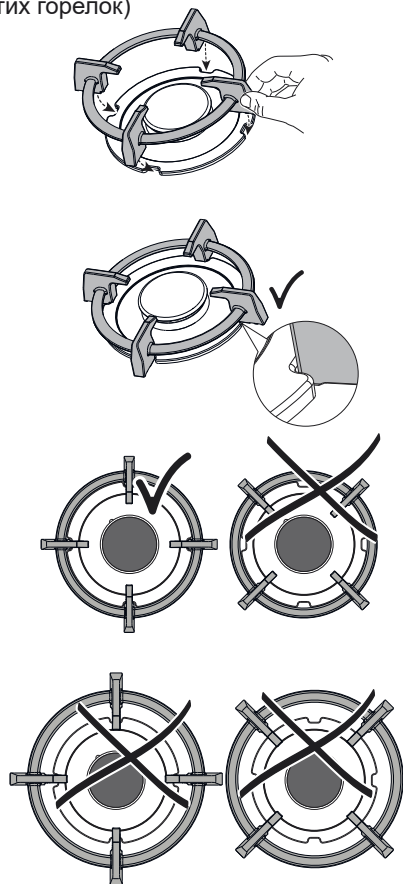


Рис 3.10

КОМПАКТНАЯ ГОРЕЛКА С ДВОЙНЫМ
КОЛЬЦОМ, ДВОЙНОЕ КОЛЬЦО И
ДВОЙНОЙ ГОРЕЛКИ (в зависимости
от вашей модели, ваша поверхность
может содержать только некоторые из
этих горелок)

