

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO GAS E MISTI

Gentile cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

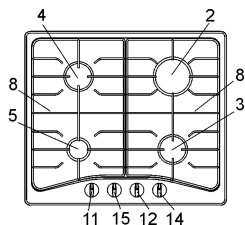


La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

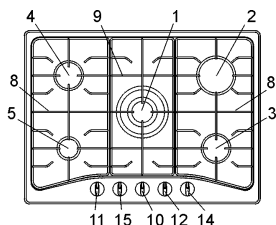
COD. 01001PO (01001TA) - 14.12.2000

DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

PCFZ 60 V4 - PCFZ 60 N4



PCFZ 70 V4 - PCFZ 70 N4



- 1 Bruciatore tripla corona
- 2 Bruciatore rapido
- 3 Bruciatore semirapido anteriore destro
- 4 Bruciatore semirapido posteriore sinistro
- 5 Bruciatore ausiliario
- 8 Griglia in acciaio smaltato 2 fuochi
- 9 Griglia in acciaio centrale
- 10 Manopola comando bruciatore n° 1
- 11 Manopola comando bruciatore n° 5
- 12 Manopola comando bruciatore n° 2
- 14 Manopola comando bruciatore n° 3
- 15 Manopola comando bruciatore n° 4

- di 3350 W
- di 3000 W
- di 1400 W
- di 1750 W
- di 1000 W

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании.

Оригинальные запасные части можно найти только в наших авторизованных сервисных центрах.

Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно персоналом, имеющим специальную подготовку и лицензию на производство соответствующих работ.

Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной табличке, укрепленной в нижней части прибора а также на упаковочной этикетке.

Эта информация позволит специалисту сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эти данные, чтобы всегда иметь их под рукой:

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:

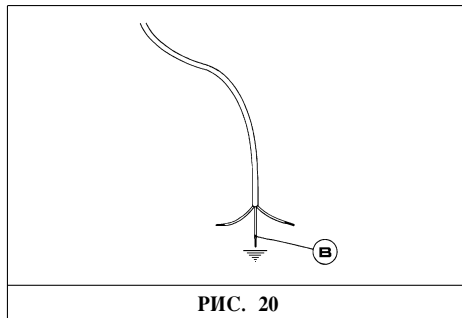
ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	ТИП КАБЕЛЯ	ОДНОФАЗНОЕ ПИТАНИЕ
Газовая	H05 RR - F	Сечение 3 x 0.75 mm ²

ВНИМАНИЕ!!!

В случае замены подводщего кабеля провод заземления следует оставлять длиннее проводов фазы (см. рис. 20), кроме того следут соблюдать правила, приведенные в разделе 8.



USO

1) BRUCIATORI

Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- Accensione manuale

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione elettrica automatica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere la manopola a fondo.

- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

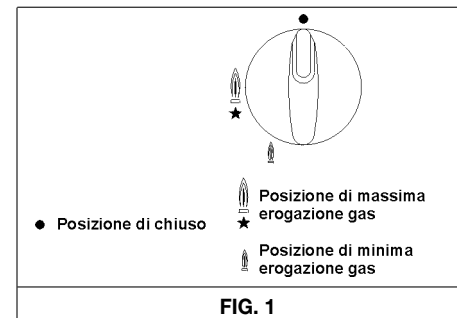
Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola e ripetere le operazioni indicate precedentemente.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

COME USARE I BRUCIATORI

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:

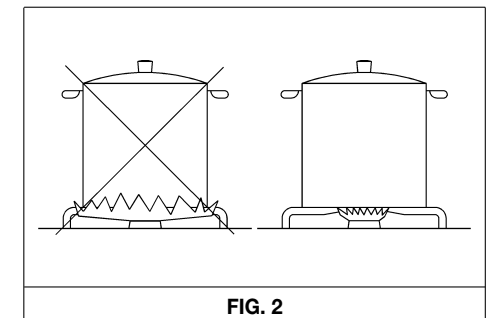
- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.



Bruciatori	Potenze W	Ø Pentole (cm)
Tripla corona	3350	24 ÷ 26
Rapido	3000	20 ÷ 22
Semirapido ant. dx	1400	16 ÷ 18
Semirapido post. sx	1750	16 ÷ 18
Ausiliario	1000	10 ÷ 14

AVVERTENZE:

- **L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1).**
- **Mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.**
- **Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.**
- **Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.**
- **Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.**

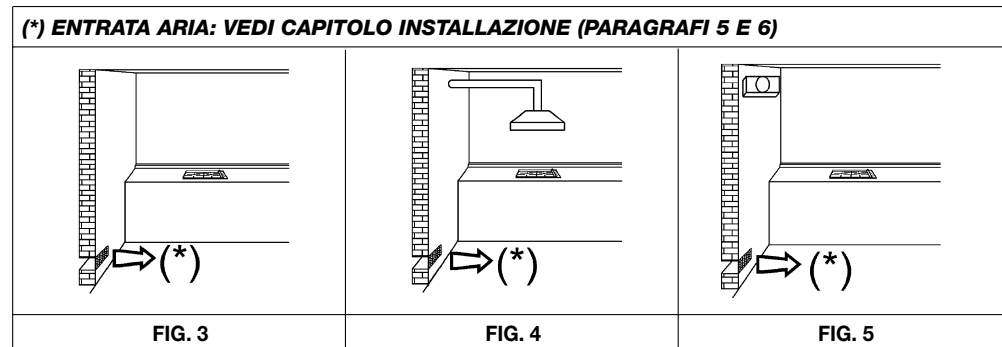


USO

Note:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombrare le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.



ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по текущему обслуживанию, следует перекрыть газ и отключить прибор от электросети.

11) ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ

Для замены деталей, расположенных во внутренней части прибора, следует снять решетки и конфорки, для этого надо открутить винты крепления конфорок "V" (рис. 14), открутить винты, расположенные на нижней части рабочей поверхности, снять ручки, а затем снять верхнюю панель.

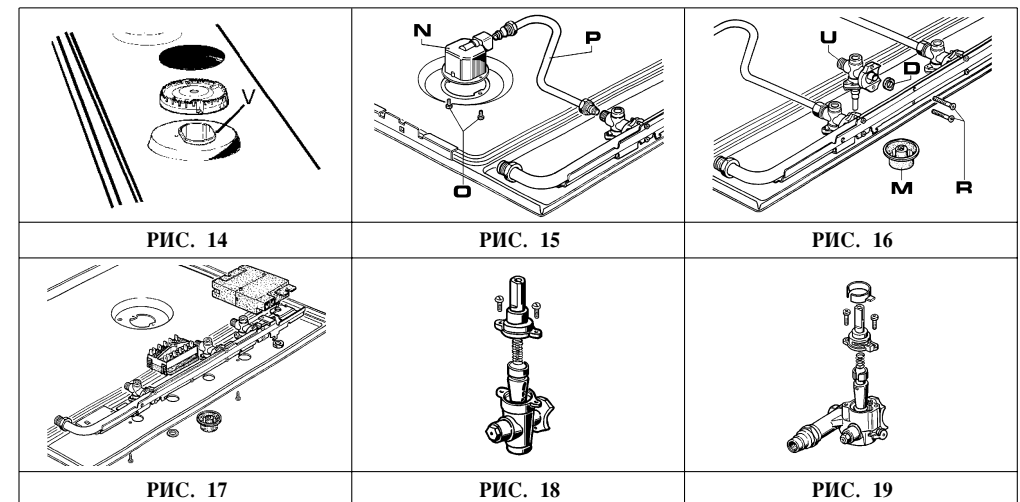
После выполнения вышеописанных операций можно заменять конфорки (рис. 15), вентили (рис. 16) и детали электрооборудования (рис. 17). Рекомендуется менять прокладки "D" при каждой замене вентилей, чтобы обеспечить полную герметичность между корпусом и рампой.

Смазка вентилей (см. рис. 18 - 19)

Если становится трудно поворачивать вентиль, следует незамедлительно произвести его смазку, в соответствии со следующими инструкциями:

- Вынуть корпус вентиля.
- Очистите конус и гнездо, в которое он вставляется тряпкой, смоченной растворителем.
- Нанесите на конус небольшое количество соответствующей смазки.
- Вставьте конус в гнездо и поверните несколько раз, затем снова выньте, удалите излишки смазки и протрите, чтобы отверстия для газа не были забиты смазкой.
- Установите все детали на место в обратном порядке.
- Проверьте герметичность при помощи мыльного раствора. Запрещается использовать для этих целей открытое пламя.

Для облегчения работ по техническому обслуживанию далее приводится таблица с типами и сечениями подводящих кабелей.



ПЕРЕНАЛАДКА

10) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Жиклеры прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах. Для замены жиклеров следует снять рассекатели, при помощи торцевого ключа "В" открутить жиклер "А" (см. рис. 13) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа. Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке минимума, в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 10. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.

Для удобства установщика ниже приводим таблицу со следующими данными: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК

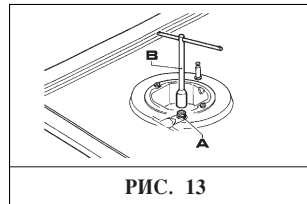
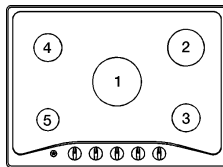
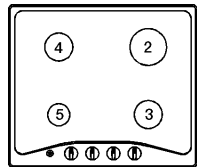


РИС. 13

ТАБЛИЦА

Конфорки N°	Название	Газ	Расход газа		Диаметр жиклеров 1/100 мм	Мощность Вт	
			г/ч	л/ч		Мин	Макс
1	Тройная корона	Сжиженный Природный	244	314	93 124 Y	1400 1400	3350 3350
2	Скоростная	Сжиженный Природный	218	286	85 115 Y	750 750	3000 3000
3	Полуско-ростная передняя правая	Сжиженный Природный	102	133	58 85 Y	500 500	1400 1400
4	Полуско-ростная задняя левая	Сжиженный Природный	127	167	65 97 Z	500 500	1750 1750
5	Вспомога-тельная	Сжиженный Природный	73	95	50 75 X	400 400	1000 1000

PULIZIA

ATTENZIONE :

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

2) PIANO LAVORO

Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente, è molto importante lavarla dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarla ed asciugarla. Allo stesso modo devono essere lavati le griglie smaltate, i coperchietti smaltati "C" e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 6).

La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi. Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

Nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottoelencate raccomandazioni:

- **Verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 6) non siano otturate da corpi estranei.**
- **Assicurarsi che il coperchietto smaltato "C" (fig. 6) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulti perfettamente stabile.**
- **La posizione esatta della griglia è definita dagli angoli arrotondati da posizionare verso il bordo laterale del piano.**
- **Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.**
- **Dopo l'uso, per una buona conservazione, ogni piastra deve essere trattata con gli appositi prodotti per le piastre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).**

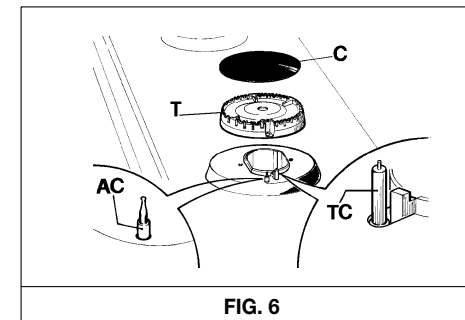


FIG. 6

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

3) INSERIMENTO PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si deve praticare nel piano del mobile componibile una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nella fig. 7, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le

pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 7 e 8).

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- Staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 9) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile.
- Bloccarlo con le apposite staffette "S", avendo cura di infilare la parte sporgente nella feritoia "H" ricavata sul fondo e avvitando la vite "F" fino a che la staffetta "S" non blocchi sul top (vedi fig. 10).

MISURE DA RISPETTARE (in mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 min.
5F	553	473	67.5	59.5	175 min.

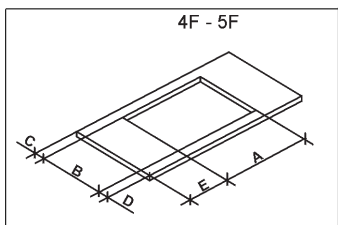


FIG. 7

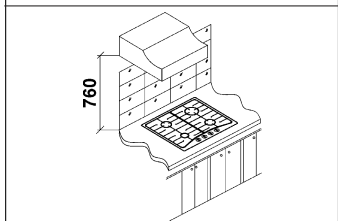


FIG. 8

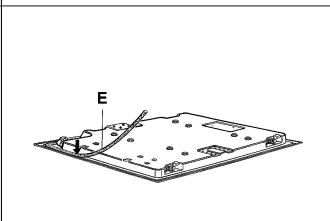


FIG. 9

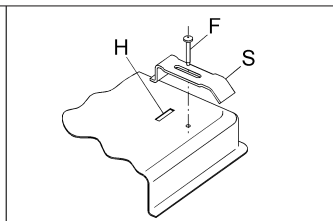


FIG. 10

РЕГУЛИРОВКА

Перед тем как приступать к работам по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке, или при переналадке прибора следует отключить прибор от сети.

По окончании регулировки или предварительной регулировки следут восстановить пломбы.

Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.

9) РЕГУЛИРОВКА ВЕНТИЛЕЙ

Регулировка "Минимума" выполняется следующим образом:

- Зажгите конфорку и установите ручку в положение "Минимум" (маленькое пламя рис. 1).
- Снимите ручку вентиля "М" (рис. 12), которая

просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.

- Вставьте маленькую отвертку "D" в отверстие "C" (рис. 12) и поворачивайте вправо или влево стопорный винт, до тех пор, пока пламя конфорки не отрегулируется до соответствующего положению "Минимум".

Проверьте, чтобы при быстром переходе из положения "Максимум" в положение "Минимум" пламя не гасло.

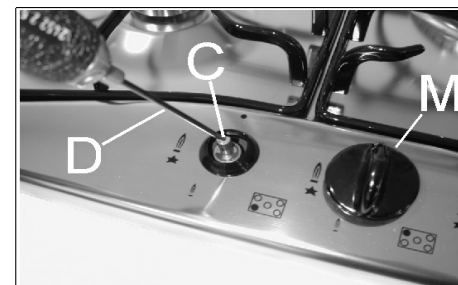


FIG. 12

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Электрическое подсоединение должно производиться в соответствии с действующими нормами.

Перед тем как производить подсоединение, проверьте, чтобы:

- Электрооборудование и розетки соответствовали максимальной мощности прибора (см. опознавательную табличку в нижней части корпуса прибора).
- Розетка или электрооборудование были надежно заземлены в соответствии с действующими нормами. В случае несоблюдения этих норм производитель снимает с себя всякую ответственность.

Если подсоединение к электросети производится через розетку:

- Подсоединить к подводящему кабелю "С" (рис. 11), соответствующую указанной на опознавательной табличке потребляемой мощности вилку, если таковая не предусмотрена в комплекте. Подсоедините провода, следя за соблюдением нижеприведенных соответствий (рис. 11):

Буква **L** (фаза) = **коричневый провод**;

Буква **N** (ноль) = **синий провод**;

Символ \perp (змя) = **желто-зеленый провод**.

- Подводящий кабель должен располагаться таким образом, чтобы не подвергаться нагреву, превышающему 95° С.
- Не следует использовать для подсоединения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву.

Если подсоединение производится непосредственно к электрической сети:

- Между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий потребляемой мощности прибора, с минимальным размыканием контактов 3 мм.
 - Помните, что провод заземления не должен прерываться выключателем.
 - Электрическое подсоединение может также быть защищено высококачественным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий провод "земля" желто-зеленого цвета к надежному заземляющему устройству.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все приборы сконструированы и изготовлены в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими изменениями и дополнениями.

Данный прибор соответствует предписаниям следующих директив Европейского Союза:

- СЕЕ 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной безопасности.
- СЕЕ 73/23 + 93/68 по электробезопасности.

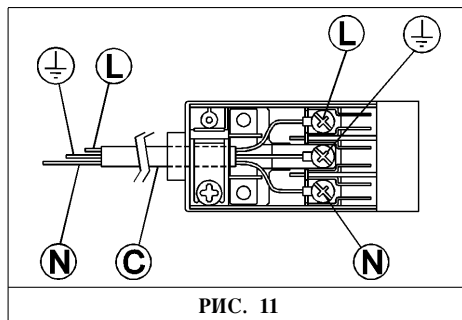


РИС. 11

INSTALLAZIONE

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 95° C.

Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme in vigore.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoelencate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

5) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme in vigore.

6) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme in vigore.

7) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Un'etichetta stampata di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas :

- o Con tubo di rame, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica.
- o Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.
- o Con tubo metallico rigido d'acciaio, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.
- o Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione deve essere allacciato:

- o Con tubo di rame, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica.
- o Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

AVVERTENZE:

Si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottonotate Direttive Europee:

CEE 90/396 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 95° C.

Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150° C, чтобы избежать отслоения покрытия.

Комбинированные приборы должны устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими нормами.

Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

5) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис. 3). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым. Разрешается также применение непрямої вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.

6) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 4). Если нет возможности использовать вытяжку, допускаться использовани внтилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис. 5), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

7) ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке характеристикам газовой сети.

Эта табличка находится в нижней части корпуса прибора.

В табличке, приведенной настоящей инструкции и на маркировочной табличке, находящейся в нижней части корпуса указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление.

Если используется магистральный газ, прибор может быть подсоединен к сети следующим образом:

- o При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками. Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась.
- o При помощи жесткой стальной трубы, с резьбовыми соединениями, в соответствии с нормами UNI-ISO 7/1. Допускается использование в качестве уплотнителей пакли с соответствующей мастикой и тефлоновой ленты.

Если используется сжиженный газ из баллона, прибор, куда газ подается при помощи регулятора давления, должен подсоединяться следующим образом:

- o При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками.
- o Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась. Рекомендуется использовать специальный переходник, облегчающий соединение с держателем регулятора давления, установленным на баллоне.

ВНИМАНИЕ:

По завершении установки проверьте герметичность соединений, для чего следует применять только мыльный раствор. Ни в коем случае не используйте для проверки открытое пламя.

Впускной патрубок прибора – резьба 1/2" в соответствии с нормами UNI-ISO 228-1.

Данный прибор соответствует предписаниям следующих директив Европейского Союза по газовой безопасности:

CEE 90/396 + 93/68.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, регулировка, переналадка и работы по текущему обслуживанию, перечисленные в данном разделе, должны выполняться только специально подготовленными специалистами. Изготовитель не несет ответственность за ущерб людям или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Устройства безопасности или автоматической регулировки приборов в течение срока их службы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным поставщиком.

3) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.

Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис. 7. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков

между поверхностью, боковой и задней стенками. Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 760 см от поверхности прибора (см. рис. 7 и 8).

В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы относятся к 3 классу и на них распространяются все нормы безопасности, предусмотренные для этих приборов.

4) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:

- Снимите полоски прокладки с держателей, следя, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность, Правильно расположите прокладку "Е" (рис. 9) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами. Снимите с прокладки полоску защитной бумаги и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Закрепит рабочую поверхность скобами "S", совместив их выпуклую часть с прорезями в нижней части "Н" и прикрутив винтами "F" (см. рис. 10).

РАЗМЕРЫ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (мм)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 мин.
5F	553	473	67.5	59.5	175 мин.

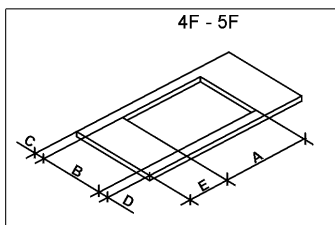


РИС. 7

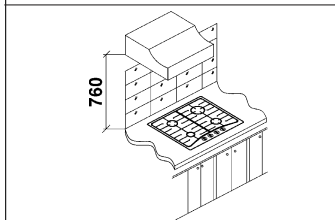


РИС. 8

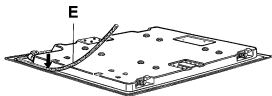


РИС. 9

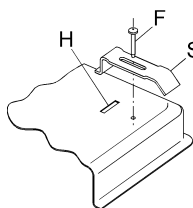


РИС. 10

INSTALLAZIONE

8) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 11) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 11 avendo cura di rispettare le sottolineate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 95°C.

- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZE:

Si segnala all'installatore che l'apparecchio misto è di tipo Y. Inoltre le pareti adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 95°C.

Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee:

- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica.
- CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica.

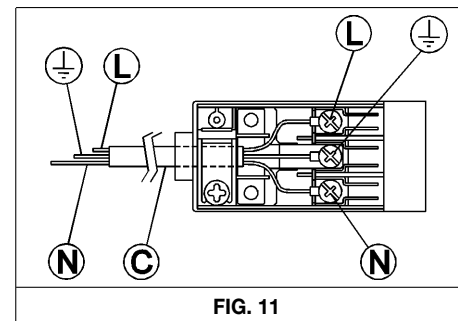


FIG. 11

REGOLAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.

Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.

La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

9) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo" :

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Togliere la manopola "M" (fig. 12) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.

- Introdurre un piccolo cacciavite "D" nel foro "C" (fig. 12) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al "Minimo".

Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di "Massimo" alla posizione di "Minimo" la fiamma non si spenga.

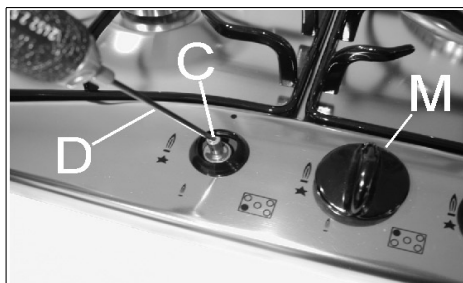


FIG. 12

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

ВНИМАНИЕ:

Перед тем как приступить к каким-либо операциям по очистке, следует отключить прибор от газовой и электрической сети.

2) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии (решетки, эмалированные крышки конфорок "С" раскатели конфорок "Т" - см. (рис. 6), очень важно мыть их губкой после каждого использования, используя теплую воду с мылом. Затем их следует вымыть чистой водой и вытереть насухо.

Очистка должна производиться, после того как поверхность и все детали остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками, использовать абразивные моющие порошки и разъедающие аэрозоли.

Не оставляйте надолго на поверхности прибора уксус, кофе, молоко, соленую воду и лимонный или томатный сок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

При обратной установке деталей следует строго выполнять нижеследующие рекомендации:

- Проверьте, чтобы отверстия раскателей "Т" не были засорены (рис. 6).
- Проверьте, чтобы крышки конфорок "С" (рис. 6) были правильно установлены на своих местах. Правильно установленная крышка фиксируется на своем месте и не сдвигается.
- Решетка должна устанавливаться закругленными углами к внешним краям варочной поверхности.
- Если после сборки конфорок или спустя какое-то время становится трудно повернуть одну из ручек, не пытайтесь повернуть ее силой. Следует срочно обратиться в авторизованный сервисный центр, который произведет смазку или замену вентилей.

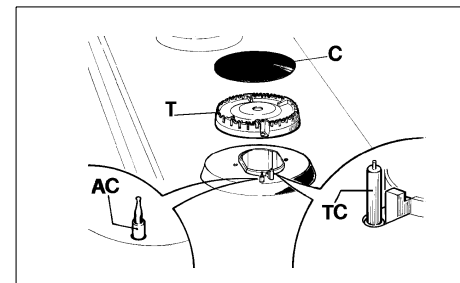


РИС. 6

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

При использовании газовой варочной поверхности в помещении, где она установлена, образуется тепло и влажность.

Поэтому следует предусмотреть хорошую циркуляцию воздуха в помещении, не загромождать отверстия для естественной вентиляции (рис. 3) и включить вытяжку (рис. 4 и 5). При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно, или увеличить мощность вытяжки.

(*) ПРИТОК ВОЗДУХА: СМ. ГЛАВУ "УСТАНОВКА" (РАЗДЕЛЫ 5 И 6)

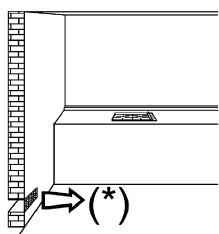


РИС. 3

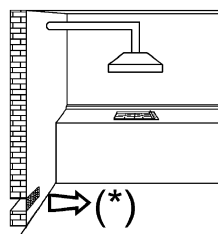


РИС. 4

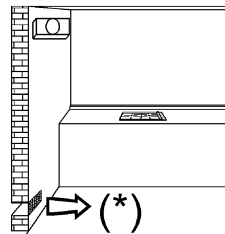


РИС. 5

TRASFORMAZIONI

10) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave diritta "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 13) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione.

Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 10,

sigillare gli eventuali organi di regolazione o preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI

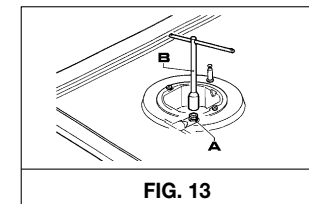
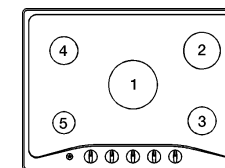
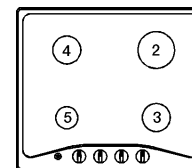


FIG. 13

TABELLA

N°	BRUCIATORI DENOMINAZIONE	GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)	
				g/h	L/h		Min.	Max.
1	TRIPLA CORONA	BUTANO	28 - 30	244	314	93	1400	3350
		PROPANO	37	239		93	1400	3350
		NATURALE	20			124 Y	1400	3350
2	RAPIDO	BUTANO	28 - 30	218	286	85	750	3000
		PROPANO	37	214		85	750	3000
		NATURALE	20			115 Y	750	3000
3	SEMIRAPIDO ANT. DX	BUTANO	28 - 30	102	133	58	500	1400
		PROPANO	37	100		58	500	1400
		NATURALE	20			85 Y	500	1400
4	SEMIRAPIDO POST. SX	BUTANO	28 - 30	127	167	65	500	1750
		PROPANO	37	125		65	500	1750
		NATURALE	20			97 Z	500	1750
5	AUSILIARIO	BUTANO	28 - 30	73	95	50	400	1000
		PROPANO	37	71		50	400	1000
		NATURALE	20			72 X	400	1000

MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

11) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno dell'apparecchio bisogna togliere le griglie ed i corpi bruciatore dalla parte superiore del piano di lavoro. Quindi rimuovere le viti "V" di fissaggio dei bruciatori (fig. 14) e le manopole comando fissate per semplice pressione, in modo da poter sfilare il piano di lavoro.

Dopo aver eseguito le operazioni indicate sopra, si possono sostituire i bruciatori (fig. 15), i rubinetti (fig. 16) ed i componenti elettrici (fig. 17).

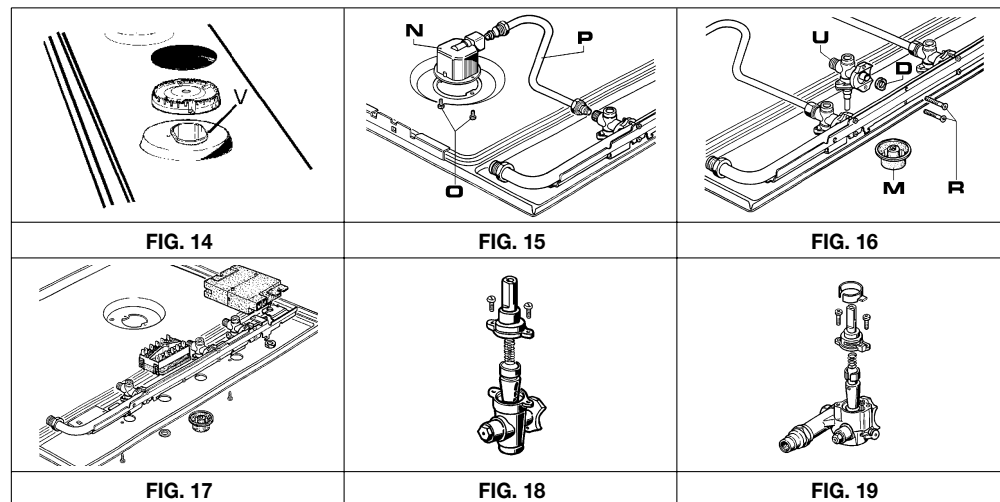
Si consiglia di cambiare la guarnizione "D" tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

Ingrassaggio dei rubinetti (vedi fig. 18 - 19)

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le sottotestate istruzioni:

- Smontare il corpo rubinetto.
- Pulire il cono ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
- Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
- Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che i passaggi del gas non siano otturati.
- Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio.

Per facilitare il lavoro del manutentore riportiamo, nella pagina successiva, una tabella con i tipi e le sezioni dei cavi d'alimentazione e la potenza dei componenti elettrici.



ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

На панели управления над каждой ручкой нанесена схема, где указано, к какой конфорке относится ручка.

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ 1) РУЧНОЙ РОЗЖИГ

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1) и поднести к конфорке зажженную спичку.

- Автоматический электророзжиг

Управление розжигом встроено в ручку включения конфорки. Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1). Автоматически происходит электророзжиг, нажимайте ручку, пока не зажжется конфорка. В случае отключения электроэнергии для розжига конфорок Вы всегда можете воспользоваться спичками.

- Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль

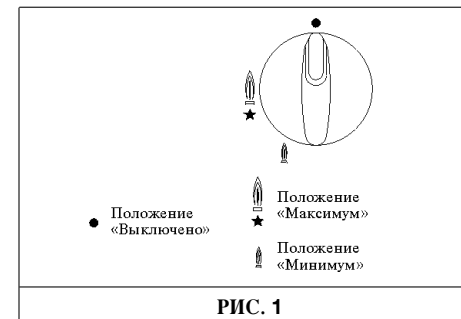
Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, ручку, соответствующую используемой конфорке, следует поворачивать против часовой стрелки до положения Максимум (большое пламя рис. 1) пока не почувствуете, что она зафиксировалась. Затем нажмите ручку и повторите операции, описанные выше.

После загорания конфорки не отпускайте ручку в течение примерно 10 секунд.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

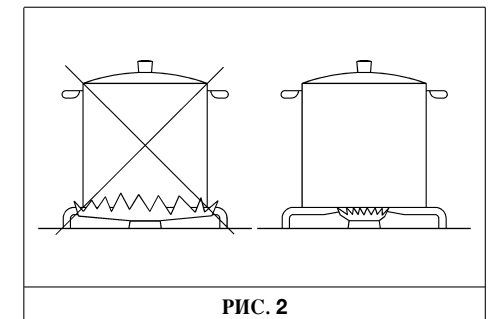
- Для каждой конфорки используйте соответствующие по размеру кастрюли (см. следующую таблицу и рис. 2).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум (маленькое пламя рис. 1).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.



Конфорки	Мощность W	Ø Кастрюли (см)
"Тройная корона"	3350	24 ÷ 26
Скоростная	3000	20 ÷ 22
Полускоростная уменьшенная		
передняя правая	1400	16 ÷ 18
Полускоростная	1000	16 ÷ 18
задняя левая		
Вспомогательная	1000	10 ÷ 14

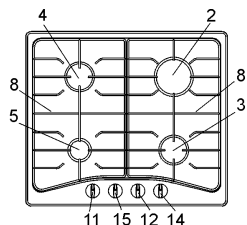
ВНИМАНИЕ:

- Розжиг конфорок с предохранительной термопарой (системой "газ-контроль") можно произвести только если ручка установлена в положение Максимум (большое пламя рис.1).
- При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь при помощи спичек.
- Во время пользования газовыми или электрическими конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтоб дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.
- Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.
- Перед тем как открыть крышку (если предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи. Если крышка изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует выключить все конфорки и дать им остыть.
- Используйте только посуду с плоским дном.

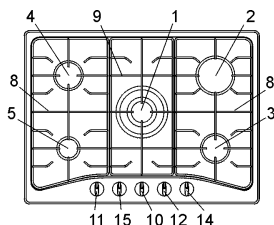


ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

PCFZ 60 V4 - PCFZ 60 N4



PCFZ 70 V4 - PCFZ 70 N4



- | | |
|--|--------|
| 1. Конфорка "тройная корона" | 3350 W |
| 2. Скоростная конфорка | 3000 W |
| 3. Полускоростная уменьшенная передняя правая конфорка | 1400 W |
| 4. Полускоростная задняя левая конфорка | 1750 W |
| 5. Вспомогательная конфорка | 1000 W |
| 8. Решетка из эмалированной стали для 2 конфорок | |
| 9. Решетка из эмалированной стали промежуточная | |
| 10. Ручка включения конфорки № 1 | |
| 11. Ручка включения конфорки № 5 | |
| 12. Ручка включения конфорки № 2 | |
| 14. Ручка включения конфорки № 3 | |
| 15. Ручка включения конфорки № 4 | |

Внимание: Прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

MANUTENZIONE

TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR - F	Sezione 3 x 0.75 mm ²

ATTENZIONE!!!

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 20) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.

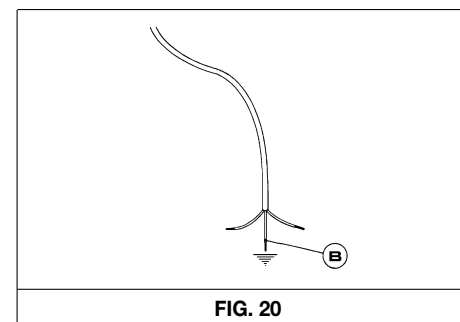


FIG. 20

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:

ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ, УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ ГАЗОВЫХ И КОМБИНИРОВАННЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Благодарим Вас

за выбор нашего изделия.

Мы уверены, что этот новый современный, функциональный и практичный прибор, изготовленный из высококачественных материалов, наилучшим образом сможет удовлетворить Ваши потребности.

Этот прибор прост в использовании, однако, перед тем как приступить к работе с ним, для достижения наилучших результатов следует внимательно прочитать инструкцию.

Бережно храните инструкцию и обращайтесь к ней, когда у Вас возникнут какие-либо вопросы.

Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.

На изделие имеется сертификат Ростеста

Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

На данный прибор распространяется гарантия производителя. Храните инструкцию, и в случае необходимости, предъявляйте ее специалисту авторизованного сервисного центра вместе с гарантийной книжкой.



Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции.

Рисунки, приведенные в инструкции, носят ориентировочный характер. Эта инструкция действительна только для стран, чьи идентификационные обозначения приведены на обложке инструкции и на самом приборе. Производитель не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен имуществу или людям вследствие неправильной установки или несоблюдения правил пользования прибором.

COD. 01001PO (01001RU) - 14.12.2000

INSTRUKCJA I WSKAZÓWKI DO INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI PŁYT KUCHENNYCH GAZOWYCH I GAZOWO- ELEKTRYCZNYCH DO ZABUDOWY

**FA 40 MEE0 ...
FR 50 MEV0...**

Szanowni Państwo,

Pragniemy skorzystać z okazji i serdecznie podziękować za zakupienie naszego produktu, oraz życzyć zadowolenia z jego użytkowania.

Jesteśmy pewni, że to nowe urządzenie – nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne, wykonane z materiałów najlepszej jakości, jak najlepiej spełni Państwa potrzeby, Eksploatacja urządzenia jest łatwa, jednak zanim przystąpią.

Państwo do jego użytkowania, prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwej eksploatacji urządzenia.

Spis treści

1. Prezentacja	1
2. Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	2
3. Opis płyt kuchennych	3
4. Instrukcje dla użytkownika	4-6
5. Instrukcje dla użytkownika	7-10
- Instalacja -Montaż płyty kuchennej w blacie	7
- Podłączenie gazowe	9
- Podłączenie do sieci zasilającej	10
6. Regulacja	11
7. Charakterystyka techniczna	13
8. Co robić jak....	17
9. Konserwacja	18
10. Konserwacja	19

Modele z literą “V” na końcu nazwy zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wyływowemu, podnoszące bezpieczeństwo użytkowania.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe niedokładności, związane z błędami w druku, bądź w przygotowywaniu tekstu do druku, mogące pojawić się w instrukcji. Rysunki mają charakter orientacyjny. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania w swoich produktach zmian, które uzna za konieczne lub potrzebne, również w interesie użytkownika, nie naruszając przy tym podstawowych wymogów funkcjonalności i bezpieczeństwa.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Instalacja, regulacja, przeróbki oraz interwencje techniczne powinny być wykonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, posiadających uprawnienia.
- Instalacja urządzeń gazowych oraz gazowo-elektrycznych powinna zostać wykonana wedle obowiązujących norm bezpieczeństwa (*Rozporządzeniem Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14.12.1994 (Dz. U. Nr 15, 25.02.1999)*).
- Urządzenie jest przeznaczone tylko i wyłącznie do użytku domowego.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek niewłaściwej instalacji, konserwacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Bezpieczeństwo urządzenia jest gwarantowane podczas prawidłowej instalacji i prawidłowych połączeń do sieci zasilającej i sieci gazowej. Parametry sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu muszą być zgodne z parametrami na tabliczce znamionowej urządzenia, sieć elektryczna powinna posiadać uziemienie.
- Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu GZ 50. Regulacji na inny rodzaj gazu może dokonać tylko wykwalifikowany technik, posiadający uprawnienia.
- W przypadku urządzeń gazowo-elektrycznych, przewody zasilające innych urządzeń elektrycznych powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od gorących części płyty kuchennej.
- Po zakończeniu użytkowania płyty, należy upewnić się czy wszystkie pokrętła są w pozycji wyłączone "0".
- Przed każdą czynnością czyszczącą lub interwencją techniczną należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zamknąć dopływ gazu.
- W przypadku niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej, zamknąć dopływ gazu. Nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Prosimy niezwłocznie skontaktować się z autoryzowanym serwisem (adresy i numery bezpłatnych linii telefonicznych znajdziecie Państwo na końcu instrukcji obsługi).
- W przypadku urządzeń elektrycznych należy przestrzegać poniższych zasad:
 - ⇒ Nie dotykać urządzenia mokrymi rękoma.
 - ⇒ Nie ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia od sieci zasilającej.
 - ⇒ Nie narażać urządzenia na działania czynników atmosferycznych.
- Nie wolno pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych.

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych. Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się na tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA:
MODEL:
NR FABRYCZNY:

Numery telefonów bezpłatnej infolinii serwisowej East Trading Company:

East Trading Company Bydgoszcz
East Trading Company Dębno Lubuskie
East Trading Company Gdańsk
East Trading Company Jarosław
East Trading Company Konin
East Trading Company Łomża
East Trading Company Olsztyn
East Trading Company Racibórz
East Trading Company Radom
East Trading Company Sosnowiec
East Trading Company Wrocław
East Trading Company Warszawa

Infolinia **0800 154 035**
Infolinia **0800 162 729**
Infolinia **0800 150 045**
Infolinia **0800 135 012**
Infolinia **0800 162 306**
Infolinia **0800 127 066**
Infolinia **0800 127 064**
Infolinia **0800 163 088**
Infolinia **0800 137 069**
Infolinia **0800 163 087**
Infolinia **0800 166 059**
Infolinia **0800 120 099**

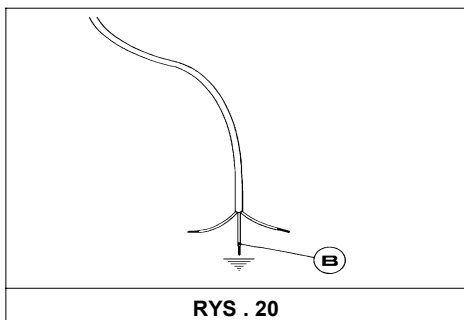
KONSERWACJA

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

RODZAJ PŁYTY	RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE
Płyta gazowa	H05 RR-F	Przekrój 3 x 0.75 mm ²

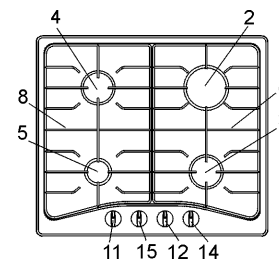
UWAGA!!!

W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego, instalator musi pamiętać iż przewód uziemienia musi być dłuższy niż fazy (patrz poniższy rysunek).

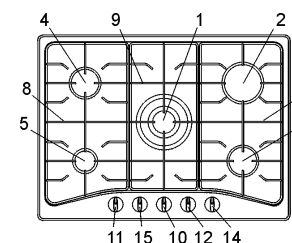


OPIS PŁYT KUCHENNYCH

PCFZ 60 V4 - PCFZ 60 N4



PCFZ 70 V4 - PCFZ 70 N4



1. Palnik centralny trzykoronowy
2. Palnik szybkogotujący
3. Palnik średni przedni prawy
4. Palnik średni tylny lewy
5. Palnik pomocniczy przedni lewy
8. Ruszt emaliowany dwupalnikowy
9. Ruszt emaliowany centralny palnika trzykoronowego
10. Pokrętło sterujące palnikiem nr 1 – trzykoronowym
11. Pokrętło sterujące palnikiem nr 5 – pomocniczy przedni lewy
12. Pokrętło sterujące palnikiem nr 2 – szybkogotującym
14. Pokrętło sterujące palnikiem nr 3 – średnim przednim prawym
15. Pokrętło sterujące palnikiem nr 4 – średni tylny lewy

Moc 3350 ÷ 3500 W
 Moc 3000 W
 Moc 1400 W
 Moc 1750 W
 Moc 1000 W

UWAGA! (Tylko w modelach z zabezpieczeniem przeciw wyciekowemu – z literą "V" na końcu symbolu).

Płyta została wyposażona w zabezpieczenie przeciw wyciekowemu, które podnosi bezpieczeństwo użytkownika. W momencie zgaśnięcia płomienia w palniku, zostaje automatycznie odcięty dopływ gazu do palnika. Ponowne uruchomienie płyty następuje po ponownym zapaleniu palnika.

Zapalarka elektryczna została umiejscowiona pod pokrętkami sterującymi palnikami.

OBSŁUGA

Podstawowe uwagi dotyczące bezpieczeństwa użytkownika.

- Podczas użytkowania palników gazowych lub pola grzewczego nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru dorosłych. Nie należy pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych. Prosimy zwrócić uwagę, aby uchwyty naczyń kuchennych były ustawione w kierunku ściany.
- Nie używać aerozoli w pobliżu funkcjonującego urządzenia.
- Szklana pokrywa urządzenia (opcja) – nie należy przykrywać urządzenia podczas funkcjonowania lub gdy jest jeszcze gorące.
- Nie należy dotykać gołymi rękoma pola zaraz po wyłączeniu – jest jeszcze gorące. Może dojść do oparzenia.

Podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowana została kuchnia powinno posiadać odpowiedni przepływ powietrza (naturalna wentylacja, okapy kuchenne lub wentylatory). Rys.3, 4, 5.

1) PALNIKI GAZOWE

Przy każdym pokrętle umieszczono rysunek oznajmiający, któremu palnikowi odpowiada dane pokrętko. Pod otwarciu instalacji gazowej lub butli należy zapalić palnik:

– Uruchamianie manualne

Aby uruchomić palnik, należy wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiednie pokrętko wybranego palnika, ustawiając go na pozycji maksymalnego płomienia (symbol dużego płomienia – rys. 1), przybliżyć włączoną zapalarkę do palnika.

– Uruchomienie palnika automatyczne

Zapalarka elektryczna umieszczona została w pokrętko każdego palnika. Aby uruchomić palnik, należy wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara

odpowiednie pokrętko wybranego palnika, ustawiając go na pozycji maksymalnego płomienia (symbol dużego płomienia – rys. 1). Uruchomi się automatycznie iskrzenie. W przypadku braku zasilania można uruchomić palnik ręcznie.

– Uruchamianie palników wyposażonych w zabezpieczenia przeciwwyfłowywe

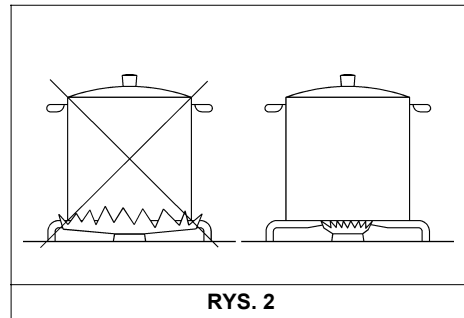
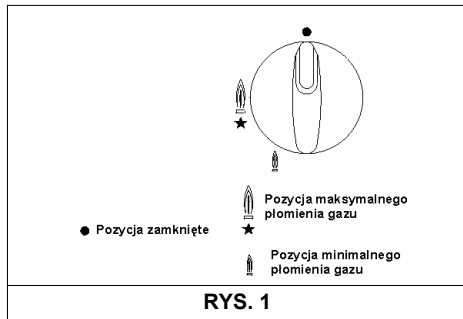
Aby uruchomić palnik, należy wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiednie pokrętko wybranego palnika, ustawiając go na pozycji maksymalnego płomienia (symbol dużego płomienia – rys. 1). Wciśnięte pokrętko palnika należy przytrzymać przez około 10 sekund, aż do momentu zapalenia.

OPTYMALNE WYKORZYSTANIE PALNIKÓW

Aby otrzymać jak najlepsze wyniki przy minimalnym zużyciu gazu, prosimy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Po uruchomieniu palnika, wyregulować płomień do odpowiedniej wielkości w zależności od potrzeb.
- Używać naczyń kuchennych o płaskim dnie. Płomień nie powinien wychodzić poza średnicę dna naczynia.
- Po doprowadzeniu wsadu naczynia do wrzenia, ustawić pokrętko palnika na pozycji minimalnej (symbol małego płomienia).
- Używać naczyń kuchennych łącznie z pokrywkami.

Palnik	Moc W	Ø naczynia w (cm)
Palnik trzykoronowy	3350 ÷ 3500	24 ÷ 26
Palnik szybkogotujący	3000	20 ÷ 22
Palnik średni przedni	1400	16 ÷ 18
Palnik średni tylny lewy	1750	16 ÷ 18
Palnik pomocniczy	1000	10 ÷ 14



KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

10) WYMIANA CZĘŚCI

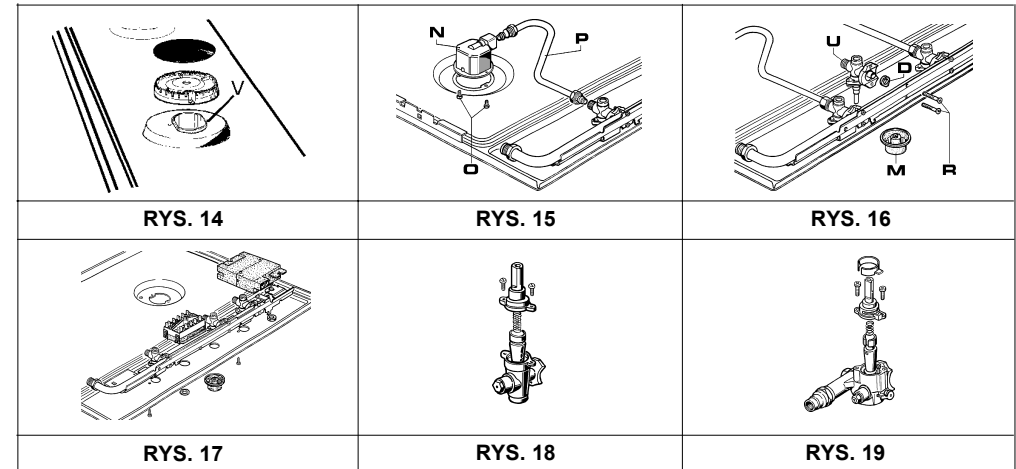
W przypadku wymiany przewodu zasilającego (wymiany może dokonać tylko autoryzowany serwis), należy pamiętać i przewód uziemienia powinien być dłuższy niż przewody fazy. Aby dokonać wymiany innych komponentów (gazowych lub elektrycznych) znajdujących się w środku płyty, należy zdjąć górną część płyty odkręcając śruby "V" mocujące palniki (rys. 14). Po dokonaniu ww. operacji można wymienić palniki (rys. 15), zawory (rys. 16) oraz komponenty elektryczne (rys. 17).

Zalecane jest przy każdorazowej wymianie zaworu zmienić także uszczelkę "D", zapewni to szczelność instalacji gazowej płyty.

Smarowanie zaworów (patrz rys. 18 i 19)

W przypadku gdy manewrowanie zaworem jest utrudnione, nie należy zwlekać w czasie, tylko nasmarować odpowiednim smarem zawory palników:

- Zdjąć korpus palnika.
- Wyczyścić stożek i jego umiejscowienie ściereczką zamoczoną w rozcieńczaczu.
- Nasmarować stożek lekko smarem.
- Włożyć stożek, przekręcając nim kilka razy, wyjąć ponownie, oczyścić z pozostałości smaru.
- Sprawdzić czy przepływ gazu nie jest utrudniony.
- Zamontować wszystkie części ponownie.



PRZERÓBKI

9) WYMIANA DYSZ

Palniki zostały przystosowane do różnych rodzajów gazu, należy tylko wymienić dysze na odpowiednie do danego rodzaju gazu. **Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu GZ 50.**

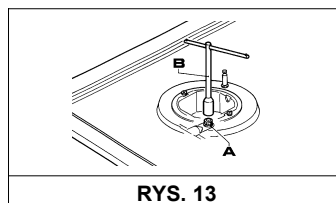
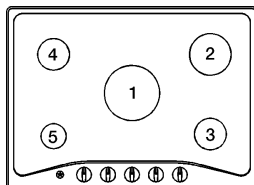
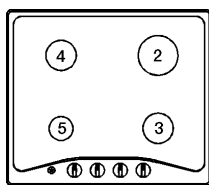
Aby dokonać wymiany dysz, należy:

- Zdjąć palnik.
- Kluczem "B" odkręcić dyszę "A" (rys. 13).
- Wymienić dyszę na nową, odpowiednią do danego typu gazu.

Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę ze średnicami dysz, mocami dla różnych typów gazu.

Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować palniki, oraz nałożyć ponownie ewentualne plombki. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego rodzaju gazu do którego urządzenie zostało wyregulowane.

UMIEJSCOWIENIE DYSZ NA PŁYTCIE KUCHENNEJ



RYS. 13

TABELA DYSZ I WYDAJNOŚCI CIEPLNEJ PALNIKÓW

Lp.	Palniki Nazwa	Gaz	Ciśnienie	Przepustowość		Średnica dysz 1/100 mm	Wydajność ciepła W Maksimum
			mbar	g/h	L/h		
1	PALNIK TRZYKORONOWY	GPB	36	263	494	93	3500
		GZ 35	13			180 F2	3350
		GZ 50	20			128 Y	3350
2	SZYBKOGOTUJĄCY	GPB	36	236	442	85	3000
		GZ 35	13			165 F2	3000
		GZ 50	20			124 Y	3000
3	ŚREDNI PRZEDNI PRAWY	GPB	36	110	206	58	1400
		GZ 35	13			120 Y	1400
		GZ 50	20			88 Y	1400
4	ŚREDNI TYLNY LEWY	GPB	36	138	258	66	1750
		GZ 35	13			131 Y	1750
		GZ 50	20			105 Z	1750
5	POMOCNICZY	GPB	36	83	155	52	1050
		GZ 35	13			106 Y	1050
		GZ 50	20			111	80 X

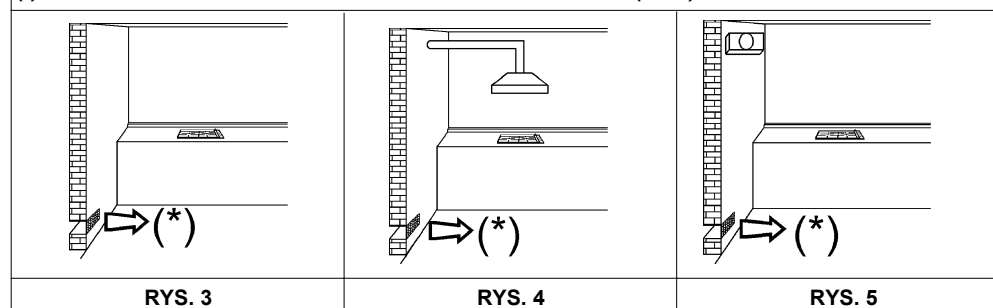
PODSTAWOWE DANE STOSOWANYCH GAZÓW

Grupa gazu	Podgrupa gazu	Liczba Wobbego		Średnie ciepło spalania	Średnia wartość opałowa	Ciśnienie przyłączeniowe	
		znamionowa	zakres wartości			MJ/m ³	kPa
-	-	MJ/m ³				kPa	
II gazy ziemne	GZ 35	35	32,5 - 37,5	28,5	25,8	1,3	+0,3 -0,2
	GZ 50	50	45 - 54	38,9	35,2	2	+0,5 -0,2
III gazy płynne	Propan butan techniczny GPB-B	-	-	MJ/Kg		3,6	
				49,9	45,6		

OBSŁUGA

- Zapalenie palników wyposażonych w zabezpieczenia przeciwwypływowe gazu następuje po doprowadzeniu pokrętła danego palnika na pozycję maksymalnego płomienia.
- W przypadku braku zasilania elektrycznego, palniki można uruchomić ręcznie przy pomocy zapalniczki lub zapalek.
- Podczas użytkowania palników, nie należy pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych.
- Nie używać środków chemicznych w postaci sprayu w pobliżu urządzenia.

(*) WEJŚCIE POWIETRZA: PATRZ ROZDZIAŁ INSTALACJA (5 I 6)



RYS. 3

RYS. 4

RYS. 5

CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczących, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zamknąć dopływ gazu.

2) PŁYTA KUCHENNA

Aby zachować powierzchnię płyty kuchennej przed długi czas błyszcząca, bardzo ważne jest aby po każdym użytkowaniu dokładnie umyć wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu ruszty, pokrywy emaliowane palników "C", korony palników "T" (rys. 6).

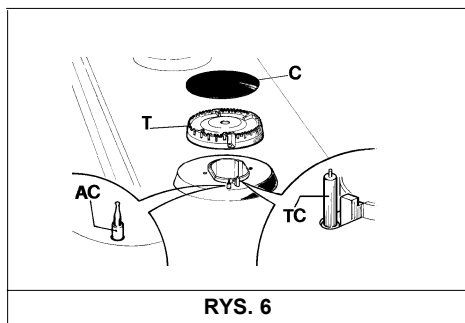
Nie należy używać detergentów mogących zarysować powierzchnię płyty. Czyszczenia płyty dokonać można tylko i wyłącznie gdy płyta i jej elementy ostygły już. Plamy z octu, cytryny, sosu pomidorowego, mleka i słonej wody należy usuwać zaraz po powstaniu, nie należy dopuścić aby ww plamy pozostawały przez dłuższy czas na powierzchni płyty.

UWAGI:

Podczas zamontowywania zdjętych do czyszczenia elementów płyty prosimy o upewnienie się, czy:

- Palniki zostały poprawnie umieszczone w otworach (rys. 6).

- W przypadku, gdy otwieranie lub zamykanie zaworów jest utrudnione, nie należy otwierać lub zamykać ich na siłę. Poprosić o szybką interwencję z serwisu w celu udrożnienia zaworów lub ich wymianę.



REGULACJA

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek regulacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.

Po zakończeniu regulacji – wykonujący ją instalator powinien nałożyć ponownie płonby.

8) PALNIKI

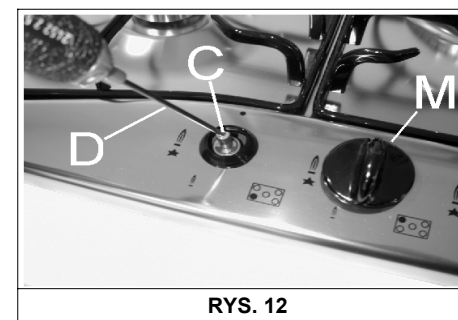
Regulacja "Minimum":

- Zapalić palnik i ustawić pokrętło w pozycji "Minimum" (symbol małego płomienia).

- Zdjąć pokrętło "M" (rys. 12), zamocowane na kurku lekko pociągnąć.

- Wprowadzić mały śrubokręt "D" do otworu "C" (rys. 12) i przekręcić w prawo lub w lewo wkręt regulacyjny aż do ustawieniażądanego poziomu płomienia "Minimum".

Prosimy upewnić się, czy podczas szybkich zmian płomienia z pozycji "Maksimum" do "Minimum" płomień nie gaśnie.



INSTALACJA

7) PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Podłączenie do sieci zasilającej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami obowiązującego prawa. PN-IEC 364-4-481:1994, PN-91/E-05009.01, 02, 03, 41, 42, 43, 45, 46 oraz PN-93/E-05009.51, 53, 54, 56.

Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia należy sprawdzić czy :

– Parametry sieci elektrycznej w Państwie mieszkaniu odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

– Gniazdko lub instalacja wyposażone są w sprawnie działające uziemienie zgodne z normami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie obowiązujących norm i przepisów.

Jeżeli podłączenie do sieci elektrycznej wykonane jest za pomocą wtyczki:

– Należy zastosować przewód zasilający "C" (rys. 11) a w przypadku jego braku standardową wtyczką przystosowaną do parametrów technicznych podanych na tabliczce znamionowej urządzenia. Połączyć przewody według pamiętając, iż przewód uziemienia powinien być dłuższy od przewodów fazy (rys. 11):

Litera "L" (faza) – przewód w kolorze brązowym;

Litera "N" (neutralny) – przewód w kolorze niebieskim;

Symbol \oplus (uziemienie) – przewód w kolorze zielono-żółtym.

– Przewód zasilający powinien być tak umieszczony, aby w żadnym miejscu nie stykał się z miejscami narażonymi na temperatury wyższe niż 95°C.

– Do podłączenia nie należy używać połączeń nieoryginalnych, przedłużaczy i rozgałęziaczy, gdyż mogłoby to spowodować przegrzanie się instalacji a w konsekwencji zwarcie.

Jeżeli podłączenie do sieci elektrycznej wykonane jest bezpośrednio do sieci elektrycznej:

– Umieścić pomiędzy kuchnią a siecią wielobiegunowy przełącznik, proporcjonalny do obciążenia urządzenia o odległości między stykami minimum 3 mm.

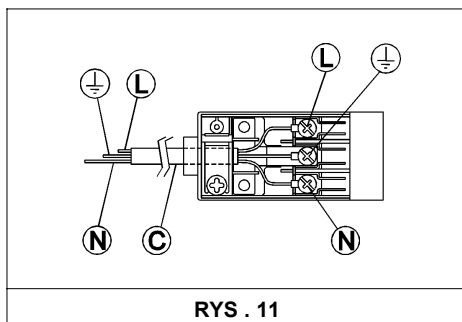
– Prosimy pamiętać, że przewód uziemiający nie może być przerwany przełącznikiem.

– Innym rozwiązaniem może być ochrona przyłącza elektrycznego za pomocą przełącznika dyferencjałowego o wysokiej czułości.

Należy bezwzględnie sprawdzić, czy odpowiedni kabel uziemiający (kolor zielono-żółty) został podłączony do sprawnego urządzenia uziemiającego.

UWAGA:

Przypominamy instalatorom, że płyta gazowo-elektryczna jest typu Y. Poza tym ścianka tylna i powierzchnie przylegające do płyty muszą być wytrzymałe na temperatury nie niższe niż 95°C.



RYS. 11

INSTALACJA

UWAGI TECHNICZNE PRZEZNACZONE DLA INSTALATORÓW

Instalacja, regulacja gazu, przeróbki, serwis, czyli wszystkie czynności opisane w poniższym paragrafie muszą być dokonywane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów posiadających odpowiednie uprawnienia (Rozporządzeniem Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14.12.1994 (Dz. U. Nr 15, 25.02.1999).

Błędna instalacja może doprowadzić do szkód i wypadków. W przypadku błędnej lub niewłaściwej instalacji producent ani dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

Zabezpieczenia przeciwwyływowe gazu, części regulacji gazu podczas życia urządzenia mogą być wymieniane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowany personel posiadający odpowiednie uprawnienia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w skutek błędnej instalacji lub regulacji urządzenia.

■ **Płyty kuchenne gazowe lub gazowo-elektryczne muszą zostać zainstalowane jako klasa 3 (pod zabudowę).**

■ **Błat kuchenny, ściany szafek w pobliżu urządzenia muszą być wytrzymałe na wysokie temperatury (co najmniej 95° C.). Szafki, których wysokość przekracza wysokość płyty muszą znajdować się w odległości przynajmniej 50 mm od urządzenia.**

■ **Klej, który łączy blat kuchenny z szafkami musi być wytrzymały na wysokie temperatury (nie niższe niż 150°C).**

Instalacja urządzenia musi być zgodna z przepisami norm (PN-IEC 364-4-481:1994, PN-91/E-05009.01, 03, 41, 42, 43, 45, 46 oraz PN –93/E-05009.51, 53, 54, 56).

■ **Urządzenie może być zainstalowane w pomieszczeniach posiadających swobodny przepływ powietrza.**

3) ZAMONTOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ W GNIEZDZIE BLATU KUCHENNEGO

Wykonać otwór w blacie kuchennym pod zabudowę płyty wedle rozmiarów przedstawionych na rys. 7 zachowując odległości krytyczne pomiędzy płytą a bokami (rys. 7 i 8). Szafki wiszące, okapy powinny znajdować się w odległości przynajmniej 750 mm od blatu .

WAŻNE – Pod płytą zamontowaną w blacie należy umieścić panel drewniany w odległości 20 mm od dna płyty. Panel musi być tak zamontowany, aby w każdym momencie można było go usunąć i dokonać interwencji na płycie.

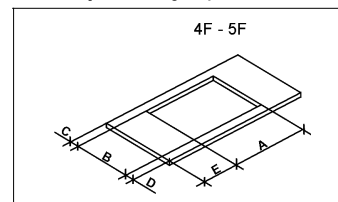
4) MOCOWANIE PŁYTY

Płyta została wyposażona w dodatkową uszczelkę, zabezpieczającą przed dostaniem się jakiegokolwiek cieczy pod płytę. Dla prawidłowego założenia uszczelki, prosimy śledzić poniższe zalecenia:

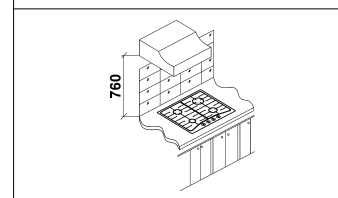
- Zdjąć pasek ochronny z uszczelki.
- Przekręcić płytę do góry nogami, założyć prawidłowo uszczelkę "E" (rys. 9) pod brzeg płyty.
- Uformować jednolicie uszczelkę na brzegu płyty.
- Zdjąć papierową osłonę uszczelki, założyć zaczepy mocujące "S", zablokować płytę w gnieździe blatu za pomocą śrub "F" (rys. 10).

ZALECANE ODLEGŁOŚCI (w mm)

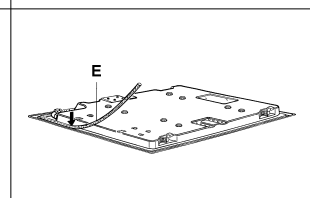
	A	B	C	D	E
4 palniki gaz	553	473	67.5	59.5	100 min.
5 palników gaz	553	473	67.5	59.5	175 min.



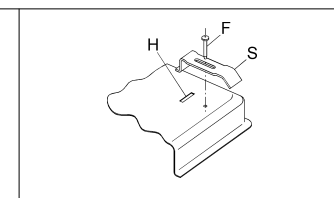
RYS. 7



RYS. 8



RYS. 9



RYS. 10

INSTALACJA

WAŻNE ZALECENIA DO INSTALACJI

5) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym zostanie zainstalowane urządzenie musi posiadać dobrą wentylację (naturalną lub sztuczną – okapy lub wentylatory okienne czy ściennie). Ilość potrzebnego powietrza przewidziana przez normy dotyczące spalania gazu i wentylacji powietrza nie może być niższa niż 20 m³.

Urządzenia gazowe wydzielają podczas spalania gazy, które muszą być odprowadzone na zewnątrz np. poprzez okapy kuchenne lub otwory wentylacyjne. W przypadku, gdy pomieszczenie kuchenne nie posiada wyciągu wentylacyjnego lub okapy, dopuszczalne jest użycie wentylatorów okiennych lub ściennych (rys. 3, 4, 5) (PN-83/B-03430).

6) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed przystąpieniem do wykonania przyłącza należy upewnić się, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej urządzenia, przyklejonej od spodu płyty są zgodne z parametrami instalacji gazowej w Państwa mieszkaniu. Po zakończeniu podłączenia gazowego, prosimy sprawdzić szczelność zaworów i instalacji.

INSTALACJA

UWAGA:

Stosowana do montażu armatura gazowa: kurki, zawory, reduktory, przewody elastyczne, filtry itp., muszą posiadać Znak Bezpieczeństwa B.
Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu GZ 50. Zmiana rodzaju gazu musi być wykonana przez autoryzowany personel i potwierdzona podpisem osoby wykonującej poprawki oraz datą wykonania na samoprzylepnej etykiecie załączonej do urządzenia. Po dokonaniu regulacji na inny typ gazu i wypełnieniu etykiety, należy przykleić ją na spód płyty.

Do podłączenia płyty należy użyć :

- o Sztynnym przewodem miedzianym lub stalowym w sposób nie powodujący naprężeń pomiędzy instalacją a kuchenką.
- o Za pomocą metalowych przewodów elastycznych (muszą posiadać Znak B).
- o Podłączenie kuchenki do butli na gaz płynny można wykonać pośrednio przez reduktor, dopasowanym do tego celu wężem elastycznym zabezpieczonym opaską zaciskową można wykonać.

Wzory etykiet samoprzylepnych znajdujących się na wyposażeniu płyty do wypełnienia dla instalatora podczas regulacji urządzenia na inny typ gazu niż fabrycznie wyregulowany (GZ 50).

UWAGA !!!	UWAGA !!!
Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana do gazu GZ 50 z ciśnieniem 2,0 kPa	Urządzenie fabrycznie zostało przystosowane do gazu GZ 50.
W wypadku innego typu gazu postępować według instrukcji obsługi.
Cod. 120511	Data instalacji (czytelny) Podpis instalatora
UWAGA !!!	UWAGA !!!
Urządzenie zostało przystosowane do spalania gazu GZ 35.	Urządzenie zostało przystosowane do spalania gazu GPB (propan butan).
.....
Data instalacji (czytelny) Podpis instalatora	Data instalacji (czytelny) Podpis instalatora

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Instalacja dla gazu płynnego nie może być stosowana w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej otaczającego terenu.
2. Butlę z gazem należy umieścić w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń wydzielających ciepło (piece, ogrzewacze, grzejniki).
3. Nie wolno umieszczać butli z gazem w pobliżu innych urządzeń powodujących iskrzenie.
4. Temperatura w pomieszczeniach, w których instaluje się butlę z gazem nie powinna przekraczać 35°C.

5. Po każdym podłączeniu kuchenki do instalacji gazowej lub butli, należy sprawdzić szczelność podłączenia wodnym roztworem mydła. Pojawienie się pęcherzy świadczy o ulatnianiu się gazu.
6. Nie dopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia.
7. Zabrania się używania urządzenia jeżeli wyczuwalny jest zapach gazu. Należy :
 - a. Zamknąć zawór gazu.
 - b. Odłączyć kuchenkę od sieci zasilającej.
 - c. Dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - d. Wezwać serwis.