

Содержание

1	Меры предосторожности	212
1.1	Общие меры безопасности	212
1.2	Назначение прибора	216
1.3	Ответственность производителя	216
1.4	Руководство по эксплуатации	216
1.5	Табличка идентификации	217
1.6	Руководство по эксплуатации	217
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	217
2	Описание	218
2.1	Общее описание	218
2.2	Символы	219
2.3	Комплекующие в наличии	219
3	Использование	220
3.1	Меры предосторожности	220
3.2	Первое использование	220
3.3	Эксплуатация варочной панели	221
4	Чистка и техническое обслуживание	223
4.1	Меры предосторожности	223
4.2	Чистка прибора	223
5	Монтаж	225
5.1	Указания по безопасности	225
5.2	Врезка и вставка рабочей поверхности	225
5.3	Встраивание	226
5.4	Кронштейны крепления	227
5.5	Соединение с газом	227
5.6	Регулировка для разных типов газов	230
5.7	Подключение к электропитанию	235

Настоящие инструкции действительны исключительно для стран назначения, указанных в табличке характеристик, закрепленной на приборе.

Данная встраиваемая варочная поверхность относится к классу 3.

Рекомендуем внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменным внешнего вида и функций данного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте: www.smeg.com



1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте термические перчатки для защиты рук, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Убедитесь в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Будьте предельно внимательны, так как зона приготовления нагревается очень быстро. Не допускайте нагревания пустых кастрюль. Опасность перегрева.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае загорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите варочную поверхность.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.



- Во время использования прибора не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, кухонные приборы и посуду, так как они могут накалиться.
 - Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
 - Не наливайте воду на очень горячие противни.
 - Не используйте баллончики с аэрозолями вблизи работающего прибора.
 - Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
 - Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
 - Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
 - Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.
 - В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- ### Риск нанесения ущерба прибору
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
 - При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
 - Не садитесь на прибор.
 - Не используйте для чистки прибора струи пара.
 - Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
 - Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Будьте предельно внимательны
 - Не оставляйте посторонние предметы на варочных поверхностях.
 - Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
 - Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи духовки.
 - Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
 - Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной поверхности.



Меры предосторожности

- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить пролитую жидкость с варочной поверхности.
- Не разливайте на варочную поверхность кислые жидкости, например, лимонный сок или уксус.
- Не ставьте пустые кастрюли или сковороды на включенные варочные поверхности.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

Установка

- **Запрещается устанавливать** этот прибор на катерах или в трейлерах.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к системе газоснабжения должен выполнять квалифицированный уполномоченный техник.



- Монтаж с использованием гибкого шланга должен производиться так, чтобы его протяженность не превышала 2 метров для стального гибкого шланга и 1,5 метров для резинового шланга.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.
- Если это требуется, используйте регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- По окончании любых работ, проверьте момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Обслуживание должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Возможная замена кабеля электропитания должна выполняться только уполномоченным техническим персоналом.

Для этого прибора

- Стеклокерамические поверхности обладают высокой противоударностью, но необходимо избегать падения жестких острых предметов на поверхность варочной панели, это может привести к ее расколу.
- Стеклокерамическая поверхность не должна использоваться как опорная поверхность!
- В случае образования растрескиваний и трещин или если варочная поверхность из стеклокерамики расколется, немедленно выключите аппарат. Отключите электропитание и свяжитесь с сервисной технической службой.



Меры предосторожности

1.2 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.3 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей. Переработка

1.4 Руководство по эксплуатации



Этот прибор должен быть переработан отдельно от других отходов (директивы 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС, 2003/108/ЕС).

Прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

Для переработки прибора:



Электрическое напряжение Опасность электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической установки.
- обрежьте кабель электрического питания и снимите кабель вместе с разъемом.
- Пользователь по окончании срока службы прибора должен передать его в соответствующие центры утилизации электрических и электронных отходов или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному.



Необходимо уточнить, что для упаковки прибора применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры утилизации.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами упаковки.

1.5 Табличка идентификации

Табличка идентификации с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Запрещается удалять табличку.

1.6 Руководство по эксплуатации

Это руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью электроприбора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора. Перед тем как пользоваться оборудованием, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



Общая информация в этом руководстве по эксплуатации, по безопасности и утилизации.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и техобслуживания прибора.

Монтаж



Информация для квалифицированного техника: монтаж, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



Информация



Предложения

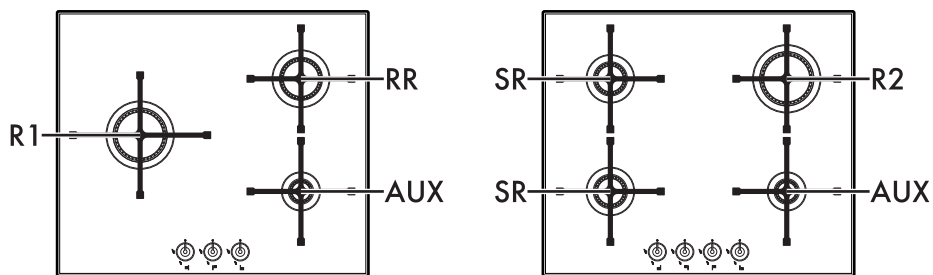
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.

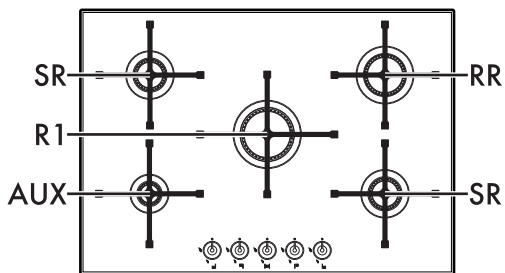


2 Описание

2.1 Общее описание



60 см



70 см

AUX = Вспомогательная

SR = Полубыстрая

RR = Быстрая малая

R1 = Быстрая большая

R2 = Быстрая средняя

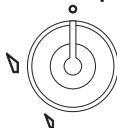






2.2 Символы

Зоны варочной панели

- Передняя левая
- Задняя левая
- Центральная
- Задняя правая
- Передняя правая
- Центральная левая

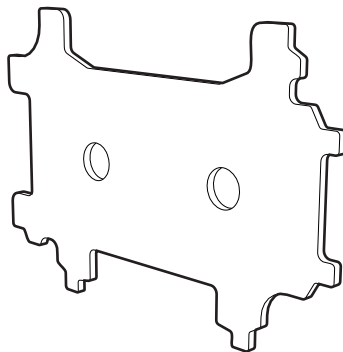
Ручки управления конфорками



Используются для розжига и регулировки пламени конфорок варочной панели. Нажать и повернуть ручки против часовой стрелки до символа  для розжига соответствующих конфорок. Поворачивать ручки в зоне, находящейся между символами максимального  и минимального  режима нагрева для регулировки пламени. Повернуть ручки в положение  для выключения конфорок.

2.3 Комплектующие в наличии

Ключ для конфорки (используется только при установке)



Применяется для разборки и сборки конфорок варочной панели.

i Принадлежности входящие в комплект поставки или дополнительные принадлежности можно заказать в Уполномоченных Сервисных Центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Опасность ожогов

- Убедиться в правильности установки корончатых рассекателей и крышек на них в соответствующих пазах.
- Жиры и масла при сильном нагревании могут воспламеняться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Нельзя распылять какие-либо спреи вблизи электробытового прибора.
- Не прикасаться к нагретым элементам прибора во время его работы. Необходимо дать им остыть перед началом возможных операций по чистке.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей


- Не покрывать листами оловянной фольги конфорки или панель.
- Кастрюли и сковороды должны располагаться внутри периметра варочной панели.
- Вся посуда должна иметь плоское ровное дно.
- В случае перелива через край посуды необходимо удалить избыточную жидкость с варочной панели.
- Для приготовления или подогрева пищи рекомендуется пользоваться глиняными кастрюлями или посудой из мыльного.

3.2 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора и с принадлежностей.
2. Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей.
3. Снимите и вымойте все принадлежности прибора (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).

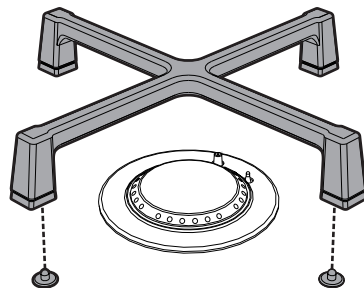


3.3 Эксплуатация варочной панели

Все команды управления и контроля аппарата расположены на фронтальной панели. Около каждой ручки указана соответствующая ей конфорка. Данный прибор снабжен устройством электронного розжига. Для розжига достаточно нажать и повернуть ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени. Если в течение первых 15 секунд конфорка не загорается, повернуть ручку на  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд. При включении придержите ручку нажатой несколько секунд, чтобы позволить термопаре разогреться. Конфорка может выключаться когда отпускается ручка: это обозначает, что термопара не достаточно разогревалась. Подождать немного и повторить операцию. Держать ручку нажатой более длительное время.

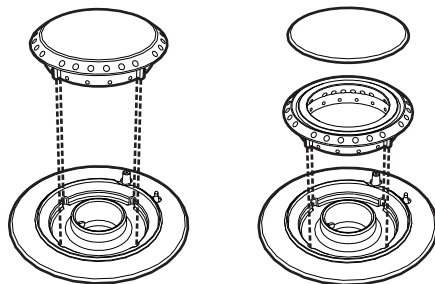
Правильное положение решеток


Решетки над конфорками должны располагаться по отношению к панели управления параллельно, а не перпендикулярно.



Правильное положение корончатых рассекателей и крышек

Перед тем, как включить горелки варочной панели, убедиться в том, что корончатые рассекатели и крышки на них установлены в соответствующих пазах. Положение отверстий конфорки должно совпадать со свечами и термопарами. Кроме того, необходимо проконтролировать, чтобы выступы корончатых рассекателей исправно входили в отверстия конфорки.



Если конфорки случайно погаснут, предохранительное устройство перекрывает выход газа даже при открытом кране. Вернуть ручку в положение  и попробовать зажечь заново по истечении 60 секунд.



Использование

Практические советы для использования варочной панели

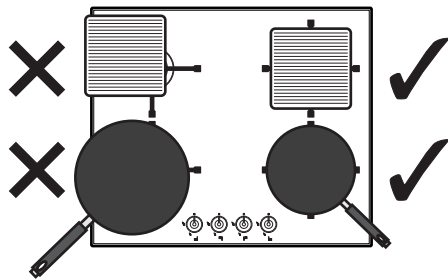
Для достижения оптимальной эффективности конфорок и минимального расхода газа необходимо использовать посуду с крышкой, по размерам пропорциональную конфорке, чтобы пламя не "лизало" ее боковые стенки. В момент закипания убавьте пламя до минимального необходимого уровня, чтобы предотвратить переливание жидкости через край.



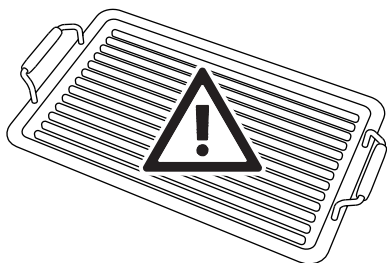
Диаметры емкостей:

- Вспомогательная конфорка: 7 - 18 см.
- Полубыстрая конфорка: 10 - 24 см.
- Быстрая малая конфорка: 18 - 24 см.
- Быстрая средняя конфорка: 20 - 26 см.
- Быстрая большая конфорка: 20 - 26 см.

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



Ограничения в использовании жаровен



**Неправильное использование
Риск повреждения
поверхностей**

- Не использовать жаровни из чугуна.

Если захотите использовать жаровню, необходимо иметь в виду следующие особенности:

- использовать жаровни из алюминия, в том числе и с антипригарным покрытием, с размерами, не превышающими 35 x 26 см;
- во избежание повреждения прибора и тефлонового покрытия, осуществлять предварительное нагревание пустых алюминиевых жаровен с тефлоновым покрытием не более чем в течение 5 минут. После чего разместить продукты на жаровне и продолжить приготовление, время которого не должно превышать 40 минут;
- при этом необходимо следить за тем, чтобы пламя конфорки не выходило за края жаровни;
- соблюдать минимальную дистанцию 150 мм от боковой стенки до края жаровни;
- не устанавливать жаровню на нескольких конфорках одновременно.



4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающее средство.
- 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 использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки.
- Нельзя мыть в посудомоечной машине съемные элементы, такие как решетки, корончатые рассекатели и крышки конфорок.

4.2 Чистка прибора

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после остывания.

Обычная ежедневная чистка

Для чистки и защиты поверхностей всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте состав на влажную ткань и проведите по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскайте и протрите насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.



Чистка и техническое обслуживание

Решетки варочной панели

Вынуть решетки и промыть их теплой водой с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить все следы нагара. Высушить их и установить заново на варочную панель.



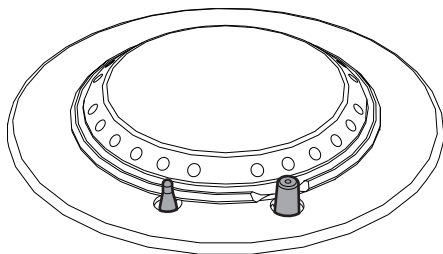
Постоянный контакт решеток с пламенем с течением времени может привести к повреждению эмали стали вблизи зон, подвергаемых тепловому воздействию. Речь идет о натуральном явлении, которое не изменяет никаким образом функциональность этого компонента.

Корончатые рассекатели и крышки конфорок

Корончатые рассекатели и крышки конфорок являются съемными для упрощения их чистки. Промыть их в горячей воде с неабразивным моющим средством. Тщательно удалить любые следы нагара и подождать полного высыхания поверхности приспособлений. Установить на место корончатые рассекатели с крышками, убедившись в правильности их расположения в соответствующих пазах.

Свечи и термопары

Для корректного функционирования запальных свечей и термопар они должны быть всегда хорошо очищенными. Почаще проверяйте их и, при необходимости, очищайте влажной тряпкой. Присохшие остатки можно удалить деревянной зубочисткой или иголкой.





5 Монтаж

5.1 Указания по безопасности



Распространение тепла во время функционирования прибора.

Риск пожара

- Убедитесь, что материал мебели теплоустойчив.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.

Фанеровка, клеящие вещества или пластмассовые отделочные покрытия на мебели, расположенные рядом с варочной панелью, должны быть теплоустойчивыми ($>90^{\circ}\text{C}$), иначе они могли бы деформироваться со временем.



Минимальное расстояние для соблюдения между втягивающей вытяжкой и варочной поверхностью должны соответствовать как минимум тем, которые указаны в инструкциях по монтажу самой втягивающей вытяжки.

Необходимо также соблюдать минимальные расстояния в вырезах рабочего стола на задней части, как указано на иллюстрации по монтажу.

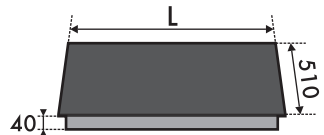
5.2 Врезка и вставка рабочей поверхности



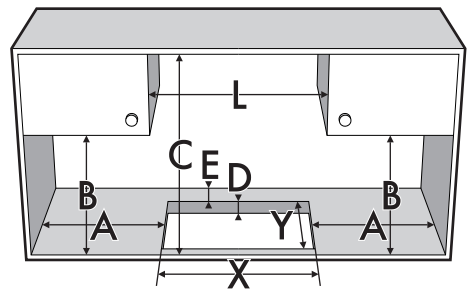
Следующая операция требует выполнения каменных и/или столярных работ и поэтому должна осуществляться квалифицированным мастером.

Установка возможна в сочетании с различными материалами, такими как кирпичная кладка, металл, натуральное дерево или ламинированные пластиком деревянные конструкции, которые должны обладать достаточной жаростойкостью ($>90^{\circ}\text{C}$).

Произвести отверстие в рабочем столе мебели с указанными размерами.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600 - 720	560÷564	482÷486



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷60	min 50

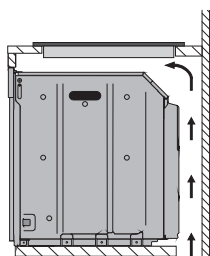


5.3 Встраивание

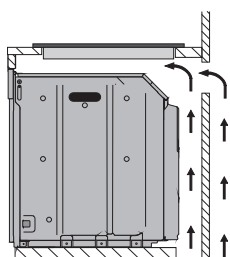
На отсеке встраиваемой духовки

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью, или встраиваемыми аппаратами должна гарантировать достаточную вентиляцию и достаточный выход воздуха.

При установке над духовкой, необходимо предусмотреть наличие свободного пространства между дном варочной панели и верхней поверхностью устанавливаемого ниже оборудования.



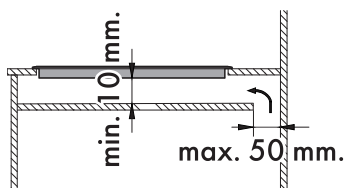
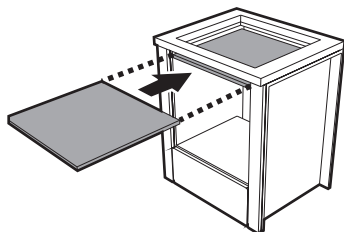
с отверстием на дне



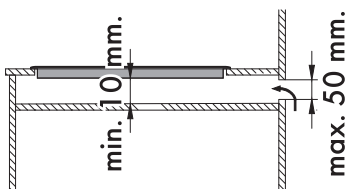
с отверстием на дне и сзади

В нейтральном отсеке или ящиках

В случае наличия иной мебели (боковые стенки, ящики и т.п.), посудомоечных машин или холодильников, расположенных под варочной поверхностью, необходимо установить деревянное двойное дно на минимальном расстоянии **10 мм** от нижней стороны рабочей поверхности, во избежание случайных контактов. Двойное дно может быть удалено только при использовании специальных инструментов.



с отверстием на дне



с отверстием сзади



При установке над духовкой последняя должна снабжаться охлаждающим вентилятором.

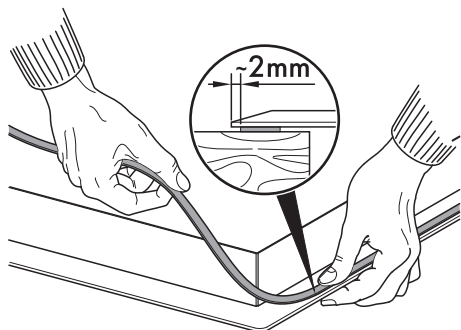


В связи с тем, что не устанавливается двойное дно, потребитель может оказаться в случайном контакте с острыми или горячими стенами.



Прокладка варочной панели

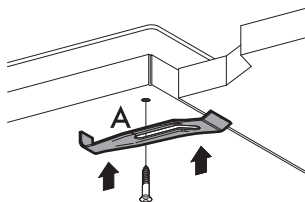
Во избежание проникновения жидкостей между рамкой варочной панели и рабочей поверхностью перед монтажом варочной поверхности по всему ее периметру проложить прилагаемую в оснастке прокладку.



Не закреплять варочную панель, используя силикон. Он не позволит при необходимости выполнение демонтажа варочной поверхности, не повредив ее.

5.4 Кронштейны крепления

Привинтить скобы (A), совместив их со специальными отверстиями, расположенными на боковых сторонах нижнего картера, чтобы правильно прикрепить варочную панель к структуре.



5.5 Соединение с газом



Утечка газа
Опасность взрыва

- По окончании любых работ, проверить момент затяжки газовых соединений, его значение должно находиться в интервале от 10 Нм до 15 Нм.
- Если это требуется, использовать регулятор давления, соответствующий действующим нормам.
- После установки проверьте подключение на утечку с помощью мыльного раствора, но ни в коем случае не с помощью пламени.
- Шланг не должен соприкасаться с подвижными деталями и подвергаться сдавливанию.

Общая информация

Подключение к газовой сети должно осуществляться с использованием жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы со сплошной стенкой, с соблюдением требований, установленных действующими нормами. Данный прибор испытан для газа метана G20 (2H) под давлением 20 мбар. Для подачи другого типа газа см. главу "5.6 Регулировка для разных типов газов". Выпускной газовый патрубок выполнен из наружной газотрубной резьбы на 1/2" дюйма (ISO 228-1).

Подключение с использованием гибкой стальной трубы

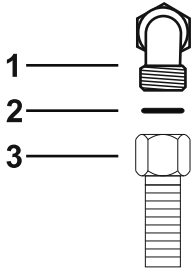
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкую стальную трубу с



Монтаж

неразрезной стенкой с характеристиками, указанными в действующих нормах.

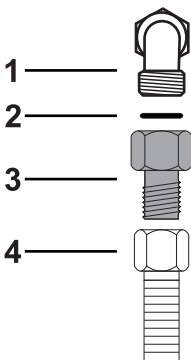
Аккуратно навинтите патрубков **3** на газовый патрубок **1** прибора, подложив прокладку **2** из оснастки.



Соединение с применением гибкого стального шланга с коническим штуцером

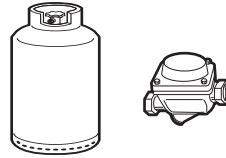
Подключите подачу сетевого газа, используя гибкий непрерывный стальной шланг с характеристиками, указанными в действующих нормах.

Аккуратно привинтите фитинг **3** к газовому патрубку **1** (резьба $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) прибора, подложив прокладку **2** из комплекта поставки. Нанести изолирующий материал на резьбу штуцера **3**, затем навинтить гибкий стальной шланг **4** на штуцер **3**.



Подключение к сжиженному газу

Используйте регулятор давления и выполните подключение к баллону с соблюдением требований, установленных действующими нормами.



Давление подачи газа должно соответствовать значениям, указанным в таблице "Обозначения типов газа в разных странах".

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 иметь размеры, соответствующие 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).



Отвод продуктов горения

Отвод продуктов горения должен обеспечиваться посредством вытяжного зонта, подсоединенного к надежно функционирующей дымовой трубе естественной вытяжки или с помощью механической вытяжки. Проектирование эффективной вытяжной системы с соблюдением позиций установки и расстояний, указанных в нормативной документации, должно осуществляться квалифицированным специалистом.

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

1 Отвод отработанных газов посредством вытяжного зонта.

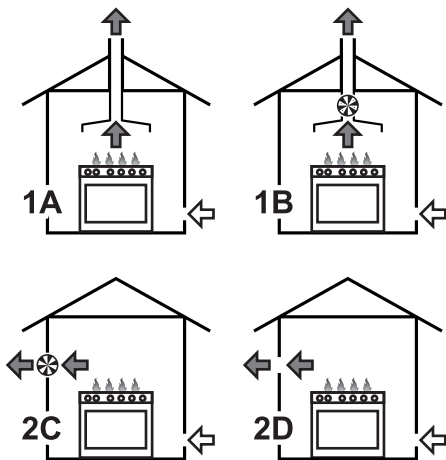
2 Отвод отработанных газов без вытяжного зонта.

A Отвод посредством отдельной дымовой трубы натуральной вытяжки.

B Отвод посредством отдельной дымовой трубы с электровентилятором.

C Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу со стенным или укрепленным на стекле электровентилятором.

D Отвод непосредственно во внешнюю атмосферу



↖ Воздух

← Продукты отработанных газов

⊗ Электровентилятор



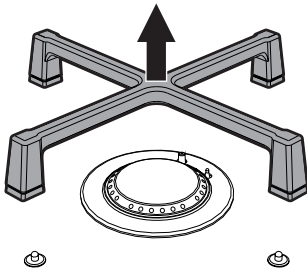
5.6 Регулировка для разных типов газов

i Данный прибор испытан для газа метана G20 под давлением 20 мбар.

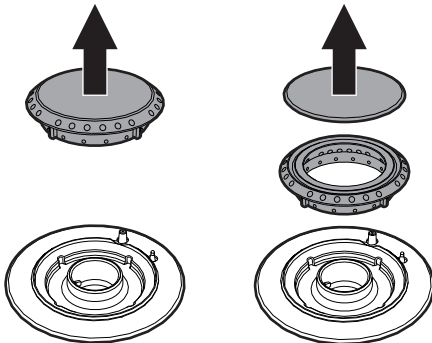
Для работы на других типах газа необходимо заменить форсунки и отрегулировать первичный воздух. Для замены форсунок и регулировки конфорок необходимо демонтировать панель.

Снятие панели

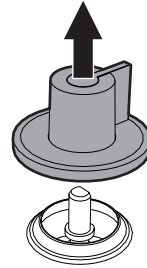
1. Снять решетки с панели.



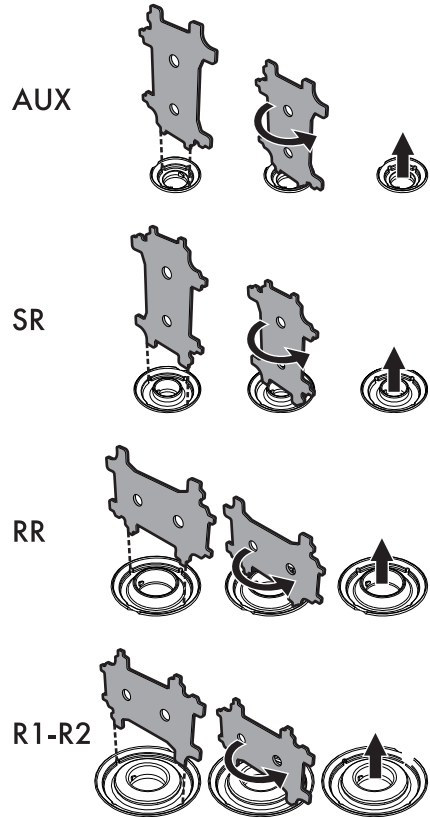
2. Снять корончатые рассекатели и соответствующие крышки конфорок.



3. Для снятия ручек потянуть их вверх.

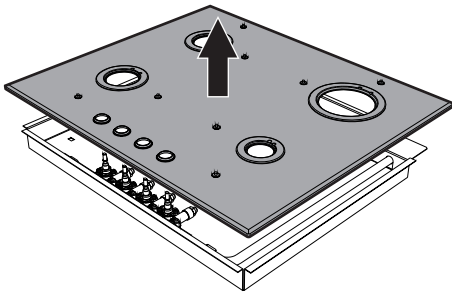


4. Отвинтить кольца горелок, применяя соответствующий ключ из оснастки.

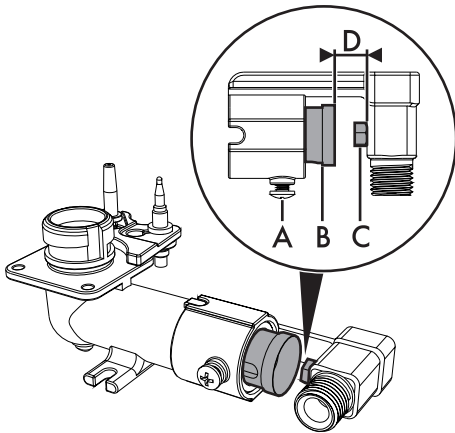




5. Снять покрывающую панель.



Замена форсунок



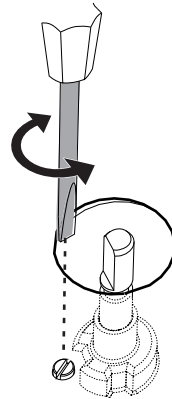
1. Отвинтите винт **A** и задвиньте вниз регулятор воздуха **B**.
2. С помощью жесткого ключа снимите форсунки **C** и установите подходящие для нового типа газа, следуя указаниям, приведенным в соответствующих таблицах (см. "Обозначения типов газа в разных странах").

3. Отрегулируйте приток воздуха, сдвинув регулятор воздуха **B** до получения расстояния **D**, указанного в соответствующей таблице (см. "Обозначения типов газа в разных странах").
4. Выполнив регулировку каждой конфорки, снова смонтируйте прибор соответствующим образом.

Регулировка минимального уровня метана или городского газа

Разожгите конфорку и установите ее на минимум. Снимите ручку управления газовым краном, после чего открутите или закрутите регулировочный винт сбоку от стержня крана (в зависимости от модели) настолько, чтобы получить равномерное малое пламя.

Установить ручку на место и проверить стабильность пламени конфорки. При резком повороте ручки управления из максимального в минимальное положение пламя не должно гаснуть. Повторить эту операцию для всех газовых кранов.



Момент затяжки форсунки не должен превышать 3 Нм.



Регулировка минимального уровня пламени для сжиженного газа

Завинтить полностью в направлении часовой стрелки винт, расположенный сбоку от стержня крана подачи газа.



После перенастройки на тип газа, иной, чем тот, для которого варочная панель проверялась во время технического контроля, замените ярлык газовой регулировки, наклеиваемый на крышку, на соответствующий новому типу газа. Ярлык вкладывается в конверт форсунок (если имеется).

Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать заедать и поворачиваться с трудом. Примите необходимые меры для их внутренней очистки и замены консистентной смазки.



Смазка газовых кранов должна осуществляться квалифицированным персоналом.



Обозначения типов газа в разных странах

№	Тип газа	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK
1 Газ метан G20												
G20	20 мбар	•	•		•	•		•	•	•	•	•
G20/25	20/25 мбар			•								
2 Газ метан G25												
G25	25 мбар						•					
3 Газ метан G25												
G25	20 мбар				•							
4 Сжиженный газ G30/31												
G30/31	28/37 мбар		•	•				•			•	
G30/31	30/37 мбар	•							•			
G30/31	30/30 мбар						•			•		•
5 Сжиженный газ G30/31												
G30/31	50 мбар				•	•						
6 Городской газ G110												
G110	8 мбар	•								•		•
7 Городской газ G120												
G120	8 мбар									•		



В зависимости от страны установки возможно определить используемые типы газа. По цифровой маркировке необходимо определить в "Таблица характеристик конфорок и форсунок" правильные параметры.



Таблица характеристик конфорок и форсунок

1 Газ метан G20		AUX	SR	RR	R1	R2
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)		76	95	117	130	126
Экономичный расход (Вт)		400	500	750	1050	1050
Первичный воздух (мм)		1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
2 Газ метан G25		AUX	SR	RR	R1	R2
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1.1	1.7	2.6	3.1	3.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)		76	95	117	130	126
Экономичный расход (Вт)		400	500	750	1050	1050
Первичный воздух (мм)		1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
3 Газ метан G25		AUX	SR	RR	R1	R2
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)		82	105	126	145	135
Экономичный расход (Вт)		400	500	750	1050	1050
Первичный воздух (мм)		1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
4 Сжиженный газ G30/31		AUX	SR	RR	R1	R2
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)		48	62	76	85	82
Экономичный расход (Вт)		400	500	750	1050	1050
Первичный воздух (мм)		4	2	2	10	3
Номинальный расход G30 (г/ч)		80	124	189	233	218
Номинальный расход G31 (г/ч)		79	121	186	229	214
5 Сжиженный газ G30/31		AUX	SR	RR	R1	R2
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)		42	54	67	73	73
Экономичный расход (Вт)		450	550	850	1050	1050
Первичный воздух (мм)		2	1	0.5	1.5	1.5
Номинальный расход G30 (г/ч)		80	131	189	233	218
Номинальный расход G31 (г/ч)		79	129	186	229	214
6 Городской газ G110		AUX	SR	RR	R1	R2
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1.1	1.7	2.6	3.2	2.9
Диаметр форсунки (1/100 мм)		132	165	230	270	250
Экономичный расход (Вт)		400	500	750	1050	1050
Первичный воздух (мм)		1.0	0.5	1	1	1
7 Городской газ G120		AUX	SR	RR	R1	R2
Номинальная тепловая мощность (кВт)		1.1	1.7	2.6	3.2	3.0
Диаметр форсунки (1/100 мм)		126	160	210	240	230
Экономичный расход (Вт)		400	500	750	1050	1050
Первичный воздух (мм)		1	0.5	1	1	1

Форсунки, не входящие в комплект поставки, можно найти в Уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания.



5.7 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность электрического
удара**

- Операции по обслуживанию должен производить подготовленный персонал.
- Запаситесь средствами индивидуальной защиты.
- Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.
- Отключите общее электрическое питание.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.
- Использовать провода, выдерживающие температуру, по меньшей мере равную 90 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5-2 Нм.

Общая информация

Проверьте, что характеристики электрической сети соответствуют данным, указанным в табличке.

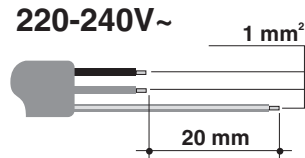
Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора.

Запрещается удалять эту табличку.

Выполните заземление с кабелем, не менее чем на 20 мм длиннее, чем другие.

Прибор может работать как следует:

- 220-240 V 1N~



Используйте **трехжильный кабель** типа **3 x 1 мм²**.



Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.

Неподвижное соединение

Установите на линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с варочной панелью в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

