

1. Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности	122
2. Установка на верхнем уровне	123
2.1 Крепление к опорной конструкции	123
3. Подключение к электропитанию	125
4. Соединение с газом	126
4.1 Подключение к сжиженному газу	127
4.2 Вентиляция помещений	127
4.3 Отвод продуктов горения	127
5. Регулировка для разных типов газов	128
5.1 Снятие панели	128
5.1 Регулировка для сжиженного газа	129
5.2 Регулировка для бытового газа	129
5.3 Регулировка для газа метана	130
5.4 Регулировка первичного воздуха	130
5.5 Установка панели на место	131
5.6 Регулировка минимального уровня пламени для городского газа и метана	131
5.7 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа	131
5.8 Расположение конфорок на варочной панели	132
5.9 Смазка газовых кранов	132
6. Описание органов управления	133
6.1 Передняя панель	133
7. Пользование варочной панелью	134
7.1 Включение конфорок с предохранительным устройством	134
7.2 Практические советы по использованию конфорок	134
7.3 Диаметр посуды	134
8. Чистка и техническое обслуживание	135
8.1 Чистка нержавеющей стали	135
8.2 Чистка компонентов	135

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



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



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

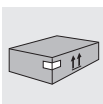


Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте www.smeg.com

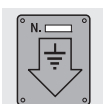
1. Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности



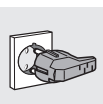
ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПРИБОРА. СОХРАНИТЕ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И ДЕРЖИТЕ ПОД РУКОЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ. ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ, РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО И ВСЕ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. СОХРАНИТЕ ТАКЖЕ СЕРИЙНЫЙ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



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



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



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ. ДОЛЖЕН ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ ДОСТУП ВСТРАИВАЕМОГО ПРИБОРА К РОЗЕТКЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

ТЯНУТЬ ЗА ШНУР ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ВИЛКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.



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

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



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



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



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



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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ТАБЛИЧКУ С ЗАЩИТНОЙ КРЫШКИ.



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

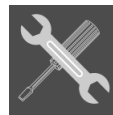


НА ПРИБОР НАНЕСЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/СЕ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

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



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



2. Установка на верхнем уровне



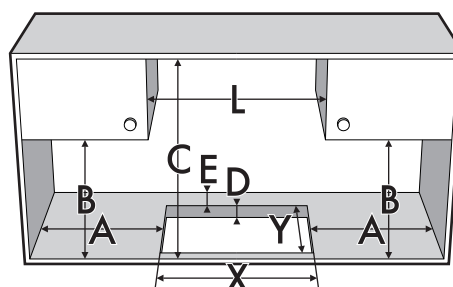
Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером. Установка возможна на различные материалы, такие как кирпичная кладка, металл, крупноформатные или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны быть жаростойкими (90°C).

2.1 Крепление к опорной конструкции

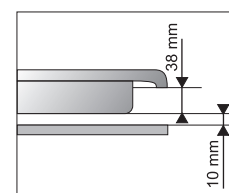
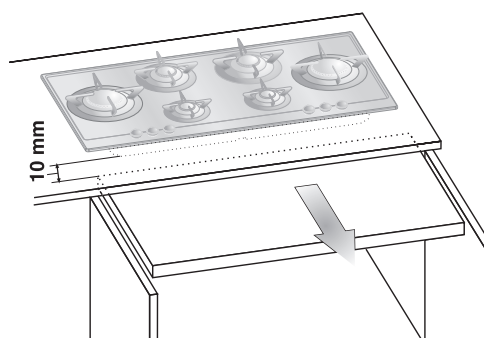
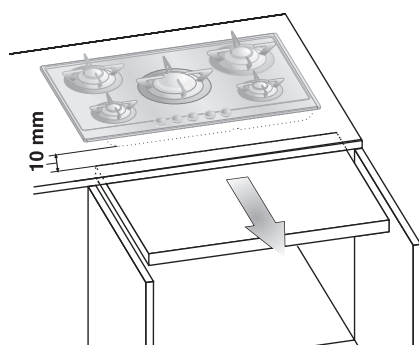
Вырежьте в поверхности рабочего стола (столешнице) проем с указанными на рисунке размерами, выдерживая расстояние от заднего края не менее 50 мм. Данный прибор можно приближать к стенам, превышающим по высоте ее рабочую поверхность, при условии соблюдения расстояния показанного на рисунке, во избежание их повреждения в случае перегрева. Удостоверьтесь, что расстояние от огня конфорок до подвесной полки, расположенной выше по вертикали, не менее **750 мм**. В случае установки в нейтральном помещении с окнами необходимо расположить распределительную панель под поверхностью готовки. Следует соблюдать минимальное расстояние в 10 мм от дна прибора до поверхности панели, которая должна легко сниматься для предоставления необходимого доступа при техническом обслуживании.



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

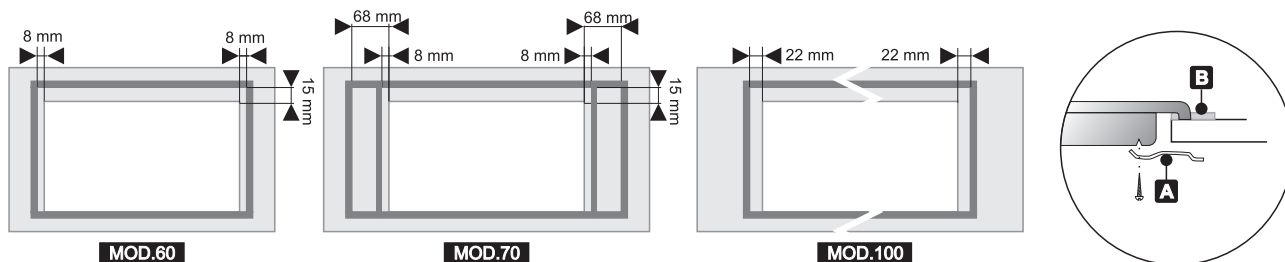


	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	L (мм)	X (мм)	Y (мм)
MOD.60	min 220	min 460	min 750	20÷40	min 50	596	555÷560	478÷482
MOD.70	min 280	min 460	min 750	20÷40	min 50	718	555÷560	478÷482
MOD.100	min 280	min 460	min 750	20÷40	min 50	1005	839÷844	480÷484

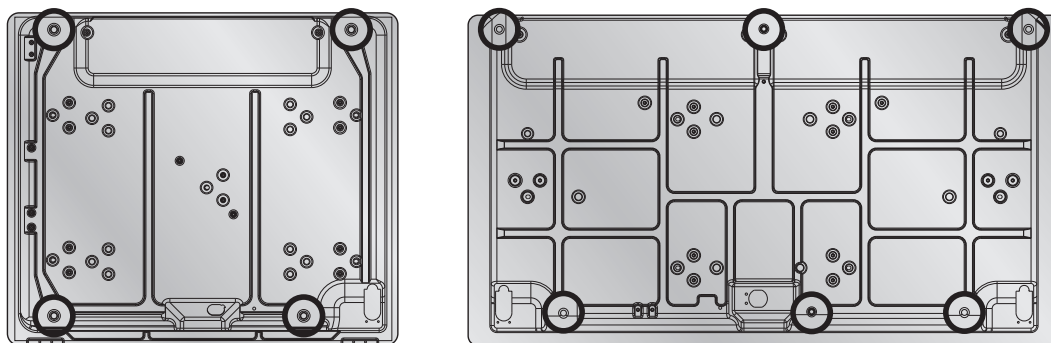


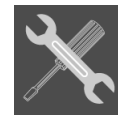
Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности

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



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

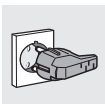




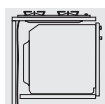
3. Подключение к электропитанию



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



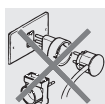
Штепсельная вилка на конце кабеля и стенная розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам по электрооборудованию. Проверьте, чтобы линия питания была надлежащим образом заземлена.



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



На линии питания прибора предусмотреть устройство всеполярного размыкания с расстоянием открытия контактов одинаковым или более 3 мм, расположенным в легкодоступном положении и поблизости с прибором.



Не используйте удлинители, переходники или тройники.

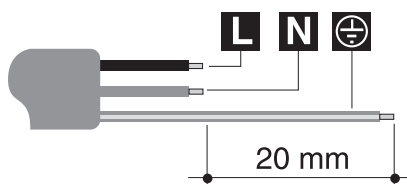


В случае замены кабеля электропитания сечение проводов не должно быть меньше $0,75 \text{ мм}^2$ (кабель $3 \times 0,75$), учитывая, что конец для соединения с прибором должен иметь (желто-зеленую) жилу заземления, длиной более 20 мм. Применяйте исключительно кабель типа H05V2V2-F или аналогичный, рассчитанный на максимальную температуру 90°C . Замена должна производиться специалистом, который должен выполнять подключение к сети согласно приведенной ниже схеме.

L = коричневый

N = синий

 = желто-зеленый



Во избежание любой опасности замена кабеля электропитания должна производиться изготовителем или в авторизованном сервисном центре.



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

4. Соединение с газом

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

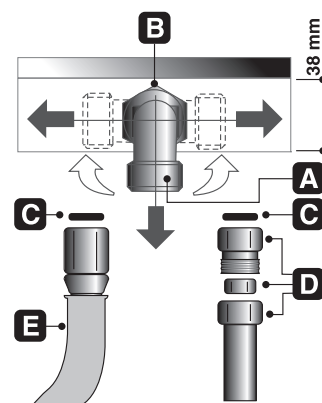
Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием **жесткой медной трубы** или **гибкой стальной трубы** с неразрезной стенкой и с соблюдением требований, установленных действующими нормами.

На некоторых моделях 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** (плотность его затяжки обеспечивается латунным кольцом с двойным конусом). После завершения операции проверьте герметичность, используя мыльный раствор, но ни в коем случае, пламя.

На некоторых моделях подсоединение к жесткой трубе должно выполняться с помощью переходника на 90°. Запрещается поворачивать переходник **H**. Данная варочная панель испытана для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Во вопросах использования других типов газа см. главу «5. Регулировка для разных типов газов». Выпускной газовый патрубок выполнен из наружной газотрубой резьбы на 1/2 дюйма (ISO 228-1).

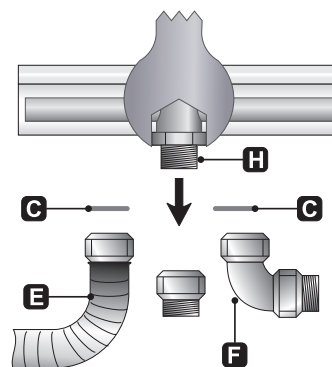
Подключение с использованием жесткой медной трубы:

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.



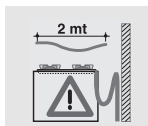
Подключение с использованием жесткой медной трубы и переходника на 90°: (только на некоторых моделях)

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

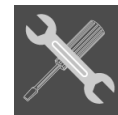


Подключение с использованием гибкой стальной трубы: (для всех моделей)

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



Монтаж с использованием гибкого рукава (шланга) должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров; убедитесь, что рукав нигде не соприкасается с подвижными деталями и не сдавливается.



4.1 Подключение к сжиженному газу

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



4.2 Вентиляция помещений

Прибор можно устанавливать только в постоянно вентилируемых помещениях, как предусмотрено действующими нормами. В помещении, где устанавливается прибор, должен обеспечиваться такой приток воздуха, который требуется для регулирования процесса горения газа и воздухообмена в самом помещении. Защищенные решетками отверстия для впуска воздуха должны быть подходящего размера, соответствовать действующим нормам и располагаться так, чтобы их ничто не перекрывало, даже частично.

В помещении должна поддерживаться достаточная вентиляция для отвода тепла и влажности, возникающих при приготовлении пищи; в частности, после продолжительного использования рекомендуется открыть окно или увеличить скорость вращения вентиляторов (если имеются).



4.3 Отвод продуктов горения

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

5. Регулировка для разных типов газов



Перед выполнением следующих операций отключите электропитание прибора.

Данная варочная панель испытана для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар.

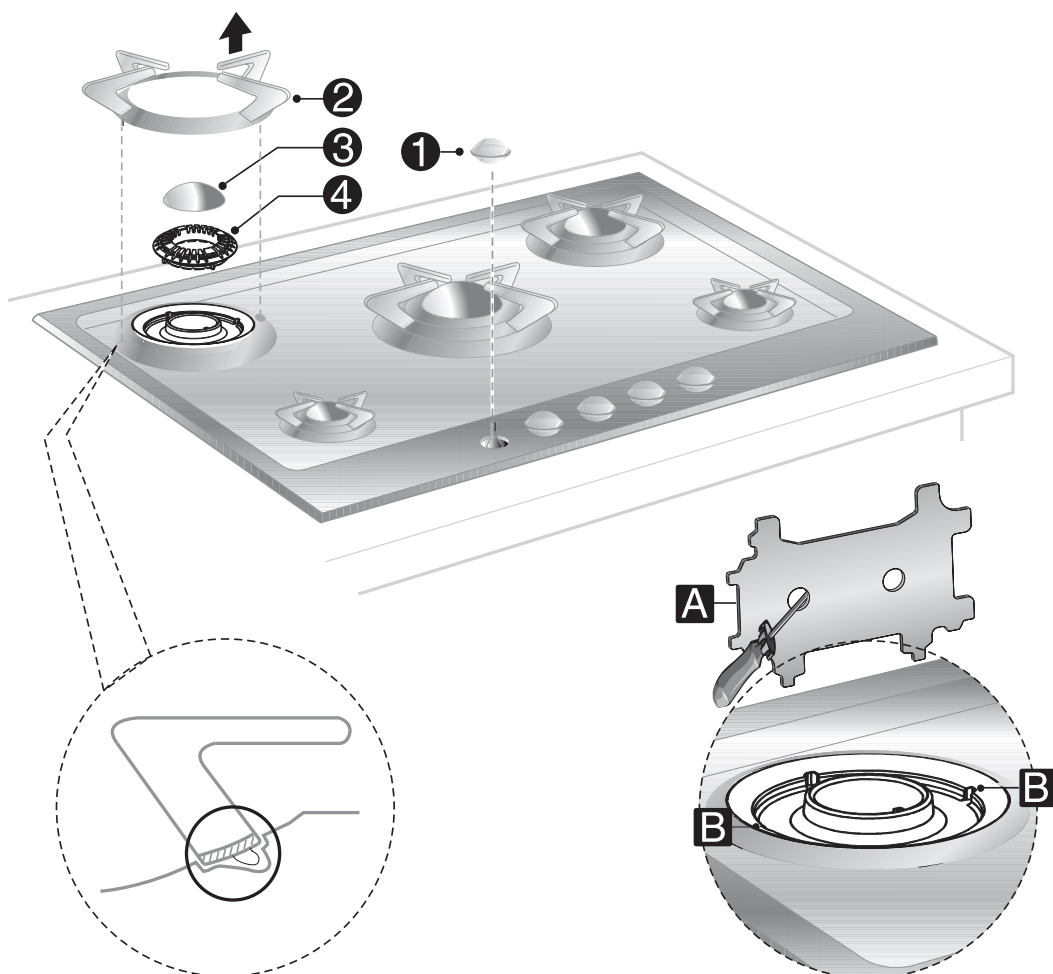
Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух.

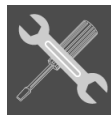
Для замены форсунок и регулировки конфорок необходимо демонтировать панель, как описано в следующем пункте.

5.1 Снятие панели

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

- извлечь все ручки (1), потянув их вверх;
- снять решетки (2), потянув вверх за **один из горизонтальных прутков**;
- извлечь крышки конфорок (3) и рассекатели (4);
- с помощью ключа **A** открыть байонетные замки колец конфорок, используя направляющие **B** в качестве рычага;
- после того, как были сняты все вышеописанные компоненты, поднять платформу, чтобы иметь доступ к горелкам и газовым кранам.





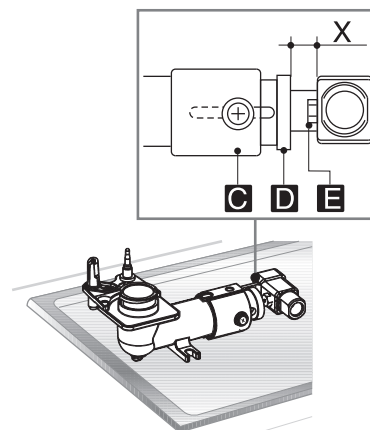
5.1 Регулировка для сжиженного газа

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

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

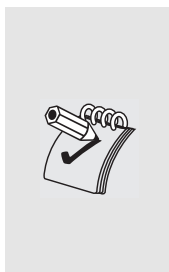
Настройте воздух, отрегулировав регулятор **D** до получения расстояния "X", указанного в таблице параграфа "5.5 Регулировка первичного воздуха".

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

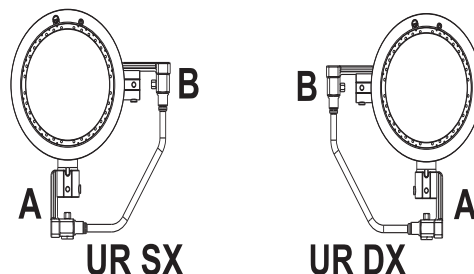


Конфорка		Номинальный расход тепла (кВт)	Сжиженный газ – G30/G31 30-37 мбар					
			Диаметр форсунки 1/100 мм	Перепускной канал мм 1/100		Сниженный расход (Вт)	Расход, г/ч G30	Расход, г/ч G31
Вспомогательная		1.0	48	30(**)	33 (*)	450	73	71
Полубыстрая		1.65	62	32(**)	35 (*)	500	120	118
Быстрая среднего размера		2.3	75	38(**)	43 (*)	700	167	164
Быстрая большая		3.0	82	42(**)	45 (*)	800	218	214
UR	A	3.6	76	48(**)	52 (*)	1000	262	257
	B		48					

*/**: диаметры, отмеченные звездочкой (*) и двумя звездочками (**), показаны соответственно для кранов, отмеченных * и **, которые можно увидеть в параграфе «5.7 Регулировка минимального уровня пламени для бытового газа и метана».



ВНИМАНИЕ: по позициям **A** и **B** конфорок UR левой и UR правой см. рисунки сбоку.



5.2 Регулировка для бытового газа

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

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Бытовой газ – G110 8 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)
Вспомогательная	1.0	132	400
Полубыстрая	1.65	180	500
Быстрая среднего размера	2.3	220	700
Быстрая большая	3.0	280	800
UR	A	245	1000
	B	132	

(•) = только на моделях от 70 см.

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

Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности

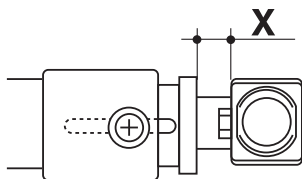
5.3 Регулировка для газа метана

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

Конфорка	Номинальный расход тепла (кВт)	Газ метан – G20 20 мбар	
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженный расход (Вт)
Вспомогательная	1.0	73	400
Полубыстрая	1.65	92	500
Быстрая среднего размера	2.3	110	700
Быстрая большая	3.0	126	800
UR	A B	115	1000
		73	

5.4 Регулировка первичного воздуха

Относится к расстоянию “X” в мм.



КОНФОРКА		G20 20 мбар	G30/G31 30-37 мбар	G110 8 мбар
Вспомогательная		4	/	1
Полубыстрая		3	2	1
Быстрая среднего размера		2	2.5	0.5
Быстрая большая		2	2.5	7
UR	A	2	14	2
	B	2	14	2

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

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



A



B



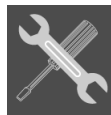
C

необходимо выполнить следующие изменения:

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

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

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



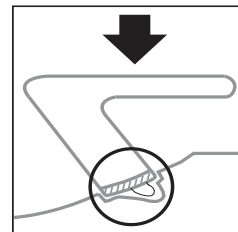
5.5 Установка панели на место

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



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

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

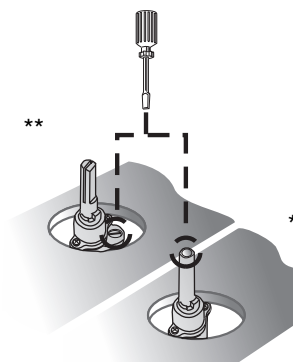


5.6 Регулировка минимального уровня пламени для городского газа и метана

Поставьте все снимавшиеся детали на конфорку и наденьте ручки на стержни кранов подачи газа. Включите конфорку и поверните ручку управления в положение минимального пламени.

Снимите заново ручку управления, после чего открутите или закрутите регулировочный винт внутри или сбоку от стержня крана (в зависимости от модели) настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

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



5.7 Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

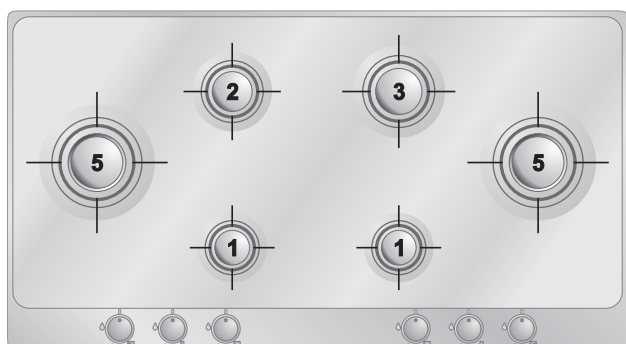
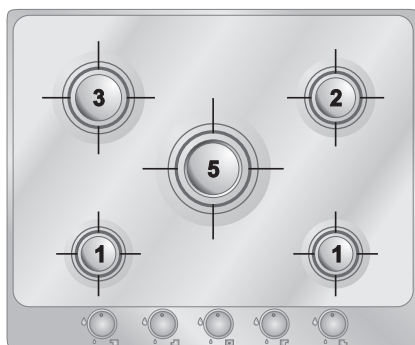
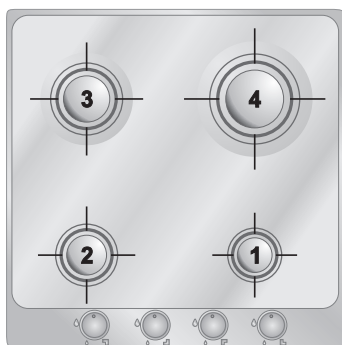
Для регулировки минимального уровня при использовании сжиженного газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, расположенный внутри или сбоку от стержня крана подачи газа (в зависимости от модели)..

Диаметры перепускных каналов для каждой отдельной конфорки указаны в «5.2 Регулировка для сжиженного газа».



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

5.8 Расположение конфорок на варочной панели



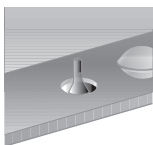
КОНФОРКИ

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

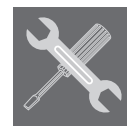


Если конфорки UR имеют нестабильное пламя (рассекатель не загорается или загорается с трудом), тщательно очистить перфорированный рассекатель для удаления отложений в отверстиях. Если после очистки проблема не устранена, обратиться в уполномоченный сервисный центр.

5.9 Смазка газовых кранов



Со временем газовый кран может начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для его внутренней очистки и замены в нем консистентной смазки. Эта операция должна выполняться квалифицированным техником.



6. Описание органов управления

6.1 Передняя панель

Все органы управления варочной панели сгруппированы на передней панели.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ МОДЕЛИ 60



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ МОДЕЛИ 70



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ МОДЕЛИ 100

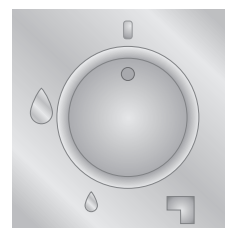


ОПИСАНИЕ РУЧКИ

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

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

Выключение конфорки осуществляется переводом ручки в положение .



РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК – Описание символов



ЗАДНЯЯ ПРАВАЯ
(ЗАДНЯЯ ЛЕВАЯ НА МОД. 100
СМ)



ЗАДНЯЯ ЛЕВАЯ
(ЗАДНЯЯ ПРАВАЯ НА МОД. 100 СМ)



ПЕРЕДНЯЯ ПРАВАЯ
(ПЕРЕДНЯЯ ЛЕВАЯ НА МОД. 100
СМ)



ПЕРЕДНЯЯ ЛЕВАЯ
(ПЕРЕДНЯЯ ПРАВАЯ НА МОД. 100
СМ)



ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛЕВАЯ



ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПРАВАЯ



ЦЕНТРАЛЬНАЯ

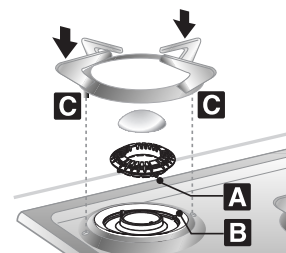


Инструкция для установщика

7. Пользование варочной панелью



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



7.1 Включение конфорок с предохранительным устройством



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

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

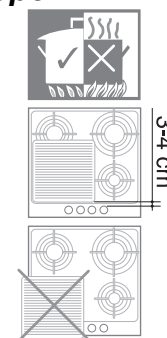


Если конфорки случайно погаснут, через приблизительно 20 секунд предохранительное устройство перекроет выход газа даже при открытом кране.

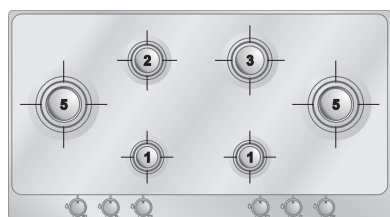
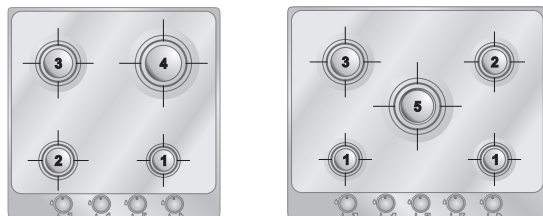
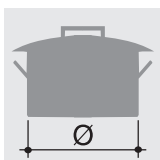
7.2 Практические советы по использованию конфорок

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

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



7.3 Диаметр посуды

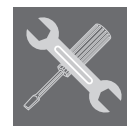


КОНФОРКИ

1. Вспомогательная
2. Полубыстрая
3. Быстрая среднего размера
4. Быстрая большая
5. UR

Мин. и макс. диаметр (в см)

- | |
|-------|
| 7-18 |
| 10-24 |
| 18-24 |
| 20-24 |
| 20-28 |



8. Чистка и техническое обслуживание



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



Перед каждой операцией технического обслуживания необходимо отключить прибор от электропитания.

8.1 Чистка нержавеющей стали



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

8.1.1 Обычная ежедневная чистка варочной панели

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

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

8.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки

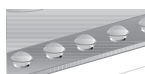
Используйте обычные неабразивные средства для чистки стали, применяя не оставляющие царапин губки и, возможно, деревянные или пластмассовые инструменты.

Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.



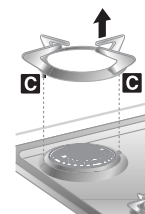
8.2 Чистка компонентов

8.2.1 Ручки



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

8.2.2 Решетки и крышки конфорок (покрытие EVERSHINE)



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

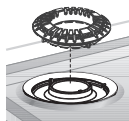
1. снимите колпачок с конфорки;
2. потяните вверх за один из горизонтальных прутьев решетки, чтобы извлечь ее из гнезда;
3. вымойте горячей водой и **неабразивным** моющим средством только что снятые элементы, постарайтесь удалить весь нагар. Не применять металлические абразивные губки или острые скребки.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



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

- Запрещается мойка в посудомоечной машине

8.2.3 Корончатые рассекатели горелок



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

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

8.2.4 Свеча и предохранительные устройства



Чтобы запальная свеча и предохранительные устройства хорошо функционировали, они должны быть всегда хорошо очищенными.

Почаще их проверяйте и, если необходимо, чистите влажной тряпкой.